
Ramowy program konferencji

Dzień 1

8:00 – 9:00 – Rejestracja uczestników (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8)

9:00 – 9:20 – Przywitanie uczestników i uroczyste otwarcie konferencji (Aula A, Skromna 8)

9:20 – 10:50 – Inauguracyjne wykłady plenarne

- 9:20-9:50 – **Leszek Rachoń** - Pszenice oplewione źródłem bioróżnorodności biologicznej i zrównoważonej produkcji żywności
- 9:50-10:20 – **Grażyna Cacak-Pietrzak** - Trendy w produkcji pieczywa – technologia odroczonego wypieku
- 10:20-10:50 – **Sylwia Mildner-Szkudlarz** - Powstawanie produktów zaawansowanej glikacji białek w procesach termicznego przetwarzania żywności

10:50 – 11:10 – Przerwa kawowa

11:10 – 11:30 – Prezentacja sponsorów strategicznych

11:30 – 13:45 – Sesja referatowa I (ul. Skromna 8, budynek UP Lublin, Aula A)

Przewodniczący sesji: dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak, dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr

- 11:30 – 11:45 – **Prace badawczo-rozwojowe firmy PZZ LUBELLA GMW Sp. z o.o.** - Prace B+R nad stworzeniem wysokiej jakości ekstrudowanej żywności funkcjonalnej w oparciu o innowacyjny proces technologiczny zapewniający zwiększoną wartość odżywczą uzyskiwanych wyrobów
- 11:45 – 12:00 – **Prace badawczo-rozwojowe Wytwórni Makaronu Domowego Pol-Mak S.A.** Wpływ współpracy z jednostkami badawczymi i naukowymi na opracowanie unikalnych rozwiązań produktowych w kategorii makaronów tradycyjnych i funkcjonalnych
- 12:00 – 12:15 – **Aldona Sobota** - Makarony o niskim indeksie glikemicznym z dodatkiem mąki łubinowej i β -glukanów
- 12:15 – 12:30 – **Agnieszka Makowska** - Wpływ procesów technologicznych na zawartość błonnika pokarmowego i jego frakcji w ziarnie pszenżyta i produktach pszenżytnich
- 12:30 – 12:45 – **Krzysztof Dziedzic** - Profil kwasów tłuszczowych oraz zawartość fitosteroli, tokoferoli i skwalenu w ziarniaku *Fagopyrum tataricum* w zależności od stopnia rozdrobnienia
- 12:45 – 13:00 – **Sylwia Stępniewska** - Wartość odżywcza ziarna wybranych odmian żyta
- 13:00 – 13:15 – **Marta Parszewska** - Wpływ dodatku mączki z topinamburu na wybrane cechy fizyczne pieczywa pszennego
- 13:15 – 13:30 – **Agata Marzec** - Wpływ substancji słodzących i błonników na właściwości reologiczne ciasta, strukturę i teksturę herbatników
- 13:30 – 13:45 – **Justyna Libera** - Wykorzystanie soczewicy w technologii wysokobiałkowych ciastek przeznaczonych dla osób aktywnych fizycznie

13:45 – 15:45 – Przerwa obiadowa – Hotel Agit (ul. Wojciechowska 29, Lublin)

15:45 – 17:40 – Sesja referatowa II (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8, Aula A)

Przewodniczący sesji: dr hab. Agnieszka Nawrocka, prof. dr hab. Dariusz Dziki

- 15:45 – 16:00 – **Maria Różańska** - Wpływ zastosowania mąk bezglutenowych o zróżnicowanym profilu związków fenolowych na tworzenie produktów reakcji Maillarda w pieczywie bezglutenowym
- 16:00 – 16:15 – Alicja Sułek - Wpływ odmiany i poziomu nawożenia azotem na zawartość związków antyżywnościowych w ziarnie żyta
- 16:15 – 16:30 – **Edyta Aleksandrowicz** - Wartość technologiczna odmian pszenicy ozimej z badań Ecofe
- 16:30 – 16:45 – **Jerzy Grabiński** - Wykorzystanie hydrożelu potasowego w uprawie pszenicy
- 16:45 – 17:00 – **Danuta Leszczyńska** - Przydatność wybranych odmian owsa dla celów browarniczych

- 17:00 – 17:10 – **Paulina Łysakowska** - Wpływ dodatku soplówki jeżowatej (*Hericium erinaceus*) na właściwości fizyczne i cechy jakościowe pieczywa pszennego
- 17:10 – 17:20 – **Monika Barbara Pytka** - Zakwasy piekarskie jako źródło bakterii z rodziny *lactobacillaceae* o antagonistycznych właściwościach przeciwgrzybowych
- 17:20 – 17:30 – **Anna Wirkijowska** - Wpływ dodatku wytlóków lnianych na jakość i wartość odżywczą wyrobów ciastkarskich
- 17:30 – 17:40 – **Piotr Zarzycki** - Ocena jakości pieczywa pszennego z udziałem produktów ubocznych przerobu pomidorów i papryki

20:00 – 2:00 – Uroczysta kolacja – Hotel Agit (ul. Wojciechowska 29, Lublin)

Dzień 2

9:00 – 10:00 – Sesja e-posterowa I (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8, Aula A)

