

XXIII OGÓLNOPOLSKA KONFERENCJA NAUKOWA
"POSTĘP W INŻYNIERII PRODUKCJI"
 Zamość 19 ÷ 23 września 2023 r.

Harmonogram konferencji:

Wtorek 19 września 2023	
16 ⁰⁰ ÷ 18 ⁰⁰	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników
18 ⁰⁰ ÷ 19 ⁰⁰	Zebranie sprawozdawcze Towarzystwa PTIiTPS „SPOMASZ” - <i>Sala Kryształowa</i>
19 ⁰⁰ ÷ 20 ⁰⁰	Kolacja – Restauracja Esencja
Środa 20 września 2023	
8 ⁰⁰ ÷ 9 ⁰⁰	Śniadanie – Restauracja Esencja
Sala Kryształowa	
9 ⁰⁰ ÷ 9 ¹⁰	Otwarcie konferencji – prof. dr hab. Krzysztof Kowalczyk – JM Rektor UP w Lublinie Słowo wstępne – prof. dr hab. Józef Grochowicz dr h.c., prof. dr hab. Kazimierz Zawisła
Sala Kryształowa Moderator: prof. dr hab. Krzysztof Kowalczyk – JM Rektor UP w Lublinie	
9 ¹⁰ ÷ 10 ¹⁰	Referat plenarny – prof. dr hab. Rudolf Michalek , dr h.c. multi, czł. rzecz. PAN prof. dr hab. Józef Grochowicz dr h.c. <i>Wspomnienie o prof. dr hab. Januszu Hamanie, dr h.c. multi, czł. rzecz. PAN</i>
10 ¹⁰ ÷ 10 ⁴⁰	Referat plenarny – dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk , prof. PK - <i>Mycie i dezynfekcja w przemyśle spożywczym - powinność czy konieczność</i>
10 ⁴⁰ ÷ 11 ⁰⁰	Przerwa kawowa
Sala Kryształowa - referaty Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Dariusz Dziki, dr hab. inż. Ewa Gondek – prof. SGGW	
11 ⁰⁰ ÷ 11 ¹⁵	<i>Opracowanie stanowiska do badań procesu pasteryzacji masy jajowej, żółtka oraz białka</i> - <u>Agata Bieńczak</u> , Tomasz Michalak, Maksymilian Galiński, Paweł Woźniak
11 ¹⁵ ÷ 11 ³⁰	<i>Analiza wielkości odpadu poprodukcyjnego w procesie mechanicznego oczyszczania cebuli</i> - <u>Paweł Woźniak</u> , Tomasz Kiczek, Agata Bieńczak, Zuzanna Śmigielska
11 ³⁰ ÷ 11 ⁴⁵	<i>Badania noża wykorzystywanego do cięcia cebuli w aspekcie jego zużycia</i> - <u>Tomasz Kiczek</u> , Paweł Woźniak, Agata Bieńczak
11 ⁴⁵ ÷ 12 ⁰⁰	<i>Wpływ ultradźwięków na efektywność mycia w systemie Clean in Place</i> - <u>Karolina Maziarz</u> , Joanna Piepiórka-Stepuk, Sylwia Mierzejewska
12 ⁰⁰ ÷ 12 ¹⁵	<i>Intensyfikacja oddziaływań mechanicznych w procesie mycia metodą CIP</i> - <u>Joanna Piepiórka-Stepuk</u> , Sylwia Mierzejewska, Karolina Maziarz
12 ¹⁵ ÷ 12 ³⁰	<i>Analiza procesu wychładzania wsadu w zamrażarce płytowej z pośrednim układem chłodzenia</i> – Leon Bogustawski, Sławomir Gaszek, <u>Krzysztof Gaszek</u>
12 ³⁰ ÷ 12 ⁴⁵	<i>Ocena właściwości folii kompozytowych z dodatkiem struktur węglowych w kontekście zastosowań</i> - Iwona Michalska-Pożoga, <u>Elżbieta Kopczyńska-Sowińska</u> , Katarzyna Mitura
