

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ I

25 czerwca 2015 (czwartek)

16.00 - 18.00

Sekcja 1 (Centrum Kongresowe UP w Lublinie - Aula)	
Procesy technologiczne i biotechnologiczne w produkcji żywności (I)	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. inż. Lesław Juszcak, prof. nadzw. - <i>Uniwersytet Rolniczy w Krakowie</i>	
dr hab. inż. Dominik Sz wajgier - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
16.00 - 16.15	Fizyczne metody badania wiązania wody w żelach skrobiowych (<i>Hanna Baranowska, Piotr Rolewski, Joanna Le Thanh-Blicharz</i>)
16.15 - 16.30	Ozonowanie jako metoda przedłużenia trwałości przechowalniczej owoców maliny w warunkach niechłodniczych (<i>Barbara Chwaszcz, Radosław Józefczyk, Maciej Bilek, Maciej Balawejder</i>)
16.30 - 16.45	Postępy w badaniach nad rozpuszczalnym błonnikiem pokarmowym ze skrobi (<i>Kamila Kapuśniak, Janusz Kapuśniak, Katarzyna Strzelecka, Arkadiusz Żarski, Ewa Nebesny</i>)
16.45 - 17.00	Opracowanie kultur starterowych do wzbogacania żuru piekarskiego stosowanego w tradycyjnej technologii wypieku pieczywa (<i>Magdalena Kowalczyk, Roman Górecki, Joanna Żylińska, Jakub Boreczek</i>)
17.00 - 17.15	Koncentraty białek micelarnych w produkcji napojów owocowych (<i>Jarosław Kowalik, Bogdan Dec, Adriana Łobacz, Justyna Żulewska</i>)
17.15 - 17.30	Wpływ wzbogacania ciasta pszennego błonnikiem dietetycznym na przebieg krzywych ekstensograficznych (<i>Antoni Miś, Agnieszka Nawrocka</i>)
17.30 - 17.45	Ocena jakości dżemów pomarańczowych (<i>Joanna Nieć, Apolonia Stefaniak, Beata Stanuch, Małgorzata Słoma, Agnieszka Bielaszka</i>)
17.45 - 18.00	Wpływ metody obróbki i jakości surowca na współczynniki strawności mięsa wieprzowego (<i>Elżbieta Olczak, Iwona Namysław, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Wiesław Przybylski</i>)

Sekcja 2 (Agro II - Aula 101)	
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. inż. Edyta Lipińska – <i>SGGW w Warszawie</i>	
dr hab. inż. Joanna Stadnik - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
16.00 - 16.15	Analiza wód studziennych z terenu podkarpacia pod kątem zawartości siarczanów (VI) (<i>Maciej Bilek, Natalia Matłok</i>)
16.15 - 16.30	Wpływ mycia wodą chlorowaną na pozostałości środków ochrony roślin w żywności pochodzenia roślinnego oraz ryzyko narażenia zdrowia konsumentów (<i>Bożena Łozowicka, Magdalena Jankowska, Piotr Kaczyński</i>)
16.30 - 16.45	Obowiązek stosowania integrowanej ochrony roślin, a bezpieczeństwo żywności w Polsce (<i>Ewa Matyjaszczyk</i>)
16.45 - 17.00	Analiza funkcjonowania systemu śledzenia ruchu i pochodzenia żywności (<i>Traceability</i>) na przykładzie wybranego produktu spożywczego (<i>Dorota Nowak, Agnieszka Cieciewicz</i>)
17.00 - 17.15	Zagrożenia związane z niewłaściwym oznakowaniem importowanych surowców pochodzenia morskiego (<i>Remigiusz Panicz, Sławomir Keszka, Kazimierz Lachowicz</i>)
17.15 - 17.30	Dioksyny - zapewnienie bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego (<i>Jadwiga Piskorska-Pliszczyńska, Jarosław Rachubik, Sebastian Maszewski, Szczepan Mikołajczyk, Małgorzata Warenik-Bany, Wojciech Pietroń</i>)
17.30 - 17.45	Autentyczność i identyfikowalność żywności (<i>Wojciech Sawicki</i>)
17.45 - 18.00	Jakość i bezpieczeństwo serków wędzonych wytwarzanych w regionie Podhala (<i>Krzysztof Surówka, Magdalena Rzepka, Ireneusz Maciejaszek, Iwona Tesarowicz, Agnieszka Zawiślak, Paweł Szczęsny</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



Sekcja 3 (Agro II - Aula 301)	
Żywienie człowieka	
<u>Przewodniczący:</u> dr hab. inż. Anna Żbikowska - <i>Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</i> dr hab. inż. Paweł Glibowski - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
16.00 - 16.15	Wpływ mikrokapsułkowanych izoflawonów na parametry krwi oraz otuszczenie ciała u szczurów (<i>Ilona Bachanek, Marcin Taciak, Marcin Barszcz, Alicja Kucharska, Monika Sobol, Jacek Skomial</i>)
16.15 - 16.30	Pieczywo jako źródło soli w żywieniu człowieka (<i>Maciej Bazarnik, Ewa Dybkowska</i>)
16.30 - 16.45	Czynniki żywieniowe w diecie ciężarnych i ich znaczenie dla prawidłowego rozwoju ich potomstwa (<i>Paulina Iwaniak, Ewa Tomaszewska, Piotr Dobrowolski, Agnieszka Tomczyk, Natalia Burmańczuk, Antoni Gawron</i>)
16.45 - 17.00	Zainteresowanie dziczyzną wśród mieszkańców Podkarpacia (<i>Janusz Kilar, Maria Ruda</i>)
17.00 - 17.15	Wpływ podawania ekstraktu z kawy na wytrzymałość kości u myszy genetycznie zmodyfikowanych ApoE/LDLR ^{-/-} żywionych dietą wysokoproteinową (<i>Renata Kostogrys, Magdalena Franczyk-Żarów, Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, Kinga Topolska, Izabela Czyżyńska-Cichoń, Anna Drahun, Marek Sady, Iwona Wybrańska</i>)
17.15 - 17.30	Wpływ ekstraktów z różnych odmian czosnku na ekspresję metaloproteaz ADAM w ludzkich komórkach śródbłonna naczyń <i>in vitro</i> (<i>Kamila Rybczyńska, Katarzyna Gawel-Bęben, Stanisław Surma, Jan Gmiński</i>)
17.30 - 17.45	Zależność między pomiarem FF (<i>fullness factor</i>) a IS (<i>satiety index</i>) na przykładzie wybranych produktów spożywczych (<i>Magdalena Skotnicka</i>)
17.45 - 18.00	Owady w diecie człowieka - niekonwencjonalne źródło pełnowartościowego białka (<i>Ewelina Zielińska, Anna Jakubczyk, Monika Karaś</i>)

