

HARMONOGRAM WYSTĄPIEŃ

II OGÓLNOPOLSKIE SPOTKANIE MŁODYCH TECHNOLOGÓW ŻYWNOSCI



PIĄTEK, 25 kwietnia

Godzina	PLAN		Miejsce	
11:00 – 11:30	Rejestracja uczestników, zgrywanie prezentacji		Przed aulą 1, B 32	
11:30 – 11:45	Uroczyste rozpoczęcie konferencji		Aula 1, B 32	
11:45 – 12:00	„Skanuję – wiem co kupuję” – Kinga Szewczyk			
12:00 – 13:15	Wystąpienia sponsorów	Hortimex: Mateusz Kowalewski		
		Living Food: Jędrzej Soporowski		
		Donserv: Ewa Gil, Mariusz Kolbuszewski		
		MB Gospodarstwo Sadownicze		
		Sempre: Sławomir Szewczyk		
13:15 – 14:30	Obiad		Sala 09, B 32	
14:30 – 14:45	Sekcja referatowa	Sebastian Kmiecik, Agnieszka Szczodrowska, Paulina Pietrzak	Owoce dostępne na polskim rynku konsumenckim skutecznym sposobem na odchudzanie	Aula 1, B 32
14:45 – 15:00		Małgorzata Wysokińska	Kwasy organiczne w owocach jagodowych	
15:00 – 15:15		Paulina Płaska, Michał Ostrowski	Porównanie zawartości witaminy C i barwy w sokach wieloowocowych i wielowarzywnych dostępnych na rynku trójmiejskim	
15:15 – 15:35	Przerwa kawowa		s. 09, B32	
15:35 – 15:50	Sekcja referatowa	Damian Wojciechowski, Michał Nozderka, Hubert Korczyk	Mirakulina – nowe oblicze soków owocowych	Aula 1, B 32
15:50 – 16:05		Magdalena Stobińska	Wykorzystanie mikrokapsułkowanych enzymów w żywności funkcjonalnej	
16:05 – 16:20		Natalia Kłopotek, Żaneta Więcek	Wpływ barwy na ocenę atrakcyjności sensorycznej naparu mieszanki herbaty czarnej z dodatkiem mięty	
16:20 – 16:35		Aleksandra Mika, Irena Nogal	Wpływ ksylitolu na właściwości ciastek kruchych	
16:35 – 16:50		Monika Urbaniak, Dominika Jakubowska	Zachowania konsumentów kawy na przykładzie rynku olsztyńskiego	
20:00 - ...	Impreza integracyjna		Klub Dziekanat, kampus SGGW	

HORTIMEX

Sempre

DONSERV®

CHOCOYOCO
CHOCOLATE

FOQD expert.pl

nest
MADE WITH PASSION

Robico

ANIMEX

Living Food
NAJLEPSZE PROPOZYCJE NATURE

JARS

przeгляд
piekarski
i cukierniczy

MB
GOSPODARSTWO
SADOWNICZE

SOBOTA, 26 kwietnia

Godzina	PLAN		Miejsce
10:00 – 10:15	Rozpoczęcie II dnia konferencji		
10:15 – 10:30	Sekcja referatowa	Marianna Raczyk	Ocena jakości i stabilności oksydacyjnej olejów lnianych i lniankowych
10:30 – 10:45		Bartosz Kruszewski, Mieczysław Obiedziński	Zastosowanie elektronicznych zmysłów w technologii żywności.
10:45 – 11:00		Julia Przychodzka, Bartosz Kruszewski i wsp.	Przegląd koncentratów pomidorowych pod względem zawartości likopenu
11:00 – 11:15		Małgorzata Konarska, Anna Sakowska, Iwona Wojtasik-Kalinowska	Znaczenie marmurkowatości w kształtowaniu jakości kulinarnego mięsa wołowego
11:15 – 11:30		Anna Sakowska, Małgorzata Konarska, Iwona Wojtasik-Kalinowska	Wpływ wybranych systemów pakowania na barwę świeżego mięsa wołowego
11:30 – 11:45		Radostaw Mostowski	Przetwory mięsne z dodatkiem prozdrowotnych krioprotektantów
11:45 – 12:00	Przerwa kawowa		s. 09
12:00 – 12:15	Sekcja referatowa	Marta Słowianek, Joanna Leszczyńska	Przyprawy w żywności - pożytek czy zagrożenie dla konsumenta?
12:15 – 12:30		Paulina Szczygieł	Porównanie barwy naparów Rooibos oznaczonych metodą oceny sensorycznej i instrumentalnie
12:30 – 12:45		Justyna Matusiewicz	Innowacyjne wykorzystanie maślanki - jogurt maślankowy
12:45 – 13:00		Michał Nozderka	Powłoki pullulanowe jako listki odświeżające oddech
12:00 – 13:15		Ewelina Brzozowska	Związki biologicznie aktywne w kietkach koniczyny łąkowej (Trifolium pratense L.) uprawianych w zróżnicowanych warunkach

