

Projekty badawcze realizowane w 2012 r. - Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Lp.	Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł		
					Ogółem	w tym 2012 r.	koszty pośrednie
1	VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annum L.</i> oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 przedłużony do 13.05.2012	185 920		
2	VKT/PB/15 2339/B/P01/2010/38 NN312233938	Izolacja, budowa chemiczna i charakterystyka biologiczna inhibitorów acetylocholinoesterazy i butyrylocholinoesterazy z wybranych owoców, warzyw i ziół.	dr Dominik Sz wajgier	15.03.2010 14.03.2013	302 300		
3	VKB/PB/25 2337/B/P01/2010/38 NN312233738	Ocena aktywności biologicznej i biodostępności in vitro naturalnych dodatków i wzbogacanego nimi chleba pszennego.	dr Urszula Gawlik Dziki	08.04.2010 07.04.2013	225 000		
4	VKT/GE/1 Główny wykonawca projektu UP w Poznaniu	Biotechnologiczna konwersja glicerolu do polioli i kwasów dikarboksylogowych.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński	2010-2014	826 400		
5	VKT/GE/2 Główny wykonawca projektu UP w Poznaniu	Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych	prof. dr hab. Zdzisław Targoński	2010-2012	890 540		
6	VKB/PB-IP/97	Badania czynników indukujących syntezę antocyjanów i aktywność enzymów przeciwutleniających w wybranych roślinach i procesu inhibowania aktywności lipooksygenazy i cyklooksygenazy przez otrzymywane produkty.	mgr Urszula Szymanowska	22.12.2010 31.12.2011	100 000		
7	VKM/PB-IP/100	Przeciwutleniacze endo- i egzogenne w stabilizacji oksydatywnej mięsa i produktów.	dr Małgorzata Karwowska	22.12.2010 31.12.2011	100 000		
8	VKB/PB/113 7354/B/P01/2011/40	Zastosowanie abiotycznych induktorów odporności systemicznej do ochrony sałaty (<i>Lactuca sativa L.</i>) przed chorobami Grzybowymi	Dr hab. Wiesław Wójcik promotorski	19.05.2011 18.11.2012	50 000		
9	VKB/PB/104 5015/B/P01/2011/40	Badania nad otrzymywaniem folii i powłok jadalnych o działaniu przeciwmikrobiologicznym i	Dr Dariusz Kowalczyk	06.05.2011 05.05.2014	150 000		

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

		przeciwutleniającym					
10	VKA/PB/105 6898/B/P01/2011/40	Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na akumulacje jonów Zn^{2+} , Ca^{2+} oraz Mg^{2+} i Zn^{2+} (jednocześnie) w komórkach <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Prof. Dr hab. Jerzy Jamroz	06.05.2011 05.05.2014	210 000		
11		Poszukiwania związków o działaniu przeciwnowotworowym w grupie polifenolobenzotiazynonów oraz ich pochodnych.	dr hab. Joanna Matysiak	Umowa w NCN	249 600		
12		Nowe spojrzenie na fizjologiczną rolę hydrolizy soli żółciowych u bakterii jelitowych z rodzaju <i>Bifidobacterium</i>	mgr inż. Piotr Jarocki	Umowa w NCN	175 980		
13		Opracowanie metody otrzymywania napowietrzonych żeli białek serwatkowych jako matryc do wydzielania substancji aktywnych.	mgr Marta Tomczyńska – Mleko	Umowa w NCN	120 370		

Projekty badawcze realizowane w 2011 r.
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Lp.	Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł		
					Ogółem	w tym 2011 r.	koszty pośrednie
1.	VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annuum</i> L. oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 przedłużony do 13.05.2012	185 920	20 000	4 615
2.	VKT/PB/97 NN312309637 3096/B/P012009/37	Grzyby i tworzone przez nie mikotoksyny w owsie ekologicznym i jego produktach.	prof. dr hab. Ewa J. Solarska <i>promotorski</i>	24.09.2009 30.04.2011	38 000	25 333	5 846 Zakończony
3.	VKT/PB/15 2339/B/P01/2010/38 NN312233938	Izolacja, budowa chemiczna i charakterystyka biologiczna inhibitorów acetylocholinoesterazy i butyrylocholinoesterazy z wybranych owoców, warzyw i ziół.	dr Dominik Sz wajgier	15.03.2010 14.03.2013	302 300	136 604	31 524
4.	VKB/PB/25 2337/B/P01/2010/38 NN312233738	Ocena aktywności biologicznej i biodostępności in vitro naturalnych dodatków i wzbogacanego nimi chleba pszennego.	dr Urszula Gawlik Dziki	08.04.2010 07.04.2013	225 000	69 200	15 969
5.	VKB/PB/26 2340/B/P01/2010/38 NN312234038	Izolowanie i charakterystyka inhibitorów enzymu konwertującego angiotensynę I w angiotoksynę II z nasion roślin strączkowych.	prof. dr hab. Barbara Baraniak <i>promotorski</i>	09.04.2010 08.08.2011	50 000	17 462	5 000 ZAKOŃCZONY
6.	VKT/GE/1 Główny wykonawca projektu UP w Poznaniu	Biotechnologiczna konwersja glicerolu do polioli i kwasów dikarboksylogowych.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński	2010-2014	826 400	308 800	x
7.	VKT/GE/2 Główny wykonawca projektu UP w Poznaniu	Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych	prof. dr hab. Zdzisław Targoński	2010-2012	890 540	412 646	x
8.	VKB/PB-IP/97	Badania czynników indukujących syntezę antocyjanów i aktywność enzymów przeciwutleniających w wybranych roślinach i procesy inhibowania aktywności lipooksygenazy i cyklooksygenazy przez otrzymywane produkty.	mgr Urszula Szymanowska	22.12.2010 31.12.2011	100 000	100 000	17 077

