

Referaty plenarne

(kolejność alfabetyczna)

1. Marek ADAMCZAK Strukturyzowane lipidy: postępy biokatalizy w modyfikacji lipidów
2. Wojciech AMBROZIAK Biologiczne utlenianie spożywanego alkoholu – fakty i mity
3. Wojciech AMBROZIAK, Agnieszka WILKOWSKA, Janusz ADAMIEC Mikrokapsułkowane preparaty polifenoli otrzymanych z win i soków owocowych techniką suszenia rozpryskowego
4. Janusz CZAPSKI Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze bioaktywnym
5. Anna CZUBASZEK Modyfikacje w produkcji pieczywa – Jakość pieczywa pszennego z dodatkiem płatków owsianych w zależności od sposobu przygotowania ciasta
6. Krystyna GUTKOWSKA, Marta SAJDAKOWSKA, Sylwia ŻAKOWSKA-BIEMANS Innowacyjność konsumentów wobec produktów pochodzenia zwierzęcego
7. Lesław JUSZCZAK Kształtowanie cech reologicznych żywności
8. Justyna KASPRZAK, Justyna ŻULEWSKA Ocena możliwości zastosowania koncentratu kazeiny micelarnej uzyskanego poprzez mikrofiltrację mleka odtłuszczonego
9. Edyta KORDIALIK-BOGACKA Wartość żywieniowa piwa
10. Marek SIKORA, Magdalena KRYSZYJAN, Greta ADAMCZYK Zastosowanie polisacharydów do kształtowania struktury sosów, dressingów i majonezów
11. Bogdan SOJKIN, Maria MAŁECKA Komercjalizacja innowacji produktowych na rynku żywności
12. Ladislav STARUCH, Maria WALCZYCKA Designing of quality characteristics of fermented meat products by starter cultures
13. Agnieszka WILKOWