

ŠIUOLAIKINĖS TECHNOLOGIJOS

Gegužės 17 d.

DARNIAI APLINKAI 2023

Studentų g. 39A,
505 auditorija

Konferencijos tikslas – analizuoti inovatyvių technologijų taikymą, siekiant tvaraus konkurencingumo, kuriant darnią aplinką ir modeliuojant ateities specialisto kompetencijas.

PROGRAMA

Prisijungti

Moderatorius Tomas Čizokas

9.00–9.15	Konferencijos atidarymas. Įžanginis žodis. Dr. Nijolė Liepienė, Agrotechnologijų fakulteto dekanė
9.15–9.30	„Ekobaseinai. Gamtos baseinai gamtoje“. Ramūnas Rederis, „Sodo uab“
9.30–9.45	„Ekologinio pėdsako kriterijų vertinimas, vykdant žaliuosius maisto produktų pirkimus“. Vytautas Račickas, KTU
9.45–10.00	„Vabzdžiai – ateities maistas ir pašaras“. Gabrielė Bumbulytė, „Gamtos tyrimų centras“
10.00–10.15	„Naujų lietuviškų bulvių veislių kūrimas“. Dr. Rita Asakavičiūtė, „Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras“
10.15–10.30	„IT agroindustrijoje arba skaitmeninės morkos“. Alina Laukienė, UAB „Xplicity“
10.30–10.45	„Lietuvos pelkių būklė, atkūrimo ir tvaraus naudojimo (pelkininkystės) galimybės“. Jūratė Sendžikaitė, Gamtos tyrimų centro Botanikos institutas, Pelkių atkūrimo ir apsaugos fondas
10.45–11.00	„Vertikliojo želdinimo kontrastai: užsienio ir Vilniaus pavyzdžiai“. Dr. Rimantė Kondratienė, Rimantas Kondratas, Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto Kraštovaizdžio dizaino katedra
11.00–11.15	„Prekės ženklo krizė: ką daryti ir kaip išgyventi?“. Rasa Miakinkovienė, Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetas
11.15–11.30	„Atsakingas vartojimas – ar verslui tai naudinga?“. Dalia Karlaitė, Vilniaus kolegijos Verslo vadybos fakultetas
11.30–12.00	Kavos pertraukėlė
12.00–12.15	„Fundamental principles and core features of central bank digital currencies“. Ineta Prialgauskaitė, Vilniaus universitetas.
12.15–12.30	„Gyvūnų gerovės/darbo su beglobiais aktualijos“. Gabrielė Avgustaitytė, Vilniaus kolegija, VŠĮ „Letenėlių namai“
12.30–12.45	„Kambučių su sumažintu pridėtinio cukraus kiekiu kokybės ir juslinių savybių nustatymas“. Aurimas Azončikas, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentas
12.45–13.00	„Bendrojo flavonoidų kiekio nustatymas paprastųjų apynių (Humulus Lupulus) ekstraktuose“. Lukas Tamašauskas, Artūras Nguen Kong, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentai
13.00–13.15	„Daržovių produktų asortimentas, gamybos technologija, kokybės ir saugos užtikrinimas“. Kristina Murphy, „G's Fresh Ltdx“
13.15–13.30	„Siauralapio gauromečio žaliavos panaudojimas aukštos pridėtinės vertės maisto produktų kūrimui“. Dr. Marius Lasinskas, VDU Žemės ūkio akademija, Agronomijos fakultetas, Augalų biologijos ir maisto produktų katedra
13.30–13.45	„Frass'o panaudojimo galimybės tręšimui“. Greta Asipavičiūtė ir Aušrinė Pupšytė, Vilniaus kolegijos Agroverslo technologijų studijų programos studentės
13.45–14.00	„Sveikatinimo ir pojūčių sodai“. Mindaugas Rutalė, Vilniaus kolegijos Kraštovaizdžio dizaino studijų programos studentas
14.00–14.15	„Polifenolinių junginių ekstrakcijos iš išdžiovintų juodaugio šeimamedžio žiedų optimalių sąlygų nustatymas“. Emilis Ivanauskas ir Gabija Lukoševičiūtė, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentai
14.15–14.30	„Fosforo ir kalio kiekio nustatymas skirtingų veislių bulvių gumbuose spektrofotometrijos metodu“. Ieva Gruzdytė, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentė
14.30–14.45	„Dirvožemyje esančios judriosios geležies (II ir III) kiekio priklausomybė nuo ekstrakcijos sąlygų“. Karina Kozaraitė, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentė
14.45–15.00	„Gyvūnų gerovė“. Žygimantas Besakirskas, „Vet1“ veterinarijos klinika
15.00–15.15	„Temperatūros įtakos 5-hidroksimetilfurfuralio susidarymui skirtingų rūšių meduje tyrimas“. Dainotas Narmontas, Rimantas Maksimenka, Vilniaus kolegijos Cheminės analizės studijų programos studentai
15.15–15.35	Diskusijos