**HARMONOGRAM SESJI REFERATOWEJ II
26 czerwca 2015 (piątek)
11.15 - 13.15**

Sekcja 4 (Centrum Kongresowe UP w Lublinie - Aula)	
Procesy technologiczne i biotechnologiczne w produkcji żywności (II)	
<u>Przewodniczący:</u> dr hab. inż. Aneta Cegiełka - <i>Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</i> dr hab. inż. Dariusz Stasiak - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
11.15 - 11.30	Wpływ parametrów procesu prażenia ziaren kakaowych różnych odmian <i>Theobroma cacao</i> L. na zmiany aktywności antyoksydacyjnej (<i>Joanna Oracz, Ewa Nebesny</i>)
11.30 - 11.45	Wpływ dodatku kurkumy na barwę i właściwości przeciwutleniające marynowanej cukinii (<i>Sylwia Przybylska</i>)
11.45 - 12.00	Czy można otrzymać kleiki o właściwościach reologicznych acetylowanego fosforanu diskrobiowego (E 1414) poprzez mieszanie naturalnych hydrokoloidów polisacharydowych? (<i>Marek Sikora, Greta Adamczyk, Magdalena Krystyjan, Anna Dobosz, Edyta Kutyla-Kupidura, Piotr Tomasik, Renata Sabat, Anna Wywrocka-Gurgul</i>)
12.00 - 12.15	Zmiany wskaźników chemicznych, sensorycznych i mikrobiologicznych po wędzeniu rozmrożonej siei (<i>Coregonis clupeaformis</i>) o obniżonej jakości (<i>Mariusz Szymczak, Grzegorz Tokarczyk, Barbara Szymczak, Zdzisław Domiszewski</i>)
12.15 - 12.30	Napowietrzona żele albuminy jaja kurzego indukowane przy użyciu jonów (<i>Marta Tomczyńska-Mleko</i>)
12.30 - 12.45	Analiza jakościowa cydrów jabłkowych dostępnych na rynku Trójmiasta (<i>Paulina Witt, Maria Śmiechowska</i>)
12.45-13.00	Wpływ dodatku płatków róży pomarszczonej (<i>Rosa rugosa</i> Thunb. L) na stabilność barwy soków malinowych (<i>Agnieszka Zawisłak, Piotr Kloryga, Krzysztof Surówka</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



Sekcja 5 (Agro II - Aula 101)	
Jakość mikrobiologiczna żywności	
dr hab. inż. Elżbieta Klewicka - <i>Politechnika Łódzka</i> dr hab. Adam Waško - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
11.15 - 11.30	Zastosowanie narzędzi mikrobiologii prognostycznej w szacowaniu ryzyka na przykładzie produkcji masła (<i>Kamil Adamczewski, Jarosław Kowalik, Bogusław Staniewski</i>)
11.30 - 11.45	Wpływ <i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 oraz substytucji tłuszczu mlekowego na dostępność związków mineralnych z serów dojrzewających i wyrobów seropodobnych (<i>Marek Aljewicz</i>)
11.45 - 12.00	Aktywność przeciwbakteryjna ekstraktów etanolowych z szalwii i rozmarynu (<i>Elżbieta Hać-Szymańczuk, Edyta Lipińska, Kamil Piwowarek, Magdalena Filipecka</i>)
12.00 - 12.15	Nowa metodyka genetycznej modyfikacji <i>Rhizopus oryzae</i> i <i>Rhizopus microsporus</i> za pomocą kolchicyny i benomylu (<i>Monika Kordowska-Wiater, Magdalena Polak-Berecka, Adam Waško, Zdzisław Targoński</i>)
12.15 - 12.30	Technika wysokich ciśnień hydrostatycznych w aspekcie inaktywacji bakterii z rodzaju <i>Listeria</i> w soku z buraków ćwikłowych (<i>Justyna Nasiłowska, Barbara Sokołowska</i>)
12.30 - 12.45	Wpływ zawartości ekstraktu w soku jabłkowym na kiełkowanie i inaktywację <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> w procesach utrwalania żywności (<i>Izabela Porębska, Barbara Sokołowska</i>)
12.45 - 13.00	Występowanie i poziom zanieczyszczenia żywności wygodnej <i>L. monocytogenes</i> w Polsce (<i>Barbara Szymczak, Kamila Muskalska, Waldemar Dąbrowski</i>)
13.00 - 13.15	Jakość mikrobiologiczna i sensoryczna fermentowanego napoju miodowego (<i>Monika Trzaskowska, Żaneta Kapica, Anita Trzcinińska</i>)

Sekcja 6 (Agro II - aula 301)	
Bioaktywne składniki żywności	
dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</i> dr hab. Urszula Gawlik-Dziki - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
11.15 - 11.30	Zawartość izoflawonów w wybranych odmianach kiełków koniczyny (<i>Trifolium L.</i>) (<i>Ewelina Brzozowska</i>)
11.30 - 11.45	Aktywność przeciwutleniająca hydrolizatów białkowych przed i po wtórnej proteolizie (<i>Katarzyna Felisiak</i>)
11.45 - 12.00	Orzechy jadalne jako źródło składników bioaktywnych (<i>Klaudia Kulik, Bożena Waszkiewicz-Robak</i>)
12.00 - 12.15	Bioaktywność O-glikozydowych pochodnych kwercetyny i luteoliny oraz ich aglikonów (<i>Małgorzata Materska, Irena Perucka, Maria Konopacka, Jacek Rogoliński, Krzysztof Ślosarek</i>)
12.15 - 12.30	Zastosowanie <i>Propionibacterium</i> spp. do produkcji substancji bioaktywnych (<i>Joanna Pawlicka, Agnieszka Drożdżyńska, Katarzyna Czaczyk</i>)
12.30 - 12.45	Ocena alergenicności makaronów opracowanych w ramach projektu "Bioaktywna żywność" (<i>Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Paulina Górecka, Agata Zemleduch-Barylska, Magdalena Zielińska-Dawidziak, Ewa Springer</i>)
12.45 - 13.00	Żywność funkcjonalna szansą rozwoju nauki o żywności i żywieniu oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności (<i>Bożena Waszkiewicz-Robak, Klaudia Kulik, Maciej Bazarnik</i>)
13.00 - 13.15	Hydroliza enzymatyczna białek serwatki z udziałem bakterii kwasu mlekowego jako metoda otrzymywania bioaktywnych peptydów (<i>Paulina Worsztynowicz</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



HARMONOGRAM SESJI POSTEROWEJ I

25 czerwca 2015 (czwartek) 11.30 - 12.00

Agro II - hol przy Auli 101

Sekcja 1

Procesy technologiczne i biotechnologiczne w produkcji żywności (I)

Przewodniczący:

dr hab. inż. Małgorzata Wroniak - *Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*

dr inż. Bartosz Sołowiej - *Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