12 ⁴⁵ ÷ 13 ⁰⁰	<i>Wpływ nacinania oraz obróbki cieplnej na jakość lipidów fileatów z karpia (Cyprinus carpio L.)</i> - <u>Zdzisław Domiszewski</u> , Sylwia Mierzejewska, Jarosław Diakun, Ewa Stachowska, Arleta Drozd, Magdalena Łazoryk
13 ⁰⁰ ÷ 14 ⁰⁰	Lunch – Restauracja Esencja

Sala Kryształowa Przewodniczący: dr hab. inż. Renata Różyło – prof. UP, dr hab. inż. Grzegorz Łysiak – prof. UP	
14 ⁰⁰ ÷ 14 ³⁰	Referat plenarny – Assoc. Prof. Dr Regine Schönlechner – <i>Potential of alternative and climate smart grains for bakery products in Europe</i>
14 ³⁰ ÷ 15 ⁰⁰	Referat plenarny – Prof. Rodrigo Penna Firme Pedrosa - <i>Nature conservation and agribusiness in Brasil</i>
Sala Kryształowa - referaty Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz, dr hab. inż. Jolanta Królczyk – prof. PO	
15 ⁰⁰ ÷ 15 ¹⁵	<i>Transformacja rynku żywnościowego wobec zachowań zdrowotnych i żywieniowych populacji</i> - <u>Wioletta Żukiewicz-Sobczak</u> , Maciej Domański
15 ¹⁵ ÷ 15 ³⁰	<i>Wpływ warunków przechowywania na cechy jakościowe oleju sezamowego tłoczonego na zimno</i> - <u>Marta Krajewska</u>
15 ³⁰ ÷ 15 ⁴⁵	<i>Wpływ ekstrakcji wspomaganiej ultradźwiękami na właściwości antyoksydacyjne ekstraktów z owoców jarząbu pospolitego (S. Aucuparia L.)</i> - <u>Monika Krzywicka</u> , Zbigniew Kobus
15 ⁴⁵ ÷ 16 ⁰⁰	<i>Właściwości fizyczne i przeciwutleniające innowacyjnego pieczywa bezglutenowego z dodatkiem kwiatostanu konopi</i> - <u>Anna Pecyna</u> , Agnieszka Buczaj, Renata Różyło, Zbigniew Kobus
16 ⁰⁰ ÷ 16 ¹⁵	<i>Zmiany parametrów fizykochemicznych w czasie przechowywania soków z wybranych odmian jabłek</i> - <u>Emilia Osmólska</u> , Agnieszka Starek-Wójcicka
16 ¹⁵ ÷ 16 ³⁰	<i>Badania odzysku wód popłucznych z przemysłu piwowarskiego w segmencie małych browarów rzemieślniczych i restauracyjnych</i> – <u>Wojciech Poćwiardowski</u> , Michał Zaborowski, Anna Długosz
16 ³⁰ ÷ 16 ⁴⁵	Przerwa kawowa
Sala Kryształowa – doniesienia Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Paweł Sobczak, dr hab. inż. Sławomir Obidziński – prof. PB	
16 ⁴⁵ ÷ 16 ⁵⁰	<i>Owoce mrożone dostępne na polskim rynku – standardy rynkowe i analiza jakościowa</i> - <u>Joanna Markowska</u> , Anna Drabent, Agnieszka Tyfa, Magdalena Wróbel-Jędrzejewska
16 ⁵⁰ ÷ 16 ⁵⁵	<i>Analiza śladu węglowego produkcji mąki wytwarzanej przez krajowy przemysł</i> - <u>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska</u> , Joanna Markowska