Przewodniczący sesji: prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, dr hab. Krzysztof Buksa, prof. URK

- **Grażyna Cacak-Pietrzak** - Wykorzystanie suszu z kwiatów mniszka lekarskiego (*Taraxacum officinale* F.H. Wigg.) jako dodatku funkcjonalnego do pieczywa pszennego
- **Bogusława Jaśkiewicz** - Zawartość alkilorezorcynoli w ziarnie pszenżyta ozimego w zależności od nawożenia azotem i sposobu uprawy roli
- **Anna Czubaszek** - Zmiany wartości wypiekowej mąki żytniej pod wpływem dodatku siodu z nasion konopi (*Cannabis sativa* L.)
- **Urszula Pankiewicz** - Ocena jakości chleba wyprodukowanego metodą bezpośrednią z dodatkiem drożdży wzbogaconych w cynk za pomocą pulsacyjnego pola elektrycznego (PEF)
- **Dariusz Dziki** - Słone ciastka kruche wzbogacone mąką ze skielkowanego ziarna pszenicy
- **Urszula Gawlik-Dziki** - Preparat błonnikowy wytworzony z łuski i otrąb owsianych: właściwości i możliwości wykorzystania
- **Anna Diowks** - Ocena mikrobiologiczna półproduktów piekarskich pakowanych w modyfikowanej atmosferze
- **Anna Szafrńska** - Monitoring jakości ziarna pszenicy w aspekcie zapewnienia odpowiedniej jakości przetworów zbożowych
- **Karolina Jachimowicz** - Mleczne kanapki jako źródło składników mineralnych i metali toksycznych w diecie dzieci w wieku przedszkolnym
- **Agnieszka Nawrocka** - Określenie zmian w strukturze sieci glutenowej oraz właściwości antyoksydacyjnych po suplementacji pochodnymi kwasu hydroksycynamonowego
- **Renata Welc** - Wpływ kwasów fenolowych na strukturę i organizację molekularną gliadyn – badania z wykorzystaniem technik spektroskopowych

10:00 – 10:15 – Przerwa kawowa

10:15 – 11:15 – Sesja e-posterowa II (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8, Aula A)

Przewodniczący sesji: prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, dr hab. Aldona Sobota, prof. UPL

- **Maciej Marczewski** – prezentacja KWS Lochow Polska Sp z o.o.
- **Leszek Rachoń** - Plonowanie krajowych i zagranicznych odmian pszenic makaronowych
- **Anna Kiełtyka-Dadasiewicz** - Ocena barwy ziaren i pełnoziarnistej mąki kilkudziesięciu odmian pszenicy makaronowej uprawianej w warunkach Lubelszczyzny
- **Krzysztof Buksa** - Wpływ oczyszczania ziarna i warunków procesu technologicznego na zawartość zanieczyszczeń w kawach zbożowych na bazie ryżu
- **Agnieszka Sagan** - Wpływ dodatku wytlóków z rokitnika zwyczajnego i jagody kamczackiej na ogólną zawartość polifenoli w wyrobach piekarniczych
- **Przemysław Kowalczewski** - Chleb bezglutenowy z mączką ze świerszczy – właściwości mechaniczne i molekularna dynamika wody w cieście i gotowym produkcie

- **Zuzanna Posadzka** - Wpływ udziału przecieru z kiszonych warzyw korzeniowych na proces fermentacji ciasta i jakość chleba na zakwasie z mąki pełnoziarnistej z ziarna żyta „krzyca” (*Secale montanum Guss.*)
- **Joanna Kaszuba** - Ocena jakości chleba bezglutenowego o obniżonej zawartości węglowodanów
- **Karolina Wójciak** - Wpływ dodatku nasion gryki na jakość pasztetu mięsnego
- **Dariusz M. Stasiak** - Trendy wykorzystania produktów zbożowych w przetwórstwie mięsa
- **Danuta Leszczyńska** - Produkcyjność i jakość ziarna innowacyjnych mieszanek i czystych siewów zbóż w badaniach ekologicznych
- **Tadeusz Oleksiak** - Rynek nasion zbóż w Polsce - pszenice jakościowe

11:15 – 12:00 – Przerwa kawowa / Obrady Komitetów (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8)

12:00 – 12:30 – Podsumowanie Konferencji (budynek UP Lublin, ul. Skromna 8, Aula A)

13:00 – 14:00 – Obiad Hotel Agit (ul. Wojciechowska 29, Lublin)

14:30 – Wycieczka fakultatywna– wycieczka do winnicy „Kazimierskie Wzgórza” (Kazimierz Dolny) połączona z degustacją wina i produktów regionalnych – **planowany powrót ok godz. 21:00**

PATRONAT HONOROWY:

JM Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
prof. dr hab. Krzysztof Kowalczyk

oraz

Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
prof. dr hab. Waldemar Gustaw

oraz

Marszałek Województwa Lubelskiego
Jarosław Stawiarski



Patronat Marszałka
 Województwa Lubelskiego
Jarostawa Stawiarskiego

SPONSORZY STRATEGICZNI



POZOSTALI SPONSORZY



PATRONAT MEDIALNY:

