



Polski Związek Pracodawców Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego zaprasza na szkolenie **Metodyka oznaczania wybranych wyróżników jakościowych ziarna i mąki oraz interpretacja uzyskanych wyników badań.**

Szkolenie skierowane jest do pracowników m.in.:

- laboratoriów przy zakładach zbożowo-młynarskich i piekarskich,
- osób odpowiedzialnych za opracowanie specyfikacji surowców,
- zatrudnionych w działach B+R ww. jednostek,
- zatrudnionych w działach produkcji i technologii.

Cel szkolenia:

Podniesienie kompetencji pracowników w zakresie wykonywania badań laboratoryjnych ziarna i przetworów zbożowych, zapoznanie z interpretacją wyników oznaczania wybranych wyróżników jakościowych, identyfikacja przyczyn problemów technologicznych występujących na linii produkcyjnej, a także wymiana doświadczeń między prowadzącymi szkolenie a uczestnikami.

Termin: 12-13 maja 2026 r.

Miejsce: Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. W. Dąbrowskiego – PIB,
ul. Rakowiecka 36, Warszawa

PROGRAM

Wtorek – 12 maja (szkolenie w godzinach 9.30-16.00)

Blok tematyczny 1: Normalizacja/zanieczyszczenia w ziarnie zbóż

- wykorzystanie norm przedmiotowych i norm na metody badań w działalności laboratorium zbożowo-młynarskiego,
- ocena organoleptyczna ziarna zbóż i przetworów zbożowych,
- regulacje prawne w zakresie substancji niepożądanych w ziarnie zbóż; wymagania mikrobiologiczne dla ziarna i mąki,
- oznaczanie zanieczyszczeń i szkodników w ziarnie zbóż,
- identyfikacja grup zanieczyszczeń w ziarnie zbóż wg normy Bezats.

Zgłoszenia: udział w szkoleniu jest bezpłatny; liczba miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Formularz zgłoszeniowy do pobrania na stronie <https://ibprs.pl/szkolenie-zbozowe/>

Zainteresowanych udziałem prosimy o wypełnienie formularza w terminie do 30.04.2026 r.

Więcej informacji o szkoleniu można uzyskać w biurze Polskiego Związku Pracodawców Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego, e-mail: biuro@związekmlynarzy.pl

Szkolenie organizowane jest przez Polski Związek Pracodawców Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego, realizowane przez Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy.

Blok tematyczny 2: Metoda oznaczania jakości ziarna zbóż i mąki (cz. 1)

- gęstość ziarna w stanie zsypanym,
- wilgotność ziarna i przetworów zbożowych,
- wyróżniki jakościowe charakteryzujące kompleks białkowy ziarna: zawartość białka, ilość i jakość glutenu, wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego,
- zawartość popiołu w produktach przemiału ziarna i ocena barwy,
- stopień rozdrobnienia mąki.
- dyskusja; podsumowanie pierwszego dnia szkolenia
- konsultacje indywidualne z uczestnikami

Środa – 13 maja (szkolenie w godzinach 8.45-14.30)

Blok tematyczny 3: Metody oznaczania jakości ziarna zbóż i mąki (cz. 2)

- kontrola pracy laboratorium – badania biegłości,
- wykorzystanie analizatorów NIP w ocenie jakości ziarna zbóż; aspekty prawne stosowania sprzętu kontrolno-pomiarowego.

Blok tematyczny 4: Metody oceny cech reologicznych ciasta

- ocena farinograficzna,
- ocena ekstensograficzna,
- ocena alweograficzna.

Blok tematyczny 5: Wyróżniki jakościowe charakteryzujące kompleks enzymatyczno-skrobiowy

- metody oceny aktywności alfa-amylazy w ziarnie, mące pszennej i żytniej: oznaczanie liczby opadania i ocena amylograficzna,
- stopień uszkodzenia skrobi,
- ocena cech reologicznych ciasta za pomocą mixolabu.

Blok tematyczny 6: Organizacja pracy w laboratorium

- organizacja pracy w laboratorium zakładowym na przykładzie laboratorium Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB,
- oznaczanie mykotoksyn, metali ciężkich i pozostałości pestycydów w laboratorium kontrolnym na przykładzie Zakładu Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB,
- dyskusja, podsumowanie drugiego dnia szkolenia i rozdanie świadectw.