PROGRAM KONFERENCJI
22 września 2011 r.

8^{00} - 9^{00}
REJESTRACJA UCZESTNIKÓW
ROZWIESZANIE POSTERÓW

9^{00}- 9^{30} CZĘŚĆ OFICJALNA – OTWARCIE KONFERENCJI

9^{30}- 11^{00} REFERATY PLENARNE – cz. I

Bogdan SOJKIN, Maria MAŁECKA **Komercjalizacja innowacji produktowych na rynku żywności**

Janusz CZAPSKI **Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze bioaktywnym**

Krystyna GUTKOWSKA, Marta SAJDAKOWSKA, Sylwia ŻAKOWSKA-BIEMANS **Innowacyjność konsumentów wobec produktów pochodzenia zwierzęcego**

Małgorzata ŹRÓDŁO-LODA **Nowe produkty na rynku oferowane przez firmy mięsne**

Wojciech AMBROZIAK **Biologiczne utlenianie spożywanego alkoholu- fakty i mity**

11^{00}-11^{30} przerwa kawowa

11^{30}-13^{30} REFERATY PLENARNE – cz. II

Edyta KORDIALIK-BOGACKA **Wartość żywieniowa piwa**

Agnieszka WILKOWSKA, Eugeniusz POGORZELSKI **Wzmacnianie aromatu soków i win owocowych w procesie technologicznym na drodze enzymatycznej hydrolizy naturalnych glikozydowych prekursorów aromatu**

Wojciech AMBROZIAK, Agnieszka WILKOWSKA, Janusz ADAMIEC **Mikrokapsułkowane preparaty polifenoli otrzymywanych z win i soków owocowych techniką suszenia rozpryskowego**

Dorota WITROWA-RAJCHERT **Niekonwencjonalne techniki utrwalania wykorzystywane do produkcji żywności projektowanej**

13^{30}-15^{00} obiad

15^{00}-17^{00} E-POSTERY i SESJA POSTEROWA

19^{00} uroczysta kolacja w hotelu Park Inn Kraków (ul. Monte Cassino 2)

23 września 2011 r.

9^{00}- 10^{30} REFERATY PLENARNE – cz. III

Lesław JUSZCZAK **Kształtowanie cech reologicznych żywności**

Marek SIKORA, Magdalena KRYSTYJAN, Greta ADAMCZYK **Zastosowanie polisacharydów do kształtowania struktury sosów, dressingów i majonezów**

Marek ADAMCZAK **Strukturyzowane lipidy: postępy biokatalizy w modyfikacji lipidów**

10^{30}-11^{00} przerwa kawowa

11^{00}-12^{00} REFERATY PLENARNE – cz. IV

Justyna KASPRZAK, Justyna ŻULEWSKA **Ocena możliwości zastosowania koncentratu kazeiny micelarnej uzyskanego poprzez mikrofiltrację mleka odtłuszczonego**

Ladislav STARUCH, Maria WALCZYCKA **Designing of quality characteristics of fermented meat products by starter cultures**

Anna CZUBASZEK **Modyfikacje w produkcji pieczywa - Jakość pieczywa pszennego z dodatkiem płatków owsianych w zależności od sposobu**

12^{00}-13^{00} SESJA PLENARNA, prowadzący prof. dr hab. Antoni Rutkowski oraz dr hab. inż. Grażyna Jaworska, prof. UR

13^{00}-13^{15} OFICJALNE ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI

13^{15} obiad