

Mgr inż. Paulina Łysakowska
IV rok kształcenia w Szkole Doktorskiej
Dyscyplina: Technologia Żywności i Żywienia
Department of Food Sciences and Technology,
Institute of Food Technology,
University of Natural Resources and Life Science Vienna

W dniach 4.11.2024 - 29.11.2024 odbyłam staż naukowy na University of Natural Resources and Life Sciences Vienna (BOKU) w Wiedniu, Austria. Moim opiekunem była Assoc. Prof. Mag. Dr. Regine Schönlechner oraz wspierały mnie Rafaela Scheibelberger, Dipl.-Ing., oraz Eleonora Charlotte Pichler, Dipl.-Ing.

University of Natural Resources and Life Sciences Vienna (BOKU) to prestiżowa uczelnia specjalizująca się w badaniach nad zasobami naturalnymi, ochroną środowiska oraz technologią żywności. Wydział Technologii Żywności i Żywienia jest jednym z czołowych ośrodków badawczych w Europie, łączącym nowoczesne metody analizy z praktycznymi rozwiązaniami technologicznymi.

Assoc. Prof. Mag. Dr. Regine Schönlechner jest uznanym ekspertem w dziedzinie technologii żywności, szczególnie w zakresie przetwarzania zbóż. Jej doświadczenie i wiedza były nieocenione podczas realizacji moich badań nad produktami na bazie sorgo. Miałam również przyjemność przyglądać się pracy innych doktorantów oraz pracowników uczelni, co pozwoliło mi na lepsze zrozumienie metod badawczych stosowanych w różnych projektach. Celem stażu było poszerzenie wiedzy na temat zastosowania sorgo w produktach piekarniczych i makaronowych. Głównym zadaniem, którym się zajmowałam, było ekstrahowanie polifenoli związanych, sprzężonych oraz wolnych oraz ich oznaczanie. Pozostałe zadania, takie jak analiza chemiczna, funkcjonalna oraz procesy wstępnego przetwarzania, służyły głównie zapoznaniu się z technologiami stosowanymi w badaniach nad produktami na bazie sorgo.

Podczas pracy laboratoryjnej zapoznałam się z metodami analizy składu chemicznego, takimi jak oznaczanie zawartości błonnika, skrobi i białka. Poznałam również techniki badania właściwości funkcjonalnych mąki z sorgo przy użyciu urządzeń takich jak farinograf, extensograf oraz analizator lepkości RVA. Miałam okazję obserwować testy wypiekowe na chlebie pszennym oraz makaronach, a także ocenę ich jakości.

Dodatkowo zapoznałam się z procesami wstępnego przetwarzania, takimi jak fermentacja zakwasu, namaczanie oraz kiełkowanie ziarna, których celem była poprawa funkcjonalności i

wartości odżywczych badanych surowców. Staż pozwolił mi zdobyć wiedzę na temat technologii żywności oraz analizy produktów zbożowych.

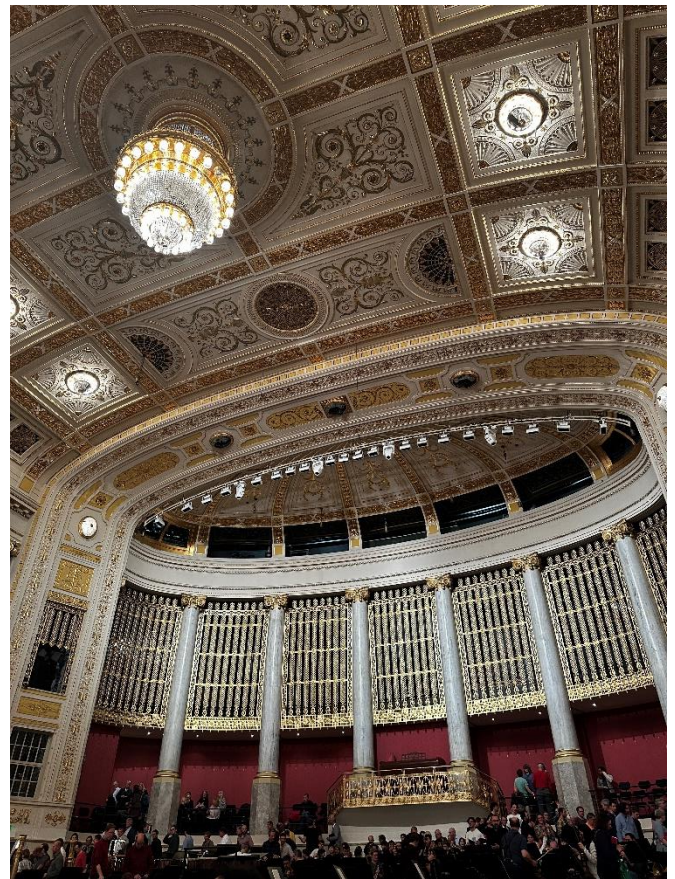
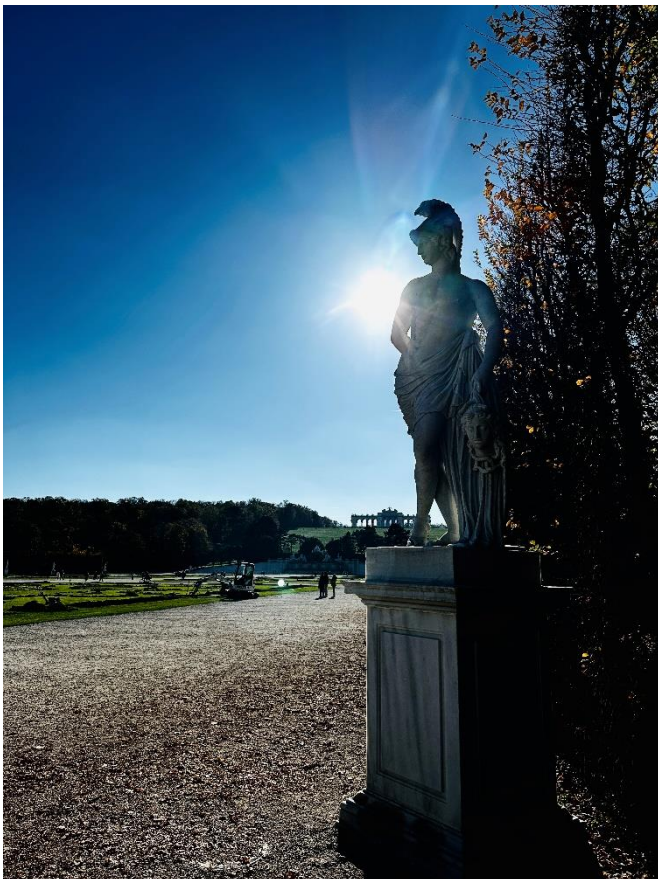


