



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

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

HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ 1 24 maja 2018 (czwartek) 9.45 – 11.20	
Procesy technologiczne i biotechnologiczne w produkcji żywności	
9.45 - 9.55	Wpływ glikozydów stewiolowych na wybrane cechy jakościowe jogurtów w czasie chłodniczego przechowywania (<i>Paulina Tuma, Izabela Dmytrów, Sylwia Przybylska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Paulina Tuma</u> – Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
9.55-10.05	Maślanka jako surowiec do produkcji sera (<i>Skryplonek Katarzyna</i>) Prelegent: <u>dr Katarzyna Skryplonek</u> - Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
10.05-10.15	Powstawanie koloidów asocjacyjnych w olejach roślinnych (<i>Ewa Rokosik</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Ewa Rokosik</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
10.15-10.25	Zastosowanie substytutów jęczmienia w piwowarstwie (<i>Aneta Pater, Marek Zdaniewicz, Jakub Gluch</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Aneta Pater</u> - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
10.25-10.35	Badanie przydatności technologicznej nowej, polskiej odmiany chmielu (<i>Olga Szczepanik, Aleksander Poreda</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Olga Szczepanik</u> - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
10.35-10.45	Wpływ dodatku mąki z pszenicy zwyczajnej na wybrane cechy jakościowe makaronu jajecznego z semoliny durum (<i>Dorota Teterycz, Aldona Sobota, Piotr Zarzycki</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Dorota Teterycz</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
10.45-10.55	Wpływ jakości wody na przebieg procesów w browarze (<i>Marek Zdaniewicz, Aneta Pater, Karen Khachatryan, Paweł Satora, Tadeusz Tuszyński</i>) Prelegent: <u>dr Marek Zdaniewicz</u> - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
10.55-11.05	Zastosowanie dziczyzny jako surowca do produkcji surowo dojrzewających kiełbas bez dodatku azotanów (<i>Anna Kononiuk, Małgorzata Karwowska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Anna Kononiuk</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
11.05 – 11.20	Dyskusja



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

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

HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ 2 24 maja 2018 (czwartek) 9.45 – 11.20	
Jakość i bezpieczeństwo żywności	
9.45 - 9.55	Żywność tradycyjna jako odpowiedź na oczekiwania współczesnego konsumenta (<i>Mieczysław Zaczyk</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Mieczysław Zaczyk</u> - AZOTY S.A.
9.55 - 10.05	Wpływ postaci wybranych rodzajów herbat na zawartość szczawianów rozpuszczalnych w naparach (<i>Kaja Karwowska, Filip Kłobukowski, Magdalena Skotnicka</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Kaja Karwowska</u> - Gdański Uniwersytet Medyczny
10.05 - 10.15	Wartość odżywcza produktów kakaowych (<i>Filip Kłobukowski, Kaja Karwowska, Magdalena Skotnicka</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Filip Kłobukowski</u> - Gdański Uniwersytet Medyczny
10.15 - 10.25	Porównanie profilu związków lotnych dwóch rodzajów napoju mlecznego typu kefir (<i>Agata Antoniewska, Jarosława Rutkowska, Damian Baranowski, Joanna Majewska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Agata Antoniewska</u> - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10.25 - 10.35	Porównanie profilu zapachowego i wyróżników sensorycznych ciastek zawierających różne zawartości ksylitolu lub sacharozy (<i>Damian Baranowski, Jarosława Rutkowska, Agata Antoniewska, Agnieszka Putała</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Damian Baranowski</u> - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10.35 - 10.45	Analiza pyłkowa polskich miodów lipowych sezonu pszczelarskiego 2017 (<i>Marta Burzyńska, Dorota Piasecka-Kwiatkowska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Marta Burzyńska</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
10.45 - 10.55	Wpływ warunków przechowywania soków z warzyw korzeniowych utrwalanych wysokim ciśnieniem hydrostatycznym na regenerację uszkodzonych komórek bakterii patogennych (<i>Justyna Nasilowska, Barbara Sokołowska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Justyna Nasilowska</u> - Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie
10.55 - 11.05	Analiza i ocena wybranych właściwości miodów dostępnych na rynku w województwie lubelskim (<i>Jagoda Szafrńska, Ewa Habza, Bartosz Solowiej</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Jagoda Szafrńska</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
11.05 – 11.20	Dyskusja



