

KONFERENCJA ŻYWNOSĆ XXI WIEKU – ŻYWNOSĆ A INNOWACJE

PROGRAM KONFERENCJI

22 września 2016 r.

8⁰⁰ - 8⁴⁵

REJESTRACJA UCZESTNIKÓW
ROZWIESZANIE POSTERÓW

8⁴⁵ - 9⁰⁰

ROZPOCZĘCIE KONFERENCJI – część oficjalna

9⁰⁰ - 10³⁰

REFERATY PLENARNE – cz. I, prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita, dr hab. Aleksandra Duda-Chodak

1. Prof. dr hab. **Danuta Kołożyn-Krajewska** *Projekt MOST jako innowacyjne rozwiązanie dla zakładów produkcji i dystrybucji żywności* (20-25 min)
2. Dr hab. inż. **Joanna Stadnik** *Determinanty i kierunki rozwoju funkcjonalnych wyrobów mięsnych* (20-25 min)
3. Dr inż. **K. Pogoń** *Catering dietetyczny jako innowacyjna forma usług gastronomicznych* (20-25 min)
4. Prezentacja firmy GENORE – **Konrad Stępień** *Zastosowania aminoanalyzera w badaniach żywnościowych: od aminokwasów w paszach po profilowanie win* (10-15 min)

10³⁰-11⁰⁰

przerwa kawowa

11⁰⁰-12²⁰

REFERATY PLENARNE – cz. II, prof. dr hab. Edward Pospiech, dr hab. Ewa Domian, prof. SGGW

1. Dr hab. inż. **Grażyna Bortnowska**, prof. ZUT *Stabilność termodynamiczna i kinetyczna substancji zapachowych w emulsjach prostych i wielokrotnych* (20-25 min)
2. Dr **Ladislav Staruch** *The benefits of probiotic Lactobacillus paracasei LPC-37 in fermented sausages* (20-25 min)
3. Prezentacja firmy LECO (10-15 min) – dr **Agnieszka Ulanowska** *Innowacyjne rozwiązania w analizie żywności*
4. Prezentacja firmy POLYGEN – **mgr inż. Karol Bujak** *Nowe rozwiązania w zakresie chromatografii cieczowej* (10-15 min)

12²⁰-14⁰⁰

obiad

14⁰⁰-15⁴⁰

SESJA POSTEROWA oraz **PREZENTACJE KOMUNIKATÓW USTNYCH**

Sala A – prowadzący: prof. dr hab. Anna Pęksa, dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. UR

Sala B – prowadzący: dr hab. inż. Wiesława Krysiak, prof. dr hab. inż. Władysław Migdał

Sala C – prowadzący: dr hab. Urszula Gawlik-Dziki, dr hab. inż. Paweł Satora

15⁵⁴

wyjazd uczestników wycieczki po Kopalni Soli (ze stacji Kraków-Młynówka – podróż ok. 35-40 minut pociągiem Szybkiej Kolei Aglomeracyjnej) – zjazd do Kopalni szybem Daniłowicza ok. 17:00

19⁰⁰-24⁰⁰

Uroczyste spotkanie w komorze Haluszka w Kopalni Soli w Wieliczce (wyjazd o godzinie 17:54 ze stacji Kraków-Młynówka) – zjazd do Kopalni szybem Daniłowicza o 18:45

23 września 2016 r.

9⁰⁰ - 11⁰⁰

OBCHODY JUBILEUSZOWE

Powitanie Gości – Dziekan WTŻ

Przedstawienie sylwetek Jubilatów

- **Prof. dr hab. Anny Nowotnej**
- **Prof. dr hab. inż. Tadeusza Tuszyńskiego**

Wystąpienie JM Rektora UR – *Prof. dr hab. Włodzimierza Sady*

11⁰⁰-11³⁰

przerwa kawowa

11³⁰-13³⁰

REFERATY PLENARNE – cz. III, dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka

1. Dr hab. inż. **Joanna Kawa-Rygielska** *Trendy i innowacje w procesach fermentacji etanolowej* (20-25 min)
2. Dr hab. **Renata Kostogrys**, prof. UR *Genomika żywieniowa i nowa żywność – zastosowanie technik „omics” w przemyśle spożywczym* (20-25 min)
3. Dr hab. **Małgorzata Wroniak** *Trendy w produkcji tłuszczów roślinnych* (20-25 min)
4. Dr hab. inż. **Małgorzata Majcher** *Analiza związków zapachowych w ocenie jakości produktów spożywczych* (20-25 min)