16 ⁵⁵ ÷ 17 ⁰⁰	<i>Ograniczanie kosztów eksploatacyjnych procesu na przykładzie opracowanej technologii zamrażania produktów pochodzenia zwierzęcego</i> - <u>Agata Bięńczak</u> , Marcin Filakiewicz, Łukasz Ignasiak, Maciej Szuper
17 ⁰⁰ ÷ 17 ⁰⁵	<i>Modelowanie kształtu róży kalafiora na potrzeby projektowania maszyn i urządzeń do ich przetwarzania</i> - <u>Krzysztof Jadwisieńczyk</u> , Andrzej Anders, Dariusz Choszcz
17 ⁰⁵ ÷ 17 ¹⁰	<i>Analiza procesu obłuskiwania orkisz w cylindrze sitowym o otworach podłużnych</i> - <u>Ewa Kolankowska</u> , Dariusz Choszcz
17 ¹⁰ ÷ 17 ¹⁵	<i>Wpływ warunków suszenia kielków soczewicy na przebieg procesu i właściwości suszu</i> - <u>Dariusz Dziki</u> , Urszula Gawlik-Dziki
17 ¹⁵ ÷ 17 ²⁰	<i>Właściwości fizykochemiczne makaronów wzbogaconych zmikronizowaną łuską owsianą</i> - <u>Beata Biernacka</u> , Dariusz Dziki, Renata Różyło, Urszula Gawlik-Dziki
17 ²⁰ ÷ 17 ²⁵	<i>Otrzymywanie i charakterystyka sproszkowanych wytlków gruszkowych</i> - <u>Anna Krajewska</u> , Dariusz Dziki, Urszula Gawlik-Dziki, Renata Różyło, Andrzej Krzykowski
Sala Kryształowa – doniesienia Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Dariusz Choszcz, dr hab. inż. Monika Stoma – prof. UP	
17 ²⁵ ÷ 17 ³⁰	<i>Szybka ocena zawartości białka ogólnego w materiałach paszowych pochodzenia zwierzęcego</i> - <u>Sławomir Walczyński</u> , Waldemar Korol, Robert Gąsior, Wojciech Wróblewski
17 ³⁰ ÷ 17 ³⁵	<i>Właściwości fizykochemiczne i spektroskopowe pieczywa niskowęglowodanowego wzbogaconego mąką z orzechów włoskich</i> - <u>Monika Wójcik</u> , Dariusz Dziki, Arkadiusz Matwiejczuk, Urszula Gawlik-Dziki
17 ³⁵ ÷ 17 ⁴⁰	<i>Wykorzystanie wytlków jabłkowych i marchwiowych w produkcji wzbogaconych mydeł</i> - <u>Patrycja Łusiak</u> , Paweł Sobczak, Jacek Mazur, Renata Różyło, Arkadiusz Matwiejczuk
17 ⁴⁰ ÷ 17 ⁴⁵	<i>Zastosowanie wytlków spożywczych przy produkcji zamienników słodczy</i> - <u>Łusiak Patrycja</u> , Paweł Sobczak, Jacek Mazur, Marian Panasiewicz, Kazimierz Zawisłak
17 ⁴⁵ ÷ 17 ⁵⁰	<i>Wybrane właściwości fizykochemiczne warzywnych żelków z pomidora</i> - <u>Monika Sterczyńska</u> , Patrycja Piasecka, Anna Czajkowska, Tomasz Rydzkowski
17 ⁵⁰ ÷ 17 ⁵⁵	<i>Badanie wpływu środków klarujących na wybrane właściwości fizykochemiczne piw</i> - <u>Monika Sterczyńska</u> , Marta Stachnik, Marek Zdaniewicz

17 ⁵⁵ ÷ 18 ⁰⁰	<i>Wpływ dodatku proszków z owadów jadalnych na wybrane właściwości żywieniowe sensoryczne i fizyczne granoli wysokobiałkowej</i> - <u>Ewa Gondek</u> , Zofia Półtorak, Katarzyna Olszewska
18 ⁰⁰ ÷ 18 ⁰⁵	<i>Wpływ nowoczesnego czynnika chłodniczego na zużycie energii w meblach gastronomicznych</i> - <u>Tomasz Bernat</u> , Krzysztof Bieńczak, Natalia Idaszewska
19 ⁰⁰ ÷ 02 ⁰⁰	Uroczysta kolacja – Restauracja Esencja
Czwartek 21 września 2023	
8 ⁰⁰ ÷ 9 ⁰⁰	Śniadanie – Restauracja Esencja
9 ⁰⁰ ÷ 15 ⁰⁰	Wyjazd studyjny z przewodnikiem - Roztocze
15 ⁰⁰ ÷ 16 ⁰⁰	Lunch – Restauracja Esencja
16 ³⁰ ÷ 19 ⁰⁰	Zwiedzanie zamojskiej Starówki z przewodnikiem
19 ⁰⁰ ÷ 23 ⁰⁰	Kolacja przy grillu – ogród hotelowy
Piątek 22 września 2023	
8 ⁰⁰ ÷ 9 ⁰⁰	Śniadanie – Restauracja Esencja
Sala Kryształowa - referaty Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Matusz Stasiak, dr hab. inż. Krzysztof Bieńczak – prof. PP	
9 ⁰⁰ ÷ 9 ¹⁵	<i>Wykorzystanie asymetrycznych profili wielomianowych do planowania gładkich trajektorii ruchu (The use of asymmetric polynomial profiles for planning the smooth trajectory)</i> - Marek Boryga, Paweł Kołodziej, <u>Krzysztof Gołacki</u>
9 ¹⁵ ÷ 9 ³⁰	<i>Wpływ parametrów urządzeń stosowanych w technologii druku przyrostowego 3D DLP na właściwości użytkowe uzyskanej powierzchni</i> - Daniel Pieniak, <u>Krzysztof Przystupa</u> , Marcin Firlej, Zbigniew Krzysiak, Zbigniew Kobus, Janusz Zarajczyk, Marina Smetanova
9 ³⁰ ÷ 9 ⁴⁵	<i>Modelowanie procesu ładowania pojazdu elektrycznego z odnawialnych źródeł energii</i> - <u>Arkadiusz Małek</u> , Jacek Caban, Grzegorz Bartnik, Zbigniew Krzysiak
9 ⁴⁵ ÷ 10 ⁰⁰	<i>Kierunki rozwoju zastosowania wodorowych ogniw paliwowych w transporcie</i> - <u>Grzegorz Bartnik</u> , Dariusz Kasperek, Daniel Pieniak, Artur Dmowski, Zbigniew Krzysiak
10 ⁰⁰ ÷ 10 ¹⁵	<i>Nowe materiały konstrukcyjne powstałe jako efekt recyklingu wycofanych z eksploatacji łopat turbin wiatrowych. Analiza Funkcjonalna i energetyczna</i> - <u>Anna Czajkowska</u> , Tomasz Rydzkowski, Wiesław Szada – Borzyszkowski
10 ¹⁵ ÷ 10 ³⁰	<i>Rodzina opryskiwaczy polowych z pomocniczym strumieniem powietrza</i> - <u>Zdzisław Kaliniewicz</u> , Adam Lipiński, Piotr Markowski
10 ³⁰ ÷ 10 ⁴⁵	<i>Możliwości współpracy jednostek naukowych z Grupą Azoty Zakłady Azotowe „Puławy” S.A.</i> – <u>Monika Wesołowska</u> , Arkadiusz Małek
10 ⁴⁵ ÷ 11 ⁰⁰	<i>Granulowanie nawozów mineralnych w jednym, innowacyjnym urządzeniu</i> - <u>Agnieszka Szulc</u> , Jolanta Królczyk, Ewa Skotnicka
11 ⁰⁰ ÷ 11 ¹⁵	Przerwa kawowa
Sala Kryształowa - doniesienia Przewodniczący: dr hab. inż. Ryszard Kulig – prof. UP, dr hab. inż. Zbigniew Kobus – prof. UP	
11 ¹⁵ ÷ 11 ²⁰	<i>Wytwarzanie i ocena właściwości fizycznych energetycznych granulatu z trocin z dodatkiem wycierki ziemniaczanej</i> - <u>Sławomir Obidziński</u> , Krzysztof Miastkowski, Małgorzata Kowczyk-Sadowy, Małgorzata Krasowska, Aneta Sienkiewicz, Paweł Cwalina
11 ²⁰ ÷ 11 ²⁵	<i>Wpływ procesu granulowania kompostu z pozostałości z przetwórstwa rolno-spożywczego na właściwości fizykochemiczne gotowego produktu</i> - <u>Małgorzata Krasowska</u> , Małgorzata Kowczyk-Sadowy, Aneta Sienkiewicz, Sławomir Obidziński, Paweł Cwalina
11 ²⁵ ÷ 11 ³⁰	<i>Wpływ obróbki termicznej na właściwości owocu minikiwi</i> - <u>Małgorzata Kowczyk-Sadowy</u> , Małgorzata Krasowska, Sławomir Obidziński, Aneta Sienkiewicz, Paweł Cwalina, Łukasz Malinowski, Mateusz Mackiewicz

11 ³⁰ ÷ 11 ³⁵	<i>Zawartość fitohormonów w odpadach przemysłu rolno-spożywczego jako stymulatorów wzrostu roślin - <u>Aneta Sienkiewicz</u>, Małgorzata Kowczyk-Sadowy, Małgorzata Krasowska, Sławomir Obidziński, Alicja Piotrowska-Niczyporuk, Andrzej Bajguz</i>
11 ³⁵ ÷ 11 ⁴⁰	<i>Pozostałości insektycydów chloroorganicznych w ziarnie starodawnych gatunków pszenicy pochodzących z gospodarstw ekologicznych - Ewelina Kolankowska, <u>Katarzyna Wojtkowiak</u>, Arkadiusz Stępień, Dariusz Jan Choszcz, Renata Pietrzak – Fiećko</i>
11 ⁴⁰ ÷ 11 ⁴⁵	<i>Badanie wpływu mieszaniny kwasu galusowego i chlorku sodu na wybrane właściwości kleiku ze skrobi ziemniaczanej natywnej - <u>Błażej Błaszak</u>, Marek Cierach, Katarzyna Skórczewska</i>
11 ⁴⁵ ÷ 11 ⁵⁰	<i>Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego (PEF) do wzbogacania drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> w jony żelaza - <u>Monika Sujka</u>, Karolina Nowosad, Urszula Pankiewicz, Radosław Kowalski, Artur Mazurek, Marzena Włodarczyk-Stasiak, Ewelina Zielińska, Izabela Podgórska-Kryszczuk</i>
11 ⁵⁰ ÷ 11 ⁵⁵	<i>Parametry tarcia mydeł z dodatkiem rozdrobnionych lupin orzechów laskowych- <u>Jacek Mazur</u>, Monika Wójcik, Marian Panasiewicz, Paweł Sobczak, Renata Różyło, Kazimierz Zawisłak</i>
11 ⁵⁵ ÷ 12 ⁰⁰	<i>Ocena jakości wybranych płynnych produktów spożywczych wytworzonych na bazie soku jabłkowego - <u>Rafał Nadulski</u>, Marian Panasiewicz, Krystian Lejewoda</i>
13 ⁰⁰ ÷ 14 ⁰⁰	Lunch – Restauracja Esencja
14 ³⁰ ÷ 16 ³⁰	Wyjazd studyjny – Spomasz Zamość S.A.