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

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

HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ 3 24 maja 2018 (czwartek) 12.00 – 13.00	
Prozdrowotne cechy żywności	
12.00 - 12.10	Immunoreaktywne właściwości białek łubinu wąskolistnego (<i>Aneta Tomczak, Magdalena Zielińska-Dawidziak, Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Ewa Springer</i>) Prelegent: <u>mgr Aneta Tomczak</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
12.10 - 12.20	Zawartość związków bioaktywnych oraz aktywność przeciwutleniająca wybranych odmian pomidora gruntowego (<i>Maja Jeż, Dorota Szawara-Nowak, Wiesław Wiczkowski, Wioletta Błaszczak</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Maja Jeż</u> - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie
12.20 - 12.30	Wpływ suszenia konwekcyjnego na zawartość składników bioaktywnych w trawie jęczmiennej (<i>Joanna Żubernik, Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Joanna Żubernik</u> - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12.30 - 12.40	Możliwości wzbogacenia miodu w związki kumarynowe pochodzące z nostrzyka (<i>Patrycja Sowa, Maria Czernicka, Małgorzata Dżugan</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Patrycja Sowa</u> - Uniwersytet Rzeszowski
12.40 - 12.50	Charakterystyka profilu betacyjanin w soku z fermentowanych buraków ćwikłowych oraz w płynach ustrojowych szczura po jego aplikacji do jelita ślepego (<i>Tomasz Sawicki, Natalia Bączek, Dorota Szawara-Nowak, Joanna Topolska, Jerzy Juśkiewicz, Wiesław Wiczkowski</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Tomasz Sawicki</u> - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie
12.50 - 13.00	Dyskusja

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

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



HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ 4 24 maja 2018 (czwartek) 14.30 – 15.45	
Trendy w żywieniu człowieka	
14.30 - 14.40	Problem na talerzu. Zaburzenia odżywiania się - z czym się to je? (<i>Sylvia Jankowicz</i>) Prelegent: <u>mgr Sylwia Jankowicz</u> - Katolicki Uniwersytet Lubelski
14.40 - 14.50	Wpływ otrąb owsianych dodawanych do diet pacjentów z cukrzycą typu 2 na wybrane wskaźniki biochemiczne krwi (<i>Ewa Jabłońska, Karina Błądkowska, Agata Zawadzka, Monika Bronkowska</i>) Prelegent: <u>mgr inż. Ewa Jabłońska</u> - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
14.50 - 15.00	Wpływ otrąb owsianych dodawanych do diet pacjentów z nadciśnieniem tętniczym na wybrane wskaźniki biochemiczne krwi (<i>Karina Błądkowska, Ewa Jabłońska, Monika Bronkowska</i>) Prelegent: <u>mgr Karina Błądkowska</u> - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
15.00 - 15.10	Ocena zawartości wybranych mikrośladników w przedszkolnych racjach pokarmowych (<i>Justyna Libera</i>) Prelegent: <u>dr Justyna Libera</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
15.10 - 15.20	Określenie kumulacji resweratrolu w tkankach oka szczura po 28 dniowej suplementacji (<i>Aleksandra Brewczyńska, Milena Suska, Krystyna Jęderka, Katarzyna Sikorska, Marek Brytan, Sławomir Lewicki</i>) Prelegent: <u>mgr Aleksandra Brewczyńska</u> - Wojskowy Instytut Higieny i Epidemiologii w Warszawie
15.20 - 15.30	Problematyka oceny stanu odżywiania i dietoterapii w patologjach tarczycy (<i>Karolina Szczygieł, Karolina Goral, Katarzyna Ślusarska</i>) Prelegent: <u>mgr Karolina Szczygieł</u> - Uniwersytet Medyczny w Lublinie
15.30 – 15.45	Dyskusja



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

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

HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ 5

24 maja 2018 (czwartek)