13³⁰-14⁰⁰

DYSKUSJA I PODSUMOWANIE

OFICJALNE ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI

prowadzący: prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, prof. dr hab. Tadeusz Sikora

14⁰⁰

obiad

KONFERENCJA ŻYWNOSĆ XXI WIEKU – ŻYWNOSĆ A INNOWACJE

KOMUNIKATY USTNE

22 września 2016, godz. 14:00-15:40
(czas prezentacji 1 doniesienia – do 10 min)

sala A

Prowadzący: prof. dr hab. Anna Pęksa, dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. UR

1. **Paweł Michalski** Wpływ sanityzacji na jakość i trwałość przechowalniczą malin i truskawek
2. **Katarzyna Szczurko** Wpływ wybranych preparatów białkowych na właściwości sensoryczne i teksturę pieczywa pszennego
3. **Marta Kolodziej** Wpływ wybranych preparatów białkowych na stabilność oksydacyjną pieczywa pszennego
4. **Katarzyna Świąder** Projektowanie chleba bezglutenowego o podwyższonej wartości odżywczej i jakości sensorycznej
5. **Katarzyna Świąder** Innowacyjne nadzienia cukiernicze o podwyższonej wartości odżywczej
6. **Anna Michalska** Wpływ wybranych sposobów suszenia na właściwości fizykochemiczne proszków z czarnej porzeczki
7. **Małgorzata Miśniakiewicz** Innowacyjność a oczekiwania konsumenta na rynku wyrobów cukierniczych

sala B

Prowadzący: dr hab. inż. Wiesława Krysiak, prof. dr hab. inż. Władysław Migdał

1. **Agnieszka Ciurzyńska** Napowietrzane i liofilizowane żele hydrokoloidowe w ocenie organoleptycznej i instrumentalnej
2. **Marcin Jurewicz** Uregulowania prawne wykorzystania nanotechnologii w produkcji żywności i opakowań do żywności
3. **Joanna Omieciuch** Polityka konsumencka a jakość i bezpieczeństwo żywności w Polsce
4. **Hanna Makala** Wpływ poziomu dodatku olejów roślinnych w modelowych rozdrobnionych przetworach mięsnych na dynamikę przemian oksydacyjnych
5. **Renata Bieźanowska-Kopeć** Zróżnicowanie wartości odżywczej owoców pomidora w zależności od zastosowanych stymulatorów wzrostu
6. **Jozef Golian** Milk quality and safety in the Slovak Republic
7. **Janusz Kilar** Wskaźniki jakości żywieniowej INQ mięsa jeleniowatych

sala C

Prowadzący: dr hab. Urszula Gawlik-Dziki, dr hab. inż. Paweł Satora

1. **Sa'eed Halilu Bawa** Rola żywności funkcjonalnej w profilaktyce i leczeniu przewlekłych chorób niezakaźnych: na przykładzie NNKT z rodziny omega-3
2. **Dominik Kmieciak** Palczatka cytrynowa (*Cymbopogon citratus L.*) jako składnik nowej żywności bioaktywnej
3. **Joanna Kobus-Cisowska** Projekt nowego produktu z dodatkiem nasion chia (*Salvia hispanica L.*) jako składnika żywności bioaktywnej
4. **Renata Bieźanowska-Kopeć** Kwiaty dyni jako źródło składników prozdrowotnych
5. **Magdalena Efenberger-Szmechtyk** Aktywność przeciwbakteryjna ekstraktów polifenolowych z liści jabłoni
6. **Anna Iwaniak** Trendy w badaniu białek żywności jako źródła peptydów biologicznie aktywnych
7. **Magdalena Oleksy** Rola egzopolisacharydów bakterii probiotycznych w technologii żywności

Wszystkich uczestników konferencji, którzy do swoich ustnych wystąpień mają prezentację w programie PowerPoint, prosimy o jej wgranie na komputer na recepcji w trakcie rejestracji. Jednocześnie informujemy, że komputery uczelni są wyposażone w pakiet MS Office 2007. Dlatego też prosimy o odpowiednie zapisanie pliku (zapisz jako...) prezentacji przygotowanych w nowszych wersjach programu.