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

9.	VKM/PB-IP/100	Przeciwwutleniające endo- i egzogenne w stabilizacji oksydacyjnej mięsa i produktów.	dr Małgorzata Karwowska	22.12.2010 31.12.2011	100 000	100 000	23 077
10.	VKB/PB/113 7354/B/P01/2011/40	Zastosowanie abiotycznych induktorów odporności systemicznej do ochrony sałaty (<i>Lactuca sativa</i> L.) przed chorobami Grzybowymi	Dr hab. Wiesław Wójcik promotorski	19.05.2011 18.11.2012	50 000	18 000	1 616
11.	VKB/PB/104 5015/B/P01/2011/40	Badania nad otrzymywaniem folii i powłok jadalnych o działaniu przeciwmikrobiologicznym i przeciwwutleniającym	Dr Dariusz Kowalczyk	06.05.2011 05.05.2014	150 000	70 000	9 923
12.	VKA/PB/105 6898/B/P01/2011/40	Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na akumulację jonów Zn^{2+} , Ca^{2+} oraz Mg^{2+} i Zn^{2+} (jednocześnie) w komórkach <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Prof. Dr hab. Jerzy Jamroz	06.05.2011 05.05.2014	210 000	110 000	11 500
		Poszukiwania związków o działaniu przeciwnowotworowym w grupie polifenolobenzotiazynonów oraz ich pochodnych.	dr hab. Joanna Matysiak	Umowa w NCN	249 600		
		Nowe spojrzenie na fizjologiczną rolę hydrolizy soli żółciowych u bakterii jelitowych z rodzaju <i>Bifidobacterium</i>	mgr inż. Piotr Jarocki	Umowa w NCN	175 980		
		Opracowanie metody otrzymywania napowietrzonych żeli białek serwatkowych jako matryc do wydzielania substancji aktywnych.	mgr Marta Tomczyńska – Mleko	Umowa w NCN	120 370		

**Projekty badawcze realizowane w 2010 r.
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii**

Lp.	Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł		
					Ogółem	w tym 2010 r.	koszty pośrednie
1.	VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annuum L.</i> oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 przedłużony do 13.05.2012	185 920	40 000	9 231
2.	VKT/PB/54 N312 32/1467 1467/P01/2007/32	Zastosowanie inulliny w otrzymywaniu margaryn o obniżonej zawartości tłuszczu.	dr Paweł Glibowski <i>habilitacyjny</i>	11.05.2007 10.05.2010	135 120	0	0 ZAKOŃCZONY
3.	VKT/PBR/59 0603/R/P01/2007/03	Opracowanie hypoalergicznego preparatu synbiotycznego z wykorzystaniem szczepów <i>Lactobacillus rhamnosus</i> w przemyśle.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński <i>rozwojowy</i>	04.10.2007 03.10.2010	383 980	20 080	4 634 ZAKOŃCZONY
4.	VKM/PB/87 NN312275435 2754/B/P01/2008/35	Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędlin dojrzewających.	prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski	12.09.2008 11.09.2010	260 000	83 375	12 317 ZAKOŃCZONY
5.	VKT/PB/97 NN312309637 3096/B/P012009/37	Grzyby i tworzone przez nie mikotoksyny w owsie ekologicznym i jego produktach.	prof. dr hab. Ewa J. Solarska <i>promotorski</i>	24.09.2009 30.04.2011	38 000	25 333	5 846
6.	VKT/PB/15 2339/B/P01/2010/38 NN312233938	Izolacja, budowa chemiczna i charakterystyka biologiczna inhibitorów acetylocholinoesterazy i butyrylocholinoesterazy z wybranych owoców, warzyw i ziół.	Dr Dominik Szwajgier	15.03.2010 14.03.2013	302 300	46 160	8 575
7.	VKB/PB/25 2337/B/P01/2010/38 NN312233738	Ocena aktywności biologicznej i biodostępności in vitro naturalnych dodatków i wzbogacanego nimi chleba pszennego.	Dr Urszula Gawlik Dziki	08-04-2010 07.04.2013	225 000	70 000	2 308
8.	VKB/PB/26 2340/B/P01/2010/38 NN312234038	Izolowanie i charakterystyka inhibitorów enzymu konwertującego angiotensynę I w angiotoksynę II z nasion roślin strączkowych.	Prof. dr hab. Barbara Baraniak <i>promotorski</i>	09.04.2010 08.08.2011	50 000	32 538	6 538

