



Polska wersja:

W dniach 01-31.12.2024 r. odbyłam zagraniczny staż naukowy na Uniwersytecie Mendla w Brnie, w Katedrze Technologii Żywności pod opieką doc. Ing. Miroslava Juzi, Ph.D. Tematem stażu było wykorzystanie aquafaby do produkcji kiełbasek. Podczas stażu zajmowałam się opracowaniem metody produkcji kiełbasek drobiowych z dodatkiem aquafaby, która jest roślinnym zamiennikiem białka jaj. W ramach badań przeprowadziłam szereg analiz fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych oraz sensorycznych gotowego produktu, korzystając z takich urządzeń jak teksturometr, pehametr czy spektrofotometr. Szczególny nacisk położyłam na wpływ aquafaby i obróbki ultradźwiękowej na właściwości teksturalne, retencję wody oraz stabilność produktu. Wyniki pokazały, że aquafaba, jako składnik zero waste, może wspierać produkcję zdrowej i ekologicznej żywności. Efektem mojej pracy będzie wspólna publikacja naukowa.

Oprócz intensywnej pracy naukowej na uczelni miałam okazję poznać lokalną kulturę i tradycje świąteczne. Jednym z najbardziej niezapomnianych doświadczeń było uczestnictwo w Jarmarku Bożonarodzeniowym w Brnie. Tętniące życiem uliczki, udekorowane świątecznymi światłami, oraz liczne stragany oferujące lokalne rękodzieło, tradycyjne potrawy i gorące napoje, takie jak grzane wino, stworzyły niezwykłą atmosferę. Była to doskonała okazja do skosztowania czeskich specjałów, poznania miejscowej kuchni oraz integracji z lokalną społecznością. Dzięki tym doświadczeniom mogłam nie tylko wzbogacić swoją wiedzę naukową, ale również poszerzyć swoje horyzonty kulturowe i lepiej zrozumieć tradycje tego regionu.

Ten staż zagraniczny został wsparty przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA) w ramach programu STER: „Działania na rzecz umiędzynarodowienia Szkoły Doktorskiej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (I-SDUPL)”.



English version:

Between December 1st and December 31st, 2024, I participated in an international research internship at Mendel University in Brno, in the Department of Food Technology, under the supervision of Assoc. Prof. Miroslav Juza, Ph.D. The internship focused on utilizing aquafaba in sausage production. During this period, I worked on developing a method for producing chicken sausages with the addition of aquafaba, a plant-based substitute for egg protein. As part of my research, I conducted various physical, chemical, microbiological, and sensory analyses of the final product, using devices such as a texture analyser, pH meter, and spectrophotometer. I placed particular emphasis on the effects of aquafaba and ultrasonic treatment on textural properties, water retention, and product stability. The results demonstrated that aquafaba, as a zero-waste ingredient, can contribute to the production of healthy and eco-friendly food. My work will culminate in a joint scientific publication.

In addition to my scientific work at the university, I had the opportunity to explore local culture and holiday traditions. One of the most memorable experiences was visiting the Christmas Markets in Brno. The bustling streets adorned with festive lights, along with numerous stalls offering local handicrafts, traditional foods, and warm beverages like mulled wine, created an enchanting atmosphere. It was a perfect chance to taste Czech specialties, learn more about the local cuisine, and connect with the community. These experiences allowed me not only to enhance my academic knowledge but also to broaden my cultural horizons and gain a deeper understanding of the traditions of the region.

This foreign mobility has been supported by the Polish National Agency for Academic Exchange (NAWA) under the STER programme: „Actions towards the internationalization of the Doctoral School of the University of Life Sciences in Lublin (I-SDUPL)”.