1/1	Comparison of selected quality parameters of quail and chicken table eggs (<i>Karrar I.A. Al-Shammari, Justyna Batkowska, Martyna Kasela, Mateusz Ossowski, Magdalena Gryzińska</i>)
1/2	Aktywność antyoksydacyjna naparów wybranych herbat zielonych i czarnych, dostępnych na rynku podkarpacia (<i>Izabela Betlej, Jolanta Baran</i>)
1/3	Badania nad zastosowaniem unieruchomionej naringinazy do obniżenia goryczy soków z owoców cytrusowych (<i>Joanna Bodakowska-Boczniewicz, Zbigniew Garncarek</i>)
1/4	Wpływ rodzaju składnika węglowodanowego na wybrane właściwości emulsji wysokotłuszczowych z białkiem grochu (<i>Anna Brynda-Kopytowska, Ewa Domian, Jacek Wojnarowicz</i>)
1/5	Porównanie jakości wybranych asortymentów rynkowych hamburgerów drobiowych (<i>Aneta Cegiłka, Róża Wójcik</i>)
1/6	Badanie trwałości ekstraktów z owocni papryki poddanych ozonowaniu (<i>Barbara Chilczuk, Małgorzata Materska, Monika Sachadyn-Król, Irena Perucka, Dariusz Daniłkiewicz, Izabella Jackowska</i>)
1/7	Wpływ parametrów suszenia na jakość kabanosów (<i>Marta Chmiel, Lech Adamczak, Katarzyna Wrońska, Dorota Pietrzak, Tomasz Florowski</i>)
1/8	Wpływ ogrzewania preparatów białek serwatkowych na właściwości reologiczne otrzymanych z nich żeli (<i>Aleksandra Ciołkowska, Waldemar Gustaw, Katarzyna Skrzypczak, Monika Michalak-Majewska, Wojciech Radzki, Aneta Sławińska, Ewa Jabłońska-Ryś, Marta Zalewska-Korona</i>)
1/9	Wpływ rodzaju hydrokoloidu na właściwości sorpcyjne liofilizowanych żeli (<i>Agnieszka Ciurzyńska, Andrzej Lenart, Agata Jasiorowska, Ewa Ostrowska-Ligeza</i>)
1/10	Wpływ dodatku ekstraktów słodowych na jakość pieczywa pszennego (<i>Anna Czubaszek, Justyna Drozdowicz, Anna Czaja, Józef Błażewicz</i>)
1/11	Wpływ temperatury na zawartość polifenoli w gatunkach roślin z rodziny <i>Brassicaceae</i> (<i>Dorota Dec, Jolanta Piekut, Magdalena Joka</i>)
1/12	Rynek produktów rybnych posiadających certyfikat MSC w Polsce w latach 2011-14 (<i>Anna Dębicka, Piotr Bykowski</i>)
1/13	Wpływ rodzaju nośnika na stabilność antocyjanów suszonych rozpyłowo (<i>Elżbieta Dłużewska, Anna Florowska</i>)
1/14	Właściwości reologiczne mieszanin woskowej skrobi ziemniaczanej z gumą guarową (<i>Anna Dobosz, Marek Sikora, Greta Adamczyk, Magdalena Krystyan, Edyta Kutyla-Kupidura, Piotr Tomasiak, Renata Sabat, Anna Wywrocka-Gurgul</i>)
1/15	Dynamiczna sorpcja pary wodnej proszków mikrokapsułkowanego oleju z trehalozą w formie amorficznej (<i>Ewa Domian, Jan Cenkier, Aleksandra Sulek</i>)
1/16	Wpływ larwy <i>Apis mellifera</i> na aktywność kwaśnych glikozydaz w mleczku pszczelim (<i>Bogusław Droba, Maria Droba, Larisa Sibirnaja</i>)
1/17	Studia nad wykorzystaniem kropek kwantowych do oznaczania gliadyny (<i>Krzysztof Dwiecki, Małgorzata Wróblewska, Małgorzata Nogala-Kalucka, Dorota Piasecka-Kwiatkowska</i>)
1/18	Zastosowanie kropek kwantowych do detekcji związków chinonowych (<i>Krzysztof Dwiecki, Grażyna Neunert, Małgorzata Nogala-Kalucka, Krzysztof Polewski</i>)
1/19	Wpływ temperatury konwekcyjnego suszenia kielków pszenicy na przebieg procesu i właściwości suszu (<i>Dariusz Dziki, Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



1/20	Zastosowanie ultradźwięków przed suszeniem promiennikowo-konwekcyjnym buraka ćwikłowego (<i>Aleksandra Fijałkowska, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Szabat, Dorota Witrowa-Rajchert</i>)
1/21	Otrzymywanie i badanie właściwości reologicznych żeli mieszanych z udziałem pektyny oraz gum roślinnych (<i>Barbara Garncarek, Zbigniew Garncarek</i>)
1/22	Wpływ dodawania do podłoża z makuchem rzepakowym dodatkowych źródeł węgla na proces biosyntezy kwasów organicznych metodą <i>solid state</i> (<i>Elżbieta Gąsiorek</i>)
1/23	Wpływ wybranych czynników na biosyntezę egzopolisacharydów drożdżowych (<i>Iwona Gientka, Artur Lewandowski, Stanisław Błazejak, Marek Kieliszek, Anna Bzducha-Wróbel</i>)
1/24	Właściwości reologiczne i teksturalne mimetyków napojów fermentowanych otrzymywanych na bazie inuliny i serwatki (<i>Paweł Glibowski, Bartosz Sołowiej, Maciej Nastaj, Magdalena Rajca</i>)
1/25	Hydrotermiczna modyfikacja skrobi pszennej (<i>Artur Gryszkin, Tomasz Zięba, Małgorzata Kapelko-Żeberska, Antoni Golachowski</i>)
1/26	Efektywność fermentacji etanolowej surowców cukrowych w odniesieniu do zróżnicowania odmianowego i agrotechnicznego (<i>Małgorzata Gumienna, Artur Szwengiel, Małgorzata Lasik-Kurdyś, Katarzyna Szambelan, Zbigniew Czarnecki</i>)
1/27	Wpływ czynników agrotechnicznych i rodzaju surowca skrobiowego na wydajność fermentacji etanolowej (<i>Małgorzata Gumienna, Artur Szwengiel, Katarzyna Szambelan, Barbara Górna, Jacek Nowak, Zbigniew Czarnecki</i>)
1/28	Analiza wybranych aspektów jakościowych syropów malinowych (<i>Ewa Jabłońska-Ryś, Marta Zalewska-Korona, Aneta Sławińska, Wojciech Radzki, Monika Michalak-Majewska, Waldemar Gustaw, Katarzyna Skrzypczak, Aleksandra Ciołkowska</i>)
1/29	Biosynteza kwasu cytrynowego we wglębnych hodowlach okresowych <i>Aspergillus niger</i> (<i>Małgorzata Janczar-Smuga, Jerzy Pietkiewicz</i>)
1/30	Analiza ruchu masy w czasie rehydracji suszy owocowych w obecności hydrokoloidów (<i>Monika Janowicz, Dominika Sierszak</i>)
1/31	Wpływ czynników agrotechnicznych na zawartość alkilorezorcynoli w ziarnie pszenżyta (<i>Bogusława Jaśkiewicz</i>)
1/32	Wpływ czasu estryfikacji skrobi kwasem winowym na jej wybrane właściwości fizykochemiczne (<i>Lesław Juszcak, Karolina Pycia, Sylwia Grabowska, Teresa Fortuna</i>)
1/33	Wpływ rodzaju zagęstnika na wybrane cechy jakościowe jogurtów brzoskwiniowych w czasie chłodniczego przechowywania (<i>Dorota Kalicka, Agata Znamirowska, Małgorzata Pawlos, Katarzyna Szajnar</i>)
1/34	Preparaty odporne na trawienie enzymatyczne ze skrobi ziemniaczanej dla przemysłu napojów (<i>Kamila Kapuśniak, Janusz Kapuśniak, Sylwia Ptak, Ewa Nebesny</i>)
1/35	Optymalizacja dwukryterialna procesów bioreaktorowych (<i>Andrzej Kasperski, Renata Kasperska</i>)
1/36	Charakterystyka młóta piwowarskiego jako surowca o potencjalnym wykorzystaniu w kierunku tworzenia nowych produktów spożywczych (<i>Joanna Kawa-Rygielska, Barbara Foszczyńska, Grzegorz Skaradziński, Sławomir Czabaj, Jarosław Kliks</i>)
1/37	Charakterystyka sensoryczna smakowo-zapachowych odmian mięty (<i>Mentha L.</i>) (<i>Anna Kiełtyka-Dadasiewicz, Joanna Matysiak, Małgorzata Gorzel</i>)
1/38	Zmiany właściwości fizyko-chemicznych chrupiek kukurydzianych z dodatkiem mąk z surowców niekonwencjonalnych podczas przechowywania (<i>Agnieszka Kita, Anna Pęksa, Alicja Koryś</i>)
1/39	Porównanie właściwości emulgujących sojowych i rzepakowych preparatów lecytynowych (<i>Dariusz Kowalczyk, Tomasz Czernecki, Monika Karaś, Michał Świeca</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



