

## „Grzyby uprawne w produkcji żywności tradycyjnej”

**Warsztaty szkoleniowe dla producentów i przetwórców grzybów**  
zorganizowane w ramach projektu UE “Traditional Food Network  
to improve the transfer of knowledge for innovation – TraFooN”

**23 lutego 2016, Bratoszewice**

### Organizatorzy:

*Instytut Ogrodnictwa  
w Skierniewicach*

*Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
z siedzibą w Bratoszewicach*



### Program

- 10.00**      **Rejestracja uczestników warsztatów szkoleniowych**
- 10:30**      **Otwarcie warsztatów**  
*Tomasz Mroczek, Dyrektor ŁODR z siedzibą w Bratoszewicach*
- 10:40**      **Cele i zadania projektu UE "TraFooN"**  
*Prof. dr hab. Lech Michalczuk, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice*
- 10:50**      **Produkcja żywności tradycyjnej w Polsce z uwzględnieniem produktów z grzybów**  
*Izabella Byszewska, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego*
- 11:30**      **Innowacje w produkcji grzybów uprawnych w Polsce i na świecie.**  
*Dr Krystian Szudyga, Stowarzyszenie Branży Grzybów Uprawnych*
- 12:15 – 12:45**      **Przerwa**
- 12:45**      **Wpływ stanu sanitarnego pieczarkarni i stosowania dezynfekcji na zdrowotność upraw pieczarki.**  
*Mgr Zbigniew Uliński, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice*
- 13:30**      **Problemy z pozostałościami środków ochrony w produkcji grzybów uprawnych.**  
*Dr Artur Miszczak, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice*
- 14:15**      **Czynniki wpływające na daktylium i suchą zgniliznę - choroby grzybowe w uprawie pieczarki.**  
*Dr hab. Czesław Ślusarski, prof. IO, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice*
- 15:00**      **Dyskusja i podsumowanie warsztatów**
- 15:30**      **Obiad**