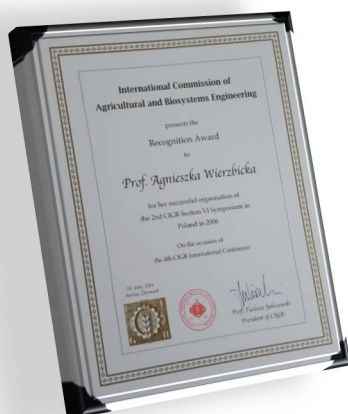


Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



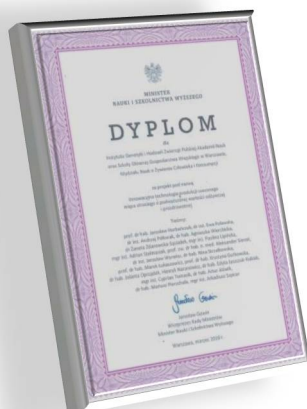
International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering

Nagroda uznania dla dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, prof. SGGW przyznana przez International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering za organizację CIGR Section VI Symposium w Polsce.



Złoty Krzyż Zasługi Prezydenta RP

Przyznany w 2016 roku za wybitne osiągnięcia w pracy naukowo-badawczej i dydaktycznej oraz za zasługi dla rozwoju polskiej nauki dla dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, prof. SGGW.



Dyplom Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego

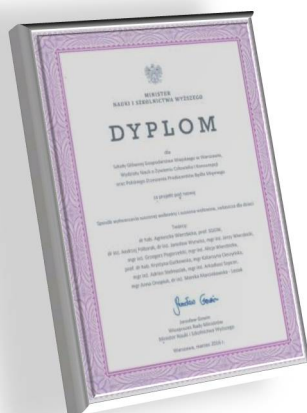
Otrzymany w 2016 roku za projekt pod nazwą „Innowacyjna technologia produkcji suszonego mięsa strusiego o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej”.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



Dyplom Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego

Otrzymany w 2016 roku za projekt pod nazwą „Innowacyjny sposób produkcji wysokojakościowego wyrobu o kontrolowanej alergenności z mięsa wieprzowego i strusiego”.



Dyplom Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego

Otrzymany w 2016 roku za projekt pod nazwą „Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci”.



XXIII Giełdy Wynalazków

Nagroda za osiągnięcia wynalazcze w roku 2015 na arenie międzynarodowej, XXII GIEŁDA WYNALAZKÓW, Warszawa 2016

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



„BRUSSELS EUREKA”

Złoty medal z wyróżnieniem otrzymany w 2015 roku za innowacyjny "Sposób wytwarzania funkcjonalnej suszonej wołowiny dla dzieci z jabłkami i żurawiną (5% suszu jabłek i 5% żurawiny) o obniżonej zawartości soli w formie zdrowej przekąski wysokobiałkowej, bogatej w pełnowartościowe białko, witaminy z grupy B, żelazo, cynk, fosfor, miedź, błonnik oraz antyoksydanty".



„BRUSSELS EUREKA”

Złoty medal z wyróżnieniem otrzymany w 2015 roku za innowacyjny "Sposób wytwarzania gotowego do spożycia wyrobu z mięsa strusiego oraz gotowy do spożycia wyrób z mięsa strusiego".



„BRUSSELS EUREKA”

Krzyż Oficerski Orderu BRUSSELS EUREKA przyznany w 2015 roku dla dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, prof. SGGW.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



„BRUSSELS EUREKA”

Krzyż Kawalerski Orderu BRUSSELS EUREKA przyznany w 2015 roku dla dr inż. Andrzeja Półtoraka.



Złoty Medal z Wyróżnieniem w kategorii **FOOD & BEVERAGE** za „Innowacyjny sposób produkcji wysoko jakościowego wyrobu o kontrolowanej alergenicności z mięsa wieprzowego i strusiego” otrzymany w 2015 roku. [2]



INPEX, Pittsburgh.

Złoty Medal otrzymany w 2015 roku za „Technologię produkcji kulinarnego mięsa strusi o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej”.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



„BRUSSELS EUREKA”

Srebrny medal otrzymany w 2015 roku podczas „BRUSSELS EUREKA” za "System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny".