Sekcja 2	
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. Ewa Matyjaszczyk, prof. nadzw. - <i>Instytut Ochrony Roślin - PIB</i>	
dr hab. inż. Małgorzata Karwowska - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
2/1	Występowanie genetycznych markerów wirulencji u szczepów <i>Enterococcus</i> sp. izolowanych z żywności (<i>Wioletta Chajęcka-Wierzchowska, Anna Zadernowska, Lucja Łaniewska-Trokenheim</i>)
2/2	Wpływ stężenia jonu amonowego na wytwarzanie 4-metyloimidazolu w karmelu amoniakalnym (<i>Leszek Jarosławski, Roman Zielonka, Krzysztof Przygoński</i>)
2/3	Wpływ czynników biologicznych na zawartość kadmu w mięśniach i wątrobie ryb słodkowodnych (<i>Joanna Łuczyńska, Elżbieta Tońska</i>)
2/4	Zawartość azotu lotnych zasad amonowych w rybach i przetworach rybnych (<i>Mirosław Michalski, Marzena Pawul-Gruba, Jacek Osek</i>)
2/5	Analiza przeżywalności bakterii <i>L. monocytogenes</i> w ekologicznych wędlinach dojrzewających w czasie przechowywania (<i>Katarzyna Neffe-Skocińska, Monika Trzaskowska, Danuta Kolożyn-Krajewska, Paweł Krajmas</i>)
2/6	Zanieczyszczenie ziarna pszenicy mykotoksynami fuzaryjnymi w zależności od frakcji przemiału (<i>Grażyna Podolska, Edyta Boguszewska</i>)
2/7	Redukcja poziomu patuliny pod wpływem temperatury ogrzewania soku jabłkowego (<i>Magdalena Polak-Śliwińska, Paweł Szawara, Beata Paszczyk</i>)
2/8	Zdolność toksynotwórcza wybranych izolatów <i>Fusarium</i> spp. otrzymanych z ziarna jęczmienia (<i>Ewa Solarska, Marzena Marzec</i>)
2/9	Wiedza konsumentów na temat zafałszowań żywności (<i>Anna Stój, Katarzyna Kwiecień</i>)
2/10	Zawartość metali ciężkich w zbożach konsumpcyjnych (<i>Józefa Wiater, Piotr Ofman</i>)
2/11	Bezpieczeństwo mikrobiologiczne mięsnych produktów ekologicznych (<i>Karolina Wójciak, Katarzyna Neffe-Skocińska, Małgorzata Karwowska, Paweł Krajmas</i>)
2/12	Zanieczyszczenie olejów roślinnych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi - wymagania prawne i badania (<i>Alicja Zachara</i>)

Sekcja 3	
Żywienie człowieka	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. Renata Kostogryś, prof. nadzw. - <i>Uniwersytet Rolniczy w Krakowie</i>	
dr hab. Radosław Kowalski - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
3/1	Wpływ jaj wzbogaconych w olej z nasion granatu na profil wątrobowy u myszy C57 (<i>Anna Drahun, Izabela Czyżyńska-Cichoń, Magdalena Franczyk-Żarów, Renata Kostogryś</i>)
3/2	Wpływ wzbogaconego w CLNA żółtka jaja kurzego na profil lipidowy u myszy C57 (<i>Anna Drahun, Izabela Czyżyńska-Cichoń, Magdalena Franczyk-Żarów, Renata Kostogryś</i>)
3/3	Preferencje konsumenckie dotyczące spożycia herbaty wśród respondentów zamieszkałych w Krośnie i okolicach (<i>Magdalena Dykiel, Marta Pisarek, Barbara Krochmal-Marczak, Marta Gargala</i>)
3/4	Wpływ sposobu odżywiania na występowanie chorób infekcyjnych u osób starszych (<i>Ewelina Dymarska</i>)
3/5	Zawartość wybranych mikro- i makroelementów w tradycyjnych serach owczych i kozich (<i>Magdalena Konieczny</i>)
3/6	Rola mięsa w żywieniu osób o zwiększonej aktywności fizycznej (<i>Agnieszka Latoch, Agnieszka Malik, Stanisław Mleko, Dariusz Stasiak, Marta Tomczyńska-Mleko</i>)
3/7	Porównanie jakości i wartości odżywczej mąki żytniej, pszennej i orkiszowej z pełnego przemiału (<i>Dorota Litwinek, Halina Gambuś, Renata Sabat, Anna Wywrocka-Gurgul, Magdalena Laskoś</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



