



XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Żywność – tradycja i nowoczesność”

VI International Session of Young Scientific Staff „Food – tradition and modernity”

HARMONOGRAM SESJI POSTEROWEJ 1

24 maja 2018 (czwartek)

11.20 – 12.00

1/1	Wpływ obróbki termicznej na jakość dwóch mięśni szkieletowych tuczników rasy puławskiej (<i>Michał Prasow, Marcin Halabis, Marek Babicz, Piotr Skalecki, Piotr Domaradzki, Anna Litwińczuk, Agnieszka Kaliniak</i>)
1/2	Lody jogurtowe wzbogacone chelatem aminokwasowym wapnia (<i>Małgorzata Pawlos, Agata Znamirowska, Katarzyna Szajnar, Dorota Kalicka, Magdalena Buniowska</i>)
1/3	Przechowywanie produktów suchych - perspektywa konsumenta (<i>Boris Poleganow, Ewa Majewska</i>)
1/4	Miejsce żywności regionalnej w literaturze dotyczącej zagadnień dietetycznych (<i>Monika Kaczmarczyk, Małgorzata Krzywonos, Agnieszka Piekara</i>)
1/5	Porównanie metod ekstrakcyjnych przy przygotowywaniu preparatów roślinnych o korzystnych właściwościach prozdrowotnych (<i>Barbara Chilczuk, Małgorzata Materska, Monika Staszowska-Karkut, Barbara Kulik, Anna Stępnikowska</i>)
1/6	Zmiany właściwości fizykochemicznych mięsa tuczników rasy puławskiej w okresie 14-dniowego dojrzewania próżniowego (<i>Piotr Domaradzki, Marek Babicz, Piotr Skalecki, Michał Prasow, Anna Litwińczuk, Marcin Halabis, Agnieszka Kaliniak</i>)
1/7	Zawartość witamin lipofilnych w jogurtach naturalnych wyprodukowanych na bazie mleka pozyskanego od krów rasy simentalskiej (<i>Aneta Brodziak, Agnieszka Wawryniuk, Jolanta Król</i>)
1/8	Ocena wpływu oddziaływań związków fenolowych z białkami pokarmowymi i enzymami trawiennymi na efektywność hydrolizy w warunkach <i>in vitro</i> (<i>Łukasz Sęczyk, Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca</i>)
1/9	Jakość serów podpuszczkowych wytwarzanych z mleka krów ras lokalnych (<i>Anna Wolanciuk, Jolanta Król, Monika Kędzierska-Matysek, Aneta Brodziak, Joanna Barłowska, Mariusz Florek</i>)
1/10	Wiemy jak wycisnąć białko z rzepaku - NapiFeryn BioTech Sp. z o. o. (<i>Anna Ostrowska, Magdalena Kozłowska, Justyna Morawicz, Danuta Rachwał-Rosiak, Piotr Wnukowski, Ewa Nebesny, Justyna Rosicka-Kaczmarek</i>)
1/11	Wpływ procesów kulinarnych, warunków przechowywania oraz technologii fresh cut na właściwości przeciwutleniające warzyw i owoców (<i>Monika Staszowska-Karkut, Małgorzata Materska</i>)
1/12	Wpływ ekstraktów czekolady na działanie wybranych enzymów człowieka (<i>Ewa Habza, Urszula Gawlik-Dziki</i>)
1/13	Dwutlenek chloru i kwasy organiczne jako alternatywne substancje stosowane do dezynfekcji korzenia marchwi (<i>Marta Duda, Justyna Nasilowska, Barbara Sokolowska</i>)
1/14	Porównanie profilu antocyjanów w ziemniakach odmian o czerwonym i fioletowym mięszu (<i>Anna Buchalska, Elżbieta Rytel, Mateusz Gertchen, Alicja Kucharska</i>)
1/15	Wpływ rozdrobnienia i warunków suszenia na zawartość polifenoli i właściwości antyoksydacyjne suszu z marchwi (<i>Daucus carota</i>) (<i>Justyna Bochnak, Małgorzata Sikora, Michał Świeca</i>)
1/16	Wpływ doboru składników i procesu fermentacji na jakość sensoryczną miodów pitnych (<i>Małgorzata Starowicz, Beata Szmatołowicz, Grzegorz Lamparski</i>)



XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Żywność – tradycja i nowoczesność”

VI International Session of Young Scientific Staff „Food – tradition and modernity”

1/17	Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa oddzielonego mechanicznie (<i>Beata Łaskiewicz</i>)
1/18	Charakterystyka jakości sensorycznej lodów bezlaktozowych i prebiotycznych (<i>Piotr Sałek, Wiesław Przybylski, Danuta Jaworska, Marta Kurdel, Martyna Rupińska</i>)
1/19	Zastosowanie serwatki kwasowej w przemyśle mięsnym (<i>Anna Okoń, Piotr Szymański</i>)
1/20	Jakość wyrobu przygotowanego metodą sous-vide z mięsa poddanego sonikacji (<i>Agata Nowaczyk, Dariusz M. Stasiak, Agnieszka Latoch</i>)
1/21	Przeżywalność bakterii <i>Listeria monocytogenes</i> CCM 4699 w mięsie drobiowym podczas obróbki sous vide (<i>Paweł Hanus, Maciej Kluz, Mirosława Kacaniova</i>)
1/22	Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego, ultradźwięków oraz ich kombinacji na zawartość związków bioaktywnych w tkance roślinnej (<i>Katarzyna Rybak, Artur Wiktor, Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Dorota Witrowa-Rajchert</i>)
1/23	Produkcja proszków miodowych o zwiększonych właściwościach antyoksydacyjnych (<i>Monika Wesołowska, Małgorzata Dżugan</i>)
1/24	Ocena antyhiperglikemicznego działania ekstraktów kawowych poprzez wiązanie z PPAR-γ (<i>Joanna Grzelczyk, Grażyna Budryn</i>)

POSTER SESSION NO. 2 TIMETABLE

May 25, 2018 (friday)

10.30 – 11.15

1/1	The use of <i>in-silico</i> methods in the studies of food-origin bioactive peptides with dipeptidyl peptidase-IV inhibiting activity (<i>Paulina Kęska, Joanna Stadnik</i>)
1/2	Influence of extraction method on phenolic compounds content and antioxidant activity of extracts obtained from medicinal plants (<i>Mateusz Gertchen, Agnieszka Tajner-Czopek, Anna Buchalska, Alicja Z. Kucharska, Anna Sokół-Łętowska</i>)
1/3	Detection of adulterants in rice oil by MID-FTIR spectroscopy and multivariate analysis (<i>Katarzyna Sujka, Piotr Koczoń</i>)
1/4	Fermented plant beverages as a source of biologically active substances (<i>Katarzyna Skrzypczak, Klaudia Gustaw</i>)
1/5	Uncommon wild mushrooms as a source of nitric compounds in human nutrition (<i>Krystyna Pogoń, Emilia Bernas</i>)
1/6	Stability of tissue enzymes in NFC carrot juice under heat treatment (<i>Justyna Szczepańska, Krystian Marszałek, Sylwia Skąpska</i>)
1/7	The use of the affinity studies of isoflavones to estrogen receptors for the assessment of estrogenic activity of red clover (<i>Trifolium pratense</i> L.) sprouts cultivated under different conditions (<i>Joanna Grzelczyk, Grażyna Budryn, Ilona Gałzka-Czarnecka, Ewelina Brzozowska, Radosław Mostowski, Dorota Żyżelewicz, José P. Cerón-Carrasco, Horacio Pérez-Sánchez</i>)
1/8	Effect of inulin on texture and physicochemical properties in the food industry (<i>Kamil Toczek</i>)
1/9	Effect of convective and vacuum drying on selected properties of commercial varieties of Kiwiberry (<i>Actinidia Arguta</i>) (<i>Michał Bialik, Marta Lasota, Artur Wiktor, Piotr Latocha, Katarzyna Rybak, Ewa Gondek</i>)
1/10	Association between the level of physical activity of adult males and phase angle value (<i>Justyna Libera, Katarzyna Banach, Paweł Glibowski</i>)

