

PROGRAMMA

10:30 – 11:00	Reģistrēšanās, rīta kafija	
11:00 – 11:15	Konferences atklāšana	I.GRANTA, U.RUSMANIS
11:15 – 11:30	Klasiski fermentētā kimchi “Spicy” un redīsu kimchi “Kraukšķīgais daikons” fizikāli-ķīmiskie rādītāji un to izmaiņas fermentācijas procesa laikā	J.PISARJONOKA
11:30 – 11:45	Mikroorganismu veidotās bioplēves – izaicinājumi un ieguvumi	L.ŽORŽA
11:45 – 12:00	Skābā krējuma ar dažādu tauku saturu mikrostruktūras, struktūras un reoloģisko īpašību izpēte	A.SIVAČOVA
12:00 – 12:15	Rowanberries (Sorbus domestica) and black chokeberries (Aronia melanocarpa) by-products for value added pectin with microwave assisted extractions	D.KONRĀDE
12:15 – 12:30	Aroniju (Aronia melanocarpa) un pīlādžu (Sorbus domestica) sulu ražošanas blakusprodukti bioloģiski vērtīgu vielu ekstraktiem	L.G.VALAINE, R.ĻEONTJEVA
12:30 – 12:45	Paaugstinātas acetona koncentrācijas ietekme uz farmaceitisko notekūdeņu bioloģiskās attīršanas efektivitāti	E.STRADE
12:45 – 13:15	Kafija un uzkodas	
13:15 – 13:30	Cietās fāzes mikroekstrakcijas un gāzu hromatogrāfijas/masspektrometrijas pielietojums vīna gaistošo savienojumu analīzē	J.PISARJONOKA
13:30 – 13:45	Digitālo mācību līdzekļu izstrādes nepieciešamība; Ilgtspējīgas izglītības modeļa prototipēšana	A.JĒGERMANE
13:45 – 14:00	Aromātisko savienojumu profils dažādas izcelsmes maltā kafijā	A.SIVAČOVA
14:00 – 14:15	Daikona un tā sulas struktūrmehānisko īpašību izmaiņas uzglabāšanas laikā	J.PISARJONOKA
14:15 – 14:30	A/S “Olainfarm” produktu kvalitātes vadības sistēmas novērtēšana Fenibut (AFV) un Noofen (GZF) ražošanas piemērā	A.VASIĻJEVA ONLINE
14:30 – 15:00	Kafija un uzkodas	
15:00 – 15:20	Nātrija kroskarmelozes kvalitātes noteikšana, izmantojot Eiropas un Japānas farmakopejas	A.VANAGA
15:20 – 15:40	Vīna garšu un smaržu apraksti latviešu valodā semantiskā un pragmatiskā aspektā	R.MILOŠEVSKA
15:40 – 16:00	A/S “Olpha” aktualitātes	Ē.IVANOVSKIS
16:00 – 16:10	Konferences noslēgums	