3/8	Wpływ wysokiego ciśnienia na przeżywalność bakterii w mleku kobiecym (<i>Edyta Malinowska-Pańczyk, Małgorzata Puta, Ewa Szpunt, Stefania Stankiewicz, Dorota Martysiak-Żurowska, Ilona Kołodziejka</i>)
3/9	Zawartość chlorku sodu w wybranych warzywach konserwowanych oraz realizacja przez nie maksymalnego dziennego spożycia soli (<i>Monika Michalak-Majewska, Waldemar Gustaw, Marta Zalewska-Korona, Ewa Jabłońska-Ryś, Aneta Sławińska, Wojciech Radzki, Katarzyna Skrzypczak, Aleksandra Ciołkowska</i>)
3/10	Wpływ katechin na biodostępność białek (<i>Magdalena Mika, Agnieszka Wikiera, Bożena Stodolak</i>)
3/11	Zastosowanie mikrofal w trawieniu białek mięsa zdenaturowanych termicznie (<i>Magdalena Montowska, Edward Pospiech</i>)
3/12	Wpływ suplementacji diety odżywkami węglowodanowo-białkowymi na sprawność fizyczną mężczyzn uprawiających sporty siłowe (<i>Maciej Nastaj, Bartosz Sołowiej, Paweł Glibowski, Stanisław Mleko, Kamil Toczek</i>)
3/13	Wpływ różnych metod utrwalania na lizozym w mleku kobiecym (<i>Małgorzata Puta, Dorota Martysiak-Żurowska, Edyta Malinowska-Pańczyk, Ilona Kołodziejka, Milena Strzała, Natalia Salata</i>)
3/14	Konsumpcja i walory zdrowotne wybranych produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego (<i>Monika Pytka, Agnieszka Malik, Zdzisław Targoński, Agnieszka Kierepka</i>)
3/15	Wpływ warfaryny, witaminy K1 i witaminy K2 na profil lipidowy u myszy ApoE/LDLR ^{-/-} (<i>Karolina Ruszel, Magdalena Franczyk-Żarów, Izabela Czyżyńska-Cichoń, Agnieszka Jaształ, Stefan Chłopicki, Renata Kostogrys</i>)
3/16	Właściwości przeciwnowotworowe szparaga lekarskiego (<i>Asparagus officinalis</i> L.) poddanego obróbce hydrotermicznej (<i>Agnieszka Siembida, Ewa Cieślak, Joanna Wietrzyk, Diana Papiernik</i>)
3/17	Rola folianów w diecie - skutki niedoboru i suplementacja (<i>Alicja Skrzypek, Anna Ciolek</i>)
3/18	Ocena żywienia dzieci w wieku przedszkolnym w województwie lubelskim (<i>Emilia Sykut-Domańska, Zbigniew Rzedzicki, Piotr Zarzycki, Aldona Sobota, Anna Wirkijowska, Ewelina Kuzawińska, Anna Kot, Katarzyna Bartoszek</i>)
3/19	Wpływ fortyfikacji kawą zieloną na potencjalną strawność skrobi i wartość przewidywanego indeksu glikemicznego pieczywa pszennego (<i>Michał Świeca, Urszula Gawlik-Dziki, Anna Jakubczyk, Dariusz Dziki, Jarosław Czyż</i>)
3/20	Porównanie zawartości wybranych makroelementów w mrożonkach warzywnych pochodzących z różnych upraw (<i>Elżbieta Tońska, Joanna Łuczynska, Beata Paszczyk</i>)
3/21	Szczawiany w diecie człowieka (<i>Ewa Walaszczyk, Waldemar Podgórski, Elżbieta Gąsiorok</i>)

Sekcja 4	
Jakość mikrobiologiczna żywności	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. inż. Alina Kunicka-Styczyńska - Politechnika Łódzka	
dr hab. Magdalena Polak-Berecka - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie	
4/1	Jakość mikrobiologiczna mleka pozyskiwanego od kóz rasy saaneńskiej i polskiej białej uszlachetnionej (<i>Jolanta Baran</i>)
4/2	Charakterystyka szczepów należących do rodzaju <i>Campylobacter</i> izolowanych z surowego mięsa drobiowego (<i>Beata Bartodziejka, Anna Szosland-Falryn, Beata Paziak-Domańska, Joanna Królasik</i>)
4/3	Analiza mikrobiologiczna żuru piekarskiego na bazie mąki razowej orkiszowej metodami zależnymi od hodowli (<i>Jakub Boreczek, Joanna Żylińska, Magdalena Kowalczyk</i>)
4/4	Biosynteza β-glukanów strukturalnych ściany komórkowej drożdży <i>C. utilis</i> w zależności od składu podłoża hodowlanego (<i>Anna Bzducha-Wróbel, Stanisław Błażej, Marek Kieliszek, Katarzyna Pobiega, Agnieszka Kurcz, Lidia Stasiak-Różańska</i>)
4/5	Fenotypowa i genotypowa oporność na antybiotyki szczepów z rodzaju <i>Enterococcus</i> izolowanych z żywności (<i>Wioletta Chajęcka-Wierzchowska, Anna Zadernowska, Łucja Łaniewska-Trokenheim</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



4/6	Przeciwbakteryjne właściwości propolisu i mlecza pszczelego (<i>Aleksandra Ejsmont, Anna Zadernowska, Łucja Łaniewska-Trokenheim</i>)
4/7	Przeciwdrobnoustrojowe właściwości filmu pullulanowego z dodatkiem olejku z korzennika (<i>Pimenta racemosa</i>) (<i>Małgorzata Gniewosz, Sylwia Gielecińska, Olga Kosakowska, Karolina Kraśniewska, Alicja Synowiec, Anna Chlebowska-Śmigiel</i>)
4/8	Ocena antagonistycznych właściwości wybranych szczepów bakterii potencjalnie probiotycznych wobec <i>Helicobacter pylori</i> (<i>Kamila Goderska, Sonia Agudo Pen, Teresa Alarcon Caverro</i>)
4/9	Zdolność wiązania selenu przez drożdże paszowe <i>Candida utilis</i> ATCE 9950 (<i>Marek Kieliszek, Stanisław Błażej, Anna Bzducha-Wróbel, Iwona Gientka, Lidia Stasiak-Różańska</i>)
4/10	Przeciwdrobnoustrojowa aktywność elagotanin z maliny właściwej <i>Rubus idaeus</i> L (<i>Elżbieta Klewicka, Michał Sójka, Lidia Lipińska, Robert Klewicki, Krzysztof Kołodziejczyk, Adriana Nowak</i>)
4/11	Ocena stanu fizjologicznego szczepów <i>Lactobacillus</i> spp. w funkcjonalnym soku aloesowym (<i>Aleksandra Kocot, Magdalena Olszewska, Marta Gorywoda, Łucja Łaniewska-Trokenheim</i>)
4/12	Kinetyka wzrostu wybranych szczepów drożdży z rodzaju <i>Rhodotorula</i> w podłożach z ziemniaczaną wodą sokową i glicerolem (<i>Anna Kot, Stanisław Błażej, Iwona Gientka, Lidia Stasiak-Różańska, Marek Kieliszek</i>)
4/13	Przeciwdrobnoustrojowe właściwości powłoki pullulanowej wzbogaconej olejkiem oregano (<i>Thymus capitatus</i>) na jakość kapusty brukselskiej (<i>Karolina Kraśniewska, Małgorzata Gniewosz, Aneta Cis, Olga Kosakowska, Alicja Synowiec, Anna Chlebowska-Śmigiel</i>)
4/14	Wpływ stężenia glukozy i ekstraktu drożdżowego na efektywność dekoloryzacji buraczanego wywaru melasowego z wykorzystaniem <i>Lactobacillus plantarum</i> MILAB393 (<i>Małgorzata Krzywonos, Marta Wilk</i>)
4/15	Biofilmy bakteryjne w przemyśle spożywczym (<i>Alina Kunicka-Styczyńska, Agnieszka Tyfa</i>)
4/16	Wpływ stężenia glicerolu i pH podłoża hodowlanego na kinetykę wzrostu drożdży paszowych <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 w podłożach z odbiałczoną ziemniaczaną wodą sokową (<i>Agnieszka Kurcz, Stanisław Błażej, Anna Bzducha-Wróbel, Lidia Stasiak-Różańska, Marek Kieliszek</i>)
4/17	Właściwości przeciwdrobnoustrojowe wybranych szczepów <i>Lactobacillus</i> wyizolowanych z surowo dojrzewających wędlin produkowanych metodami tradycyjnymi (<i>Aleksandra Oldak, Dorota Zielińska, Anna Rzepkowska, Danuta Kolożyn-Krajewska</i>)
4/18	Hodowle probiotycznych bakterii w podłożach półstałych (<i>Alina Pacesz, Agnieszka Wita, Grażyna Lewandowicz, Anna Sip</i>)
4/19	Badania nad możliwością wykorzystania surowców odpadowych do biosyntezy użytecznych przemysłowo metabolitów fermentacji propionowo-octowej (<i>Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk</i>)
4/20	Izolacja i identyfikacja szczepów bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z wędlin surowo dojrzewających (<i>Anna Rzepkowska, Dorota Zielińska, Aleksandra Oldak, Paweł Krajmas, Danuta Kolożyn-Krajewska</i>)
4/21	Bakterie probiotyczne w surowo dojrzewających wędlinach (<i>Monika Skwarek, Paulina Kęsa, Justyna Libera, Katarzyna Neffe-Skocińska, Anna Okoń, Joanna Stadnik, Monika Trzaskowska, Karolina Wójciak</i>)
4/22	Ocena oddziaływania <i>Pleurotus ostreatus</i> na mikroflorę probiotyczną w warunkach modelu przewodu pokarmowego (<i>Barbara Stachowiak, Artur Szewiel, Julita Reguła, Marek Siwulski, Krzysztof Sobieralski</i>)
4/23	Rola bakterii fermentacji mlekowej w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności (<i>Krystyna Stecka, Krystyna Zielińska, Ilona Stefańska</i>)
4/24	Wpływ pH na usuwanie związków barwnych z wywaru gorzelniczego przez <i>Lactobacillus plantarum</i> MILAB393 w hodowlach okresowych (<i>Marta Wilk, Małgorzata Krzywonos</i>)
4/25	Wpływ rodzaju kultur starterowych i fortyfikacji magnezem na jakość jogurtów typu greckiego (<i>Agata Znamirowska, Dorota Kalicka, Katarzyna Szajnar, Małgorzata Pawlos, Przemysław Rożek</i>)
4/26	Analiza mikrobiologiczna żuru piekarskiego na bazie mąki razowej żytniej metodami zależnymi od hodowli (<i>Joanna Żylińska, Jakub Boreczek, Magdalena Kowalczyk</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII**