11:45 – 13:15	<u>Sekcja posterowa</u> <small>Informacja poniżej</small>	Korytarz przy auli 1, B32
---------------	--	---------------------------

13:15 – 14:15	Obiad	Sala 09, B 32
14:15 – 14:45	Uroczyste zakończenie konferencji	Aula 1, B 32

SEKCJA POSTEROWA

Numer posteru	Nazwisko i Imię	Temat posteru
1	Jakub Pińczak, Aleksandra Niparko	Wpływ dodatku miodu i imbiru na zawartość związków aktywnych biologicznie w przechowywanych nalewkach cytrynowych
2	Sandra Masłowska	Skuteczność usuwania zanieczyszczeń białkowych i tłuszczowych ze stali nierdzewnej techniką mycia pianowego.
3	Katarzyna Szczepańska, Adam Kopeć	Kinetyka procesu zamrażania kęsów chleba z ciasta surowego i zapieczonego
4	Paulina Przybylak	Przydatność hydrolizatów z wyśtoków buraczanych do fermentacji alkoholowej
5	Mirela Kotas, Klaudia Jadczak	Fermentacja zacierów gorzelniczych przez monokultury oraz mieszane kultury drożdży
6	Magdalena Malec, Natalia Kania, Marta Raczyńska	Analiza porównawcza podpiwka „sklepowego” i „własnego”
7	Michalina Zielińska	Wpływ soku żurawiny wielkoowocowej na hydrofobowość komórek drożdży <i>Candida parapsilosis</i>
8	Zbigniew Walczak, Lidia Łyczko, Michał Starzycki, Bożena Kasza	Ocena udziału kwasów tłuszczowych w wybranych typach majonezów
9	Weronika Burdecka, Małgorzata Zmysłona	Ocena właściwości funkcjonalnych wyłoków owocowych i ich wpływu na lepkość kleiku oraz właściwości reologiczne ciasta pszennego.
10	Kacper Waligóra	Fotokatalityczne własności dwutlenku tytanu
11	Joanna Łopacka, Katarzyna Żontąta, Jacek Pietras, Grzegorz Pogorzelski	Wpływ pakowania w modyfikowanej atmosferze na wybrane parametry fizyczne mięsa wołowego
12	Katarzyna Żontąta, Joanna Łopacka, Jacek Pietras, Grzegorz Pogorzelski	Wpływ temperatury obróbki i stopnia denaturacji białek mięśniowych na parametry tekstury mięsa wołowego
13	Jacek Pietras, Katarzyna Żontąta, Joanna Łopacka, Grzegorz Pogorzelski	Wpływ sposobu podwieszenia tusz wołowych na długość sarkomerów w mięśni biceps femoris w buhajach uzyskanych w wyniku krzyżowania towarowego ras Holsztyńsko-Fryzyska x Simental
14	Irena Nogal, Julia Przychodzka, Bartosz Kruszewski, Anna Jasiczek	Naturalne pobudzenie – analiza gazowanych napojów yerba mate
15	Grzegorz Pogorzelski, Jacek Pietras, Joanna Łopacka, Katarzyna Żontąta, Ewelina Pogorzelska	Analiza wybranych wyróżników jakości mięsa wołowego z buhajków rasy Limousine wyprodukowanych w różnych regionach Polski
16	Agnieszka Szczodrowska, Kamila Kulbat, Joanna Leszczyńska, Kmieciak Sebastian, Wysokińska Małgorzata	Które rośliny wybrać: Apiaceae czy Lamiaceae?
17	Iwona Wojtasik – Kalinowska, Małgorzata Konarska, Anna Sakowska	Elektroniczny nos wykorzystujący technologię ultraszybką chromatografię gazową jako narzędzie do określania profilu związków lotnych w mięsie
18	Magdalena Stobińska	Możliwości zastosowania immobilizowanych bakterii probiotycznych w żywności
19	Artur Tkaczyk	Nowe trendy w automatyce a copacking gotowych produktów
20	Karolina Kozan	Wpływ sposobu żywienia trzody chlewnej na zdolność utrzymania wody własnej mięsa wieprzowego