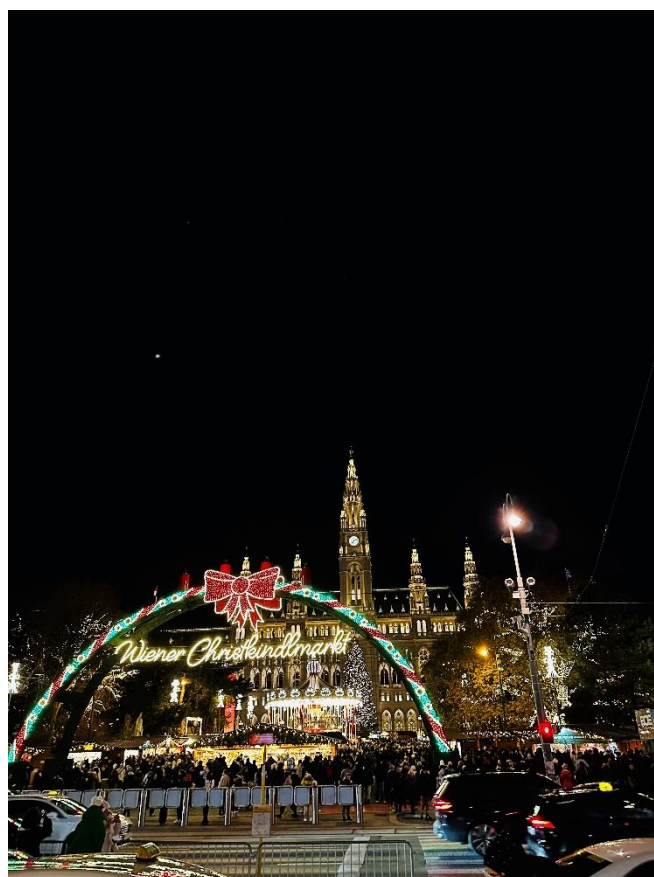
Poza naukową częścią stażu miałam okazję zwiedzić Wiedeń, jego zabytki oraz uczestniczyć w jarmarkach bożonarodzeniowych. Wiedeń zachwycił mnie swoją architekturą i atmosferą. Zwiedziłam takie miejsca jak Katedra św. Szczepana, Pałac Schonbrunn oraz Hofburg.

Spacerowałam po historycznym centrum miasta, podziwiając jego monumentalne budowle i eleganckie ulice.

Miałam również niezwykłą okazję uczestniczyć w koncercie Chóru Wiedeńskiego, który odbył się w słynnych salach wiedeńskiego Konzerthaus. Było to niezapomniane przeżycie, podczas którego mogłam podziwiać nie tylko wyjątkowy talent artystów, ale także akustykę i piękno tego zabytkowego miejsca.

Jarmarki bożonarodzeniowe, zwłaszcza te na placach Rathausplatz i Maria-Theresien-Platz, urzekły mnie atmosferą pełną świateł, ozdób i tradycyjnych austriackich smakołyków. Była to doskonała okazja do poznania lokalnych tradycji i kultury.





Staż umożliwił mi zdobycie cennego doświadczenia naukowego oraz poszerzenie umiejętności laboratoryjno-analitycznych. Praca w międzynarodowym środowisku pozwoliła mi na nawiązanie nowych kontaktów i doskonalenie kompetencji komunikacyjnych. Dodatkowo miałam okazję poznać kulturę Austrii, co sprawiło, że cały pobyt był niezwykle inspirujący i rozwijający.