HARMONOGRAM SESJI POSTEROWEJ II

26 czerwca 2015 (piątek) 10.20 - 11.00

Agro II - hol przy Auli 101

Sekcja 5

Procesy technologiczne i biotechnologiczne w produkcji żywności (II)

Przewodniczący:

dr hab. inż. Agata Znamierowska, prof. nadzw. - *Uniwersytet Rzeszowski*

prof. dr hab. Waldemar Gustaw - *Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

5/1	Ocena jakości jabłek odwadnianych osmotycznie w roztworze sacharozy z kwasem askorbinowym lub chlorkiem wapnia (<i>Hanna Kowalska, Andrzej Lenart</i>)
5/2	Skuteczność wybranych enzymów w usuwaniu biofilmów bakteryjnych z powierzchni stali nierdzewnej (<i>Joanna Królasik, Anna Szosland-Fałtyn, Beata Paziak-Domańska, Beata Bartodziejska</i>)
5/3	Wpływ modyfikacji warstwy adhezyjnej na przenikalność tlenu w laminatach z folii polietylenowej przeznaczonych do kontaktu z żywnością (<i>Agnieszka Krudos, Jerzy Pankowski, Maciej Karłowicz, Artur Bartkowiak, Sławomir Lisiecki</i>)
5/4	Jakość herbatników wzbogaconych pyłkiem kwiatowym (<i>Magdalena Krystyan</i>)
5/5	Właściwości i zastosowanie spożywcze owoców ostropestu plamistego (<i>Magdalena Kulig, Marcin Łukasiewicz, Halina Gambuś</i>)
5/6	Studia nad metodą oceny wartości technologicznej ziarna pszenicy zwyczajnej (<i>Ewelina Kuzawińska, Zbigniew Rzedzicki, Piotr Zarzycki, Aldona Sobota, Anna Wirkijowska, Emilia Sykut-Domańska</i>)
5/7	Wpływ dodatku pullulanu na właściwości fizyczne jogurtu (<i>Katarzyna Kycia, Anna Chlebowska-Śmigiel, Ewa Sokół, Małgorzata Gniewosz</i>)
5/8	Wpływ metody załadunku konserw rybnych do koszy sterylizacyjnych na wartość sterylizacyjną F ₀ (<i>Agnieszka Leszczuk-Piankowska, Bogusław Pawlikowski, Piotr Bykowski</i>)
5/9	Wpływ jonów metali dwuwartościowych na właściwości skrobi porowatych (<i>Joanna Le Thanh-Blicharz, Agnieszka Makowska, Jacek Lewandowicz, Zuzanna Małyszek</i>)
5/10	Wpływ ekstraktu z pestek winogron na barwę i stabilność oksydacyjną surowo dojrzewającego baleronu (<i>Justyna Libera, Dariusz Stasiak</i>)
5/11	Efektywność biodegradacji buraczanego wywaru gorzelniczego w zależności od poziomu regulacji tlenu rozpuszczonego w podłożu (<i>Krzysztof Lutosławski, Edmund Cibis</i>)
5/12	Właściwości mechaniczno reologiczne modelowych układów tłuszczowych (<i>Halina Makala, Ryszard Rezler</i>)
5/13	Badania nieniszczące w przewidywaniu i wizualizacji właściwości fizykochemicznych i gotowości wyrobów mięsnych (<i>Marcin Maksymiec, Dariusz Stasiak, Justyna Libera</i>)
5/14	Badania mikrobiologiczne ekstrudowanych produktów przekąskowych (<i>Adam Malicki, Agnieszka Kita, Paulina Heese</i>)
5/15	Wpływ dodatku emulgatora i błonnika na wybrane parametry jakościowe smażonego makaronu instant (<i>Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Anna Żbikowska, Edyta Mosór</i>)
5/16	Zastosowanie transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego w mrożonych wyrobach rybnych (<i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak, Iwona Kasprzyk</i>)
5/17	Właściwości teksturalne ciastek kruchych bezglutenowych (<i>Agata Marzec, Arleta Mieszkowska, Maria Hejmanowska, Izabela Paduch</i>)
5/18	Wpływ dodatku przypraw na jakość oleju rzepakowego podczas smażenia (<i>Magdalena Maszewska, Anna Florowska, Karolina Ludew</i>)
5/19	Zastosowanie techniki spektrofotometrycznej oraz impulsowej polarografii różnicowej do oznaczania zawartości kwasu askorbinowego (<i>Artur Mazurek, Marzena Włodarczyk-Stasiak, Monika Sujka, Urszula Pankiewicz, Radosław Kowalski, Jerzy Jamroz</i>)
5/20	Zdolność różnych zakwasów piekarskich do degradacji trichotecenów z grupy B w cieście żytnim (<i>Jarosław Mazurkiewicz, Stanisław Mleko, Marta Tomczyńska-Mleko, Anna Stój, Aldona Sobota, Ewa Solarska</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