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

9.	VKT/GE/1	Biotechnologiczna konwersja glicerolu do polioli i kwasów dikarboksylowych.	Prof. dr hab. Zdzisław Targoński	01.01.2010 31.12.2014	826 400	122 000	0
10.	VKT/GE/2	Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych	Prof. dr hab. Zdzisław Targoński	2010-2012	890 540	94 000	0
Razem							

**Projekty badawcze realizowane w 2009 r.
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii**

Lp.	Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł		
					Ogółem	w tym 2009 r.	koszty pośrednie
1.	VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annuum</i> L. oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 13.05.2012	185 920	55 380	12 780
2.	VKT/PB/54 N312 32/1467 1467/P01/2007/32	Zastosowanie inulliny w otrzymywaniu margaryn o obniżonej zawartości tłuszczu.	dr Paweł Glibowski <i>habilitacyjny</i>	11.05.2007 10.05.2010	135 120	37 150	7 650
3.	VKT/PBR/59 0603/R/P01/2007/03	Opracowanie hypoalergicznego preparatu synbiotycznego z wykorzystaniem szczepów <i>Lactobacillus rhamnosus</i> w przemyśle.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński <i>rozwojowy</i>	04.10.2007 03.10.2010	383 980	72 800	16 800
4.	VKM/PB/87 NN312275435 2754/B/P01/2008/35	Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędlin dojrzewających.	prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski	12.09.2008 11.09.2010	260 000	131 750	24 635
5.	VKT/PB/97 NN312309637 3096/B/P012009/37	Grzyby i tworzone przez nie mikotoksyny w owsie ekologicznym i jego produktach.	prof. dr hab. Ewa J. Solarska <i>promotorski</i>	24.09.2009 01.11.2010	38 000	12 667	8 769

**Projekty badawcze realizowane w 2008 r.
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii**

Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł	
				Ogółem	w tym 2008 r.
VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annuum</i> L. oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 13.05.2010	185 920	62 140
VKT/PB/54 N312 32/1467 1467/P01/2007/32	Zastosowanie inulliny w otrzymywaniu margaryn o obniżonej zawartości tłuszczu.	dr Paweł Glibowski habilitacyjny	11.05.2007 10.05.2010	135 120	27 950
VKB/PB57 1722/B/P01/2007/33	Badania nad otrzymywaniem powłok jadalnych zawierających białka grochu.	prof. dr hab. Barbara Baraniak promotorski	04.09.2007 03.01.2009	30 000	20 000 ZAKOŃCZONY 17.09.2008 r.
VKT/PBR/59 0603/R/P01/2007/03	Opracowanie hypoalergicznego preparatu synbiotycznego z wykorzystaniem szczepów <i>Lactobacillus rhamnosus</i> w przemyśle.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński rozwojowy	04.10.2007 03.10.2010	383 980	93 600
VKM/PB/87 NN312275435 2754/B/P01/2008/35	Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędlin dojrzewających.	prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski	12.09.2008 11.09.2010	260 000	44 875

Projekty badawcze realizowane w 2007 r.
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł	
				Ogółem	w tym 2007 r.
VKT/PBZ/86 U. K 088/P06/2003/06 Nr PBZ-KBN 094/PO6/2003/06	Badania nad przemianami i biodostępnością antyoksydantów występujących w wybranych owocach, warzywach i ich przetworach	Prof. dr hab. Zdzisław Targoński <i>zamawiany</i>	18.12.2003 16.06.2007	240 000	x ZAKOŃCZONY
VKCh/PB/53 N312 02132/1491 1491/P01/2007/32	Izolacja i identyfikacja pochodnych kwasów fenolowych i flawonoidów z owocami papryki <i>C. Annum L.</i> oraz badanie ich właściwości pod względem aktywności antyoksydacyjnych, antyrodnikowych, redukcyjnych i ochronnych w stosunku do promieniowania γ .	dr Małgorzata Materska	14.05.2007 13.05.2010	185 920	68 400
VKT/PB/54 N312 32/1467 1467/P01/2007/32	Zastosowanie inulliny w otrzymywaniu margaryn o obniżonej zawartości tłuszczu	dr Paweł Glibowski	11.05.2007 10.05.2010	135 120	70 020
VKT/PBR/ 0603/R/P01/2007/03	Opracowanie hypoalergicznego preparatu synbiotycznego z wykorzystaniem szczepów <i>Lactobacillus rhamnosus</i> w przemyśle.	prof. dr hab. Zdzisław Targoński <i>rozwojowy</i>	04.10.2007 03.10.2010	383 980	197 500
VKB/PB57 1722/B/P01/2007/33	Badania nad otrzymywaniem powłok jadalnych zawierających białka grochu	prof. dr hab. Barbara Baraniak <i>promotorski</i>	04.09.2007 03.01.2009	30 000	10 000

Projekty badawcze realizowane w 2006 r.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Nr PB	Tytuł	Kierownik tematu	Okres realizacji	Koszty w zł	
				Ogółem	w tym 2006 r.
VKT/PB/97 U. 1148/P06/2004/26 Nr 2 P06T 051 26 ZAKOŃCZONY	Termiczna modyfikacja białek serwatkowych i zastosowanie otrzymanych preparatów do poprawy właściwości reologicznych produktów mleczarskich	Dr hab. Stanisław Mleko	30.03.2004 29.03. 2006	120 000	
VKT/PBZ/86 U. K 088/P06/2003/06 Nr PBZ-KBN 094/PO6/2003/06 ZAKOŃCZONY	Badania nad przemianami i biodostępnością antyoksydantów występujących w wybranych owocach, warzywach i ich przetworach	Prof. dr hab. Zdzisław Targoński <i>zamawiany</i>	18.12.2003 18.12.2006 przedłużony do VI.2007	240 000	
RKP/SPB/4 Sieć naukowa ZAKOŃCZONY	Nutraceutyki i żywność funkcjonalna	Prof. dr hab. Janusz Kalbarczyk	2003 – 2005 przedłużenie do 2006	303 600	101 200

Pracownicy Wydziału są wykonawcami w projektach badawczych kierowanych w innych Uczelniach/Jednostkach:

1. Dr hab Joanna Matysiak, Katedra Chemii - NN401 223734 „Badanie aktywności przeciwnowotworowej nowych pochodnych aminotriazolii”. Kierownik projektu: dr hab. Wojciech Rzeski, Instytut Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie
2. Prof. dr hab. Andrzej Niewiadomy, dr hab. Joanna Matysiak - NR13 015510 (rozwojowy) „Synteza i badania aktywności przeciwnowotworowej związków z grupy podstawionych hydroksyarylo(heteroarylo)-1,2,4-triazoli”. Kierownik projektu: mgr Monika M. Karpińska, IPO Warszawa
3. Prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski, dr inż. Małgorzata Karwowska, dr inż. Joanna Stadnik - NR12 0005 06 (rozwojowy) „Produkcja i zastosowanie koncentratu białkowo-ksantofilowego z lucerny (*Medicago sativa*) dla poprawy dobrostanu i efektywności produkcji zwierzęcej”. Kierownik projektu: prof. dr hab. Eugeniusz Grela, UP w Lublinie
4. Dr Daniel Kamiński - N N401 015035 „Znaczenie jonów metali, ziem alkalicznych i przejściowych w procesie agregacji amfoteryczny B w modelowych układach

biologicznych”. Kierownik projektu: Dr hab. Mariusz Gagoś prof. UP w Lublinie.

5. Prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski, mgr inż. Karolina Wójciak – NCBiR nr

120097/06/2009 „Zastosowanie mikrobiologii prognostycznej do modelowania bezpieczeństwa żywności”. Kierownik projektu: prof. dr hab. Stefan Ziajka UWM w Olsztynie.

W roku 2010 na Wydziale realizowane były również projekty finansowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

1. VKT/MR/11/2010 „Opracowanie technologii produkcji chmielu ekologicznego” – 46 000 zł, czas realizacji: 16.06.2010 r. do 05.12.2010 r. – kierownik - prof. dr hab. Ewa Solarska
2. VKT/MR/12/2010 „Określenie jakości zbóż ekologicznych i ich produktów pod kątem obniżenia zawartości mikotoksyn w tych roślinach uprawianych metodami ekologicznymi” – 70 000 zł
czas realizacji: 09.07.2010 r. do 05.12.2010 r.- kierownik prof. dr hab. Ewa Solarska
3. VKM/MR/5/2010 „Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi – 250 000 zł czas realizacji: 30.06.2010 r. do 05.12.2010 r. – kierownik prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski

Obok projektów badawczych finansowanych z funduszy Ministerialnych na Wydziale wykonywane są liczne ekspertyzy zlecone przez podmioty gospodarcze.