16.15 – 17.30

Bioaktywne składniki żywności	
16.15 - 16.25	<p>Wpływ warunków przechowywania suszonej mięty pieprzowej (<i>Mentha piperita</i> L.) na antyoksydacyjne właściwości otrzymanych naparów oraz zawartość i skład olejku eterycznego (<i>Klaudia Kałwa</i>)</p> <p>Prelegent: <u>mgr inż. Klaudia Kałwa</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</p>
16.25 - 16.35	<p>Wpływ antyoksydantów syntetycznych na aktywność kinazy AMP- zależnej w komórkach Caco-2 (<i>Anna Antończyk, Magdalena Mika</i>)</p> <p>Prelegent: <u>mgr inż. Anna Antończyk</u> - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie</p>
16.35 - 16.45	<p>Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinacji pulsacyjnego pola elektrycznego i sonikacji na właściwości fizykochemiczne tkanki roślinnej (<i>Artur Wiktor, Jakub Adam Czyżewski, Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert</i>)</p> <p>Prelegent: <u>mgr inż. Jakub Czyżewski</u> - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
16.45 - 16.55	<p>Aktywność biologiczna ekstraktu z owoców czarnej porzeczki (<i>Ribes nigrum</i> L.) w aspekcie prewencji chorób zespołu metabolicznego (<i>Joanna Zielińska-Wasielica, Katarzyna Kowalska, Anna Olejnik</i>)</p> <p>Prelegent: <u>mgr inż. Joanna Zielińska-Wasielica</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</p>
16.55 - 17.05	<p>Profil i zawartość antocyjanów aronii i kapusty czerwonej w płynach ustrojowych owcy w kontekście prewencji chorób neurodegeneracyjnych (<i>Natalia Płatosz, Dorota Szawara-Nowak, Joanna Topolska, Natalia Bączek, Janina Skipor-Lahuta, Wiesław Wiczkowski</i>)</p> <p>Prelegent: <u>mgr Natalia Płatosz</u> - Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie</p>
17.05-17.15	<p>Leżakowanie liści morwy białej (<i>Morus alba</i> L.) - wpływ na zawartość polifenoli w preparatach liściowych (<i>Monika Przeor, Ewa Flaczyk</i>)</p> <p>Prelegent: <u>dr Monika Przeor</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</p>
17.15 - 17.30	Dyskusja



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

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

ORAL SESSION NO. 2 TIMETABLE May 25, 2018 (friday) 11.15 – 12.15	
Food technology	
11.15 - 11.25	Natural, functional bioproteins from rapeseed - NapiFeryn BioTech Ltd (<i>Anna Ostrowska, Magdalena Kozłowska, Danuta Rachwał-Rosiak, Piotr Wnukowski, Ewa Nebesny, Justyna Rosicka-Kaczmarek</i>) The speaker: <u>mgr inż. Anna Ostrowska</u> - NapiFeryn BioTech Sp. z o.o.
11.25 - 11.35	Impact of combined pretreatment methods on the change of cranberry fruit colour (<i>Katarzyna Rybak, Małgorzata Nowacka, Łukasz Materek, Aleksandra Fijałkowska, Artur Wiktor, Magdalena Dadan, Dorota Witrowa-Rajchert</i>) The speaker: <u>mgr Katarzyna Rybak</u> - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11.35 - 11.45	Influence of lamb breed on physicochemical properties of raw-fermented sausage with acid whey addition (<i>Karolina Ferysiuk, Karolina M. Wójciak, Dariusz M. Stasiak, Elżbieta Solska, Krzysztof Patkowski</i>) The speaker: <u>mgr inż. Karolina Ferysiuk</u> - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
11.45 - 11.55	Comparision of functional properties of two different variants of o/w emulsions (<i>Adriana Bomba, Anna Kaliszewska-Suchodola</i>) The speaker: <u>mgr inż. Adriana Bomba</u> - Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie
11.55-12.05	Accumulation of heavy metals in fungi (<i>Katarzyna Nowak, Andrzej Bieganowski, Adrian Wiater, Adam Waśko</i>) The speaker: <u>mgr Katarzyna Nowak</u> - Instytut Agrofizyki PAN w Lublinie
12.05 - 12.15	Discussion