5/21	Wpływ polidekstrozy na wybrane właściwości fizyczne ciastek kruchych z mąką z ciecierzycy (<i>Arleta Mieszkowska, Agata Marzec</i>)
5/22	Przydatność technologiczna mleka kłaczy do wyrobu potencjalnie probiotycznego napoju fermentowanego (<i>Anna Mituniewicz-Malek, Izabela Dmytrów, Małgorzata Ziarno, Agnieszka Krudos, Aleksandra Warczygłowa</i>)
5/23	Żelowanie izolatu białek serwatkowych z dekstranem (<i>Stanisław Mleko, Marta Tomczyńska-Mleko, Bartosz Sołowiej, Maciej Nastaj, Dariusz Stasiak, Agnieszka Latoch, Jarosław Mazurkiewicz, Piotr Zarzycki, Anna Wirkijowska, Kamila Wasilewska</i>)
5/24	Badanie zależności pomiędzy intensywnością barwy a zawartością wybranych związków reakcji Maillarda w pieczywie poddanemu procesowi opiekania (<i>Fabian Nowak, Joanna Michalak, Elżbieta Gujska</i>)
5/25	Wpływ terminu i miejsca zbioru owoców na zmętnienie i zawartość związków polifenolowych w soku aroniowym (<i>Jan Oszmiański, Stanisław Kalisz, Katarzyna Borkowska, Joanna Kolniak-Ostek, Sabina Lachowicz</i>)
5/26	Jakość i przydatność technologiczna śledzi (<i>Clupea harengus</i>) poławianych na Bałtyku południowym (<i>Bogusław Pawlikowski, Olga Szulecka</i>)
5/27	Cechy organoleptyczne chrupek kukurydzianych z dodatkiem mąki z topinamburu, amarantusa lub miąższu dyni otrzymanych w zróżnicowanych warunkach technologicznych (<i>Anna Pęksa, Agnieszka Kita, Joanna Miedzianka, Agnieszka Tajner-Czopek, Elżbieta Rytel, Adam Siwek, Dorota Miarka, Ángel Carbonell-Barrachina</i>)
5/28	Wartość technologiczna pszenicy orkisz odmiany Rokosz (<i>Grażyna Podolska, Jadwiga Rothkaehl, Wojciech Górniak, Sylwia Stępniewska, Edyta Boguszewska</i>)
5/29	Zastosowanie transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego w mrożonych wyrobach mącznych (<i>Elżbieta Polak, Joanna Markowska, Iwona Kasprzyk</i>)
5/30	Porównanie metod oceny stabilności oksydacyjnej lipidów (<i>Ryszard Rafałowski, Beata Paszczyk, Joanna Klepacka, Małgorzata Tańska, Hanna Nowak</i>)
5/31	Wpływ dodatku mączki z karobu (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) na wybrane cechy sensoryczne makaronu pszennego (<i>Łukasz Sęczyk, Michał Świeca, Urszula Gawlik-Dziki</i>)
5/32	Ocena frakcji lotnej w oleju lnianym poddanym przechowywaniu (<i>Maria Sielicka, Dorota Klensporf-Pawlik</i>)
5/33	Wykorzystanie bakteryjnej nanocelulozy do wytwarzania materiałów opakowaniowych (<i>Izabela Sinkiewicz, Agata Śliwińska, Hanna Staroszczyk, Ilona Kołodziejaska</i>)
5/34	Ocena towaroznawcza majonezów o normalnej i o obniżonej zawartości tłuszczu dostępnych na rynku lubelskim (<i>Katarzyna Skrzypczak, Ewa Jabłońska-Ryś, Marta Zalewska-Korona, Monika Michalak-Majewska, Aleksandra Ciołkowska, Aneta Sławińska, Wojciech Radzki, Waldemar Gustaw</i>)
5/35	Wpływ podciśnienia w czasie mieszania składników ciasta na jakość makaronów tłoczonych (<i>Aldona Sobota, Piotr Zarzycki, Zbigniew Rzedzicki, Emilia Sykut-Domańska, Anna Wirkijowska, Jarosław Mazurkiewicz, Ewelina Kuzawińska, Katarzyna Bartoszek, Monika Krupka</i>)
5/36	Właściwości fizykochemiczne kefirów dostępnych na rynku lubelskim (<i>Bartosz Sołowiej, Maciej Nastaj, Paweł Glibowski, Stanisław Mleko, Ewelina Ożga, Dariusz Kowalczyk</i>)
5/37	Analiza zapraw do napojów o smaku malinowym dostępnych na rynku lubelskim (<i>Bożena Sosnowska</i>)
5/38	Barwa i tekstura sera twarogowego kwasowego przechowywanego w różnych opakowaniach (<i>Dariusz Stasiak, Agnieszka Latoch, Stanisław Mleko, Marta Tomczyńska-Mleko</i>)
5/39	Izotermy adsorpcji pary wodnej maltodekstryny przemysłowej o różnym stopniu scukrzenia (<i>Anna Stępień, Mariusz Witczak, Teresa Witczak, Marcin Czader, Mirosław Grzesik</i>)
5/40	Wytłoki nasion lnu poddane fermentacji typu tempeh jako potencjalny dodatek do żywności (<i>Bożena Stodolak, Anna Starzyńska-Janiszewska, Agnieszka Wikiera, Magdalena Mika</i>)
5/41	Wykorzystanie słodów zbożowych do otrzymywania destylatów rolniczych (<i>Ewelina Strąk, Maria Balcerek, Katarzyna Pielech-Przybylska</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



5/42	Określenie zawartości kwasów fenolowych w ziarnie różnych odmian pszenicy ozimej i jarej (<i>Alicja Sulek, Janusz Czaban, Jerzy Żuchowski, Łukasz Pecio, Grażyna Podolska</i>)
5/43	Wpływ powlekania na właściwości fizyczne proszku mlecznego (<i>Karolina Szulc, Larysa Pilarska</i>)
5/44	Wpływ ultradźwięków i blanszowania parą wodną na barwę suszonych liści pietruszki (<i>Magdalena Śledź, Artur Wiktor, Dorota Witrowa-Rajchert, Paulina Nowak</i>)
5/45	Kształtowanie nowego produktu żywnościowego w świetle badań producentów makaronów (<i>Monika Świątkowska</i>)
5/46	Ocena towaroznawcza piwa jasnego z produkcji własnej i browarów regionalnych (<i>Kamil Toczek, Paweł Glibowski, Mateusz Madycz, Marta Wesółowska-Trojanowska</i>)
5/47	Wpływ redukcji zawartości tłuszczu na teksturę serów dojrzewających (<i>Beata Treszczyńska, Justyna Żulewska</i>)
5/48	Wpływ dodatku surowca jęczmiennego na wybrane cechy jakościowe pieczywa (<i>Anna Wirkijowska, Zbigniew Rzedzicki, Piotr Zarzycki, Aldona Sobota, Emilia Sykut-Domańska, Ewelina Kuzawińska, Katarzyna Bartoszek, Stanisław Mleko, Marta Tomczyńska-Mleko</i>)
5/49	Porównanie wybranych cech jakościowych prażynek ziemniaczanych smażonych w różnych rodzajach tłuszczu (<i>Małgorzata Wroniak, Monika Janowicz, Daria Prejs, Agnieszka Rękas</i>)
5/50	Ocena przydatności owoców wybranych odmian papryki do mrożenia (<i>Marta Zalewska-Korona, Ewa Jabłońska-Ryś, Wojciech Radzki, Waldemar Gustaw, Aneta Sławińska, Monika Michalak-Majewska, Katarzyna Skrzypczak, Aleksandra Ciołkowska</i>)
5/51	Ocena właściwości reologicznych kleików z mieszanek mąk pszennych o zróżnicowanej wartości wypiekowej (<i>Piotr Zarzycki, Aldona Sobota, Emilia Sykut-Domańska, Anna Wirkijowska, Zbigniew Rzedzicki, Katarzyna Bartoszek, Ewelina Kuzawińska, Stanisław Mleko, Marta Tomczyńska-Mleko</i>)
5/52	Modyfikacje warstwy klejowej w celu stworzenia opakowania typu otwórz/zamknij (<i>Krzysztof Zych, Agnieszka Wołosiak-Hnat, Maciej Karłowicz, Artur Bartkowiak, Sławomir Lisiecki</i>)
5/53	Modyfikacje warstwy klejowej opakowań do żywności celem nadania nowych funkcjonalnych cech produktu (<i>Krzysztof Zych, Agnieszka Wołosiak-Hnat, Maciej Karłowicz, Monika Mężyńska, Maksymilian Dajworski, Artur Bartkowiak, Sławomir Lisiecki</i>)
5/54	Porównanie wybranych cech jakościowych produktów ciastkarskich o obniżonej zawartości tłuszczu (<i>Anna Żbikowska, Małgorzata Kowalska, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Marta Kobylińska</i>)

Sekcja 6	
Bioaktywne składniki żywności	
<u>Przewodniczący:</u>	
dr hab. inż. Anna Iwaniak, prof. nadzw. - <i>Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie</i>	
dr hab. Małgorzata Materska - <i>Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>	
6/1	Białka pstrąga tęczowego potencjalnym źródłem bioaktywnych peptydów - badania <i>in silico</i> (<i>Małgorzata Darewicz, Monika Pliszka, Justyna Borawska, Monika Świtaj</i>)
6/2	Kawa wzbogacona cynamonem - ocena interakcji zachodzących pomiędzy związkami o właściwościach przeciwutleniających (<i>Agata Durak, Urszula Gawlik-Dziki</i>)
6/3	Aktywność antyoksydacyjna kielków roślinnych z domowej uprawy (<i>Małgorzata Dżugan, Magdalena Pakla, Monika Wesółowska</i>)
6/4	Chleb wzbogacony zieloną kawą - mechanizm działania i interakcje inhibitorów oksydazy ksantynowej (<i>Urszula Gawlik-Dziki, Dariusz Dziki, Michał Świeca, Anna Jakubczyk, Jarosław Czyż</i>)
6/5	Właściwości funkcjonalne błonnika pokarmowego wyrobów ciastkarskich z udziałem substancji biologicznie aktywnych (<i>Danuta Górecka, Krzysztof Dziedzic, Katarzyna Łaś, Patrycja Komolka</i>)
6/6	Zastosowanie analizy głównych składowych do klasyfikacji peptydów o smaku gorzkim pochodzących z białek żywności (<i>Anna Iwaniak, Monika Protasiewicz, Justyna Bucholska, Piotr Minkiewicz, Małgorzata Darewicz</i>)

**XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk
„ŻYWNOSĆ-ZDROWIE-PRZYSZŁOŚĆ”**



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII



6/7	Wpływ obróbki termicznej nasion na przeciwutleniającą aktywność frakcji peptydowych otrzymanych w wyniku symulowanego trawienia białek ciecierzycy (<i>Monika Karaś, Anna Jakubczyk, Barbara Baraniak, Ewelina Zielińska, Dariusz Kowalczyk</i>)
6/8	Biologicznie aktywne peptydy w produktach mięsnych surowo dojrzewających (<i>Paulina Kęska, Anna Okoń, Joanna Stadnik, Zbigniew J. Dolatowski</i>)
6/9	Ocena aktywności przeciwutleniającej piw jasnych i ciemnych dostępnych w handlu (<i>Dorota Klensporf-Pawlik, Agnieszka Strugała, Beata Gruch</i>)
6/10	Reaktywna ekstrakcja aktywnych składników roślinnych w obecności cyklodekstryn (<i>Marcin Łukasiewicz, Piotr Jakubowski, Halina Gambuś</i>)
6/11	Wybrane związki bioaktywne w owocach południowych i otrzymanych z nich sokach (<i>Agnieszka Malik, Monika Pytka, Agnieszka Latoch, Zdzisław Targoński, Wioleta Giza</i>)
6/12	BIOPEP - baza peptydów i aminokwasów wpływających na smak żywności (<i>Piotr Minkiewicz, Anna Iwaniak, Małgorzata Darewicz, Piotr Starowicz</i>)
6/13	Ocena zawartości sprzężonego kwasu linolowego (<i>cis9trans11 C18:2, CLA</i>) w ekologicznych i konwencjonalnych serach wędzonych (<i>Beata Paszczyk, Magdalena Polak-Śliwińska, Mariusz Śliwiński, Ryszard Rafałowski, Emilia Wilkowska</i>)
6/14	Porównanie aktywności antyoksydacyjnej ekstraktów otrzymanych z owoców wybranych odmian papryki <i>Capsicum annuum L</i> (<i>Irena Perucka, Barbara Chilczuk, Małgorzata Materska</i>)
6/15	Ocena zawartości związków fenolowych w materiale roślinnym z upraw prowadzonych metodami integrowanymi (<i>Jolanta Piekut, Małgorzata Kowczyk-Sadowy, Bożena Łozowicka, Dorota Dec, Elżbieta Wołejko, Sławomir Obidziński</i>)
6/16	Właściwości przeciwutleniające trzonów i kapeluszy wybranych gatunków grzybów uprawnych (<i>Wojciech Radzki, Aneta Sławińska, Ewa Jabłońska-Ryś, Monika Michalak-Majewska, Marta Zalewska-Korona, Katarzyna Skrzypczak, Aleksandra Ciołkowska, Waldemar Gustaw</i>)
6/17	Wpływ układu ekstrakcyjnego na zawartość polifenoli oraz potencjał przeciwutleniający ekstraktów cząbrzy, tymianku i oregano (<i>Mariola Samsonowicz, Jolanta Piekut</i>)
6/18	Wpływ promieniowania UV na właściwości przeciwutleniające i zawartość związków aktywnych biologicznie w świeżych owocnikach pieczarki dwuzarodnikowej (<i>Aneta Sławińska, Wojciech Radzki, Ewa Jabłońska-Ryś, Waldemar Gustaw, Marta Zalewska-Korona, Monika Michalak-Majewska, Katarzyna Skrzypczak, Aleksandra Ciołkowska</i>)
6/19	Kiełki kapusty czerwonej jako źródło substancji bioaktywnych (<i>Małgorzata Stryjecka, Ewa Stamirowska-Krzaczek</i>)
6/20	Aktywność przeciwutleniająca i przeciwzapalna frakcji antocyjanowej wyizolowanej z malin poddanych enzymatycznej maceracji (<i>Urszula Szymanowska, Barbara Baraniak, Urszula Gawlik-Dziki</i>)
6/21	Zmiany aktywności antyoksydacyjnej i przeciwzapalnej polifenoli sałaty masłowej (<i>Lactuca sativa L.</i>) indukowane ekstraktami z kory wierzby (<i>Urszula Złotek, Barbara Baraniak</i>)