19 ⁰⁰ ÷ 20 ⁰⁰	Kolacja – Restauracja Esencja
Sobota 23 września 2023	
8 ⁰⁰ ÷ 9 ⁰⁰	Śniadanie – Restauracja Esencja
Sala Konferencyjna - referaty Przewodniczący dr hab. inż. Piotr Markowski, dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. UP	
9 ⁰⁰ ÷ 9 ¹⁵	<i>Wykorzystanie materiałów opartych o nanocząstki żelaza w przemyśle spożywczym (Application of iron nanoparticle-based materials in the food industry) - <u>Dariusz Góral</u>, Andrzej Marczuk, Małgorzata Góral-Kowalczyk, Dariusz Andrejko</i>
9 ¹⁵ ÷ 9 ³⁰	<i>Zachowanie masy pofermentacyjnej podczas cyklicznego obciążania w komorze zamkniętej (Toward New Value-Added Products Made from Anaerobic Digestate. Part 1-2—Effect of Loading Level on the Densification of Solid Digestate) - <u>Grzegorz Łysiak</u>, Ryszard Kulig, Jawad Al. Aridhee</i>
9 ³⁰ ÷ 9 ⁴⁵	<i>Badanie wpływu oddziaływań pulsacji w procedurze mycia CIP - <u>Sylwia Mierzejewska</u>, Joanna Piepiórka-Stepuk, Karolina Maziarz</i>
9 ⁴⁵ ÷ 10 ⁰⁰	<i>Charakterystyka fizykochemiczna, strukturalna i adsorpcyjna nanopolimerów na bazie pochodnych tiolowych dywinylobenzenu - <u>Alicja Bosacka</u>, Małgorzata Zienkiewicz-Strzałka, Agnieszka Chrzanowska, Magdalena Błachnio, Anna Deryło-Marczewska, Beata Podkościelna</i>
10 ⁰⁰ ÷ 10 ¹⁵	<i>Własności mechaniczne korzeni buraków cukrowych w warunkach obciążeń udarowych - <u>Paweł Kołodziej</u>, Krzysztof Gołacki, Zbigniew Stropek</i>
10 ¹⁵ ÷ 10 ³⁰	<i>Słodowanie wybranych gatunków zbóż - <u>Kostiantyn Vasiukoy</u>, Leszek Rydzak, Agata Blicharz-Kania</i>
10 ³⁰ ÷ 10 ⁴⁵	Przerwa kawowa
Sala Konferencyjna - doniesienia Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Kazimierz Zawisłak, dr hab. inż. Grzegorz Zając prof. UP	
10 ⁴⁵ ÷ 10 ⁵⁰	<i>Analiza właściwości przeciwutleniających liści konopi <i>Cannabis Sativa L.</i> - <u>Magdalena Kachel</u>, Małgorzata Stryjecka</i>
10 ⁵⁵ ÷ 11 ⁰⁰	<i>Analiza zmian w konstrukcji zespołu roboczego uniwersalnej maszyny do odluszczenia ryb - Mariusz Kosmowski, <u>Andrzej Dowgiałło</u></i>
11 ⁰⁰ ÷ 11 ⁰⁵	<i>Ocena przydatności metod optycznych do wyznaczania wartości indeksu skrobiowego - <u>Tomasz Guz</u>, Małgorzata Szczepanik</i>
11 ⁰⁵ ÷ 11 ¹⁰	<i>The Effect of Powder and Emulsion Binders on the Tribological Properties of Particulate Filled Glass Fiber Reinforced Polymer Composites - Wojciech Zurowski, Jarosław Zepchło, Robert Cep, Lenka Cepova, Mirosław Rucki, Zbigniew Krzysiak, Jacek Caban, <u>Waldemar Samociuk</u></i>

11 ¹⁰ ÷ 11 ¹⁵	<i>Structural changes in barley malt produced by vacuum impregnation</i> - Tomasz Guz, <u>Leszek Rydzak</u> , Marcin Natoniewski, Kostiantyn Vasiukov
11 ¹⁵ ÷ 11 ²⁰	<i>Zastosowanie innowacyjnych metod pakowania wybranych asortymentów produktów rybnych w warunkach produkcyjnych</i> - Bogusław Pawlikowski, Dorota Janiszewska, Kamila Kozieł, <u>Marek Jakubowski</u>