„BRUSSELS EUREKA”

Srebrny medal otrzymany w 2015 roku podczas „BRUSSELS EUREKA” za "Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych".



„Nagroda za zasługi”

Nagroda dla dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, prof. SGGW za zasługi dla Wydziału Inżynierii Produkcji UP w Lublinie w 2015 roku.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



„Nagroda za działania na rzecz rozwoju sektora wołowiny”

Nagroda Polskiego Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego dla dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, prof. SGGW za wspólne działania na rzecz rozwoju polskiego sektora wołowiny w 2015 roku. ☐



XXII GIEŁDA WYNALAZKÓW

Nagroda za osiągnięcia wynalazcze w roku 2014 na arenie międzynarodowej, XXII GIEŁDA WYNALAZKÓW, Warszawa 2015



Dyplom Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego

Otrzymany w 2015 roku za projekt pod nazwą „Innowacyjny sposób produkcji wysokojakościowego wyrobu o kontrolowanej alergenności z mięsa wieprzowego i strusiego”,

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



Specjalny medal przyznany przez Instytut: Innovation Award from ORIGITEA, Rosja za wynalazek „Sposób wytwarzania funkcjonalnej suszonej wołowiny dla dzieci z jabłkami i żurawiną (5% suszu jabłek i 5% żurawiny) o obniżonej zawartości soli w formie zdrowej przekąski wysokobiałkowej, bogatej w pełnowartościowe białko, witaminy z grupy B, żelazo, cynk, fosfor, miedź, błonnik oraz antyoksydanty” 2015 rok. [2]



Nagroda od Pardis Technology Park, Iran za innowacyjny „Sposób wytwarzania gotowego do spożycia wyrobu z mięsa strusiego oraz gotowy do spożycia wyrób z mięsa strusiego” 2015 rok.



Nagroda specjalna przyznana przez delegację z Chin za „Technologię produkcji kulinarnego mięsa strusi o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej w 2015 roku”.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



Medal Stowarzyszenia Wynalazców z Tajwanu za „Sposób wytwarzania funkcjonalnej suszonej wołowiny dla dzieci z jabłkami i żurawiną (5% suszu jabłek i 5% żurawiny) o obniżonej zawartości soli w formie zdrowej przekąski wysokobiałkowej, bogatej w pełnowartościowe białko, witaminy z grupy B, żelazo, cynk, fosfor, miedź, błonnik oraz antyoksydanty” 2015 rok.



Nagrada specjalna przyznana przez Chorwackie **Stowarzyszenie Wynalazców** za „Technologię produkcji kulinarnego mięsa strusi o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej” 2015 rok.



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Złoty Medal z Wyróżnieniem otrzymany w 2014 roku za wynalazek: „Innowacyjny sposób produkcji wysokojakościowego wędzonego wyrobu o kontrolowanej alergenicności z mięsa strusiego i wieprzowego zapakowanego w opakowania pozwalające na wydłużenie terminu przydatności do spożycia” – 63. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA.

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Srebrny medal otrzymany w 2014 roku za wynalazek: „Sposób produkcji wędzonego wysokojakościowego wyrobu z mięsa strusiego” - 63. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA. ☐



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Brązowy medal otrzymany w 2014 roku za wynalazek: „Produkcja kulinarnego mięsa wieprzowego o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej oraz o podwyższonych parametrach przydatności technologicznej” - 63. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA.



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Złoty Medal z Wyróżnieniem otrzymany w 2013 roku za wynalazek: „Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenicności” - 62. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Nagrody Katedry Techniki i Projektowania Żywności



Międzynarodowa Wystawa Wynalazków INOVA

Złoty Medal otrzymany w 2013 roku za wynalazek: „Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenicności” - 38 Międzynarodowa Wystawa Wynalazków INOVA, Zagrzeb, Chorwacja. [?]



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Srebrny medal otrzymany w 2013 roku za wynalazek: „Sposób pakowania prozdrowotnych wyrobów wieprzowych” - 62. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA. [?]



Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA

Srebrny medal otrzymany w 2013 roku za wynalazek: „Wyrób mięsny wieprzowy i sposób jego wytwarzania” - 62. Światowe Targi Wynalazczości BRUSSELS INNOVA.