11 ²⁰ ÷ 11 ²⁵	<i>Wpływ Obróbki ultradźwiękowej na właściwości fizykochemiczne lodów z udziałem oleożelu na bazie oleju z nasion truskawki (Effects of Ultrasound Treatment on the Physical and Chemical Properties of the Ice Cream with Strawberry Seed Oil Oleogel)</i> - Sybilla Nazarewicz, <u>Katarzyna Kozłowicz</u> , Bożena Gładyszewska, Klaudia Rząd, Arkadiusz Matwijczuk, Zbigniew Kobus, Eva Ivanišová, Lubos Harangozo, Tomasz Skrzypek
11 ²⁵ ÷ 11 ³⁰	<i>Comparative Analysis of Phytochemicals and Antioxidant Properties of Borage Oil (Borago officinalis L.) and Milk Thistle (Silybum marianum Gaertn)</i> - Magdalena Kachel, <u>Marta Krajewska</u> , Małgorzata Stryjecka, Lidia Ślusarczyk, Arkadiusz Matwijczuk, Stanisław Rudy, Marek Domin
11 ³⁰ ÷ 11 ³⁵	<i>Badania pilotażowe nad zastosowaniem zimnej plazmy atmosferycznej do utrwalania pieczywa (Pilot study on the use of cold atmospheric plasma for preservation of bread)</i> - Agnieszka Starek-Wójcicka, <u>Renata Różyło</u> , Iwona Niedźwiedz, Michał Kwiatkowski, Piotr Terebun, Magdalena Polak-Berecka, Joanna Pawłat
11 ³⁵ ÷ 11 ⁴⁰	<i>Wpływ ciśnienia na parametry procesu zagęszczania todyg malinowych z dodatkiem lepszczu - Ryszard Kulig, Grzegorz Łysiak, Marian Panasiewicz, Jawad Al. Aridhee, Paweł Hyla</i> <i>Response surface methodology approach for predicting convective/infrared drying, quality, bioactive and vitamin C characteristics of pumpkin slices</i> - Fatemeh Joudi Sarighayeh, Yousef Abbaspour- Gilandeh, Mohammad Kaveh, Mariusz Szymanek, Ryszard Kulig
11 ⁴⁰ ÷ 11 ⁴⁵	<i>Analiza jakości siewu nasion świerku siewnikiem z pneumatycznym systemem wysiewu</i> - Jarosław Paszkowski, <u>Janusz Zarajczyk</u> <i>Innovative Almond-Growing Strategy in Ukraine: Enterprise Level</i> - Vitalii Lutsiak, Taras Hutsol, Olena Kovtun, Olena Koberniuk, Urszula Malaga-Toboła, Aleksandra Lis, Janusz Zarajczyk, Liudmyla, Yefimenko and Krystyna Pavlenko-Didur
11 ⁴⁵ ÷ 11 ⁵⁰	<i>Wpływ rozpuszczalnego błonnika jako nośnika na właściwości przeciwutleniające i fizyczne proszków produkowanych w oparciu o suszenie rozpyłowe wodnych ekstraktów z kwiatów malwy czarnej (malvae arboreae flos)</i> - Katarzyna Lisiecka, <u>Dariusz Dziki</u> , Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca, Renata Różyło
11 ⁵⁰ ÷ 11 ⁵⁵	<i>Wykorzystanie odpadów czarnego bzu jako dodatku przy wytwarzaniu granulatu opałowego</i> - Roman Hejft, Sławomir Obidziński, Paweł Cwalina, Małgorzata Kowczyk-Sadowy, Małgorzata Krasowska, Aneta Sienkiewicz
11 ⁵⁵	Podsumowanie i zamknięcie Konferencji



Dofinansowano ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki pod nazwą Doskonała Nauka – Wsparcie Konferencji Naukowych pt. „XXIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa "POSTĘP W INŻYNIERII PRODUKCJI" 2023” nr projektu DNK/SP/546290/2022 kwota dofinansowania 162650,00 zł całkowita wartość projektu 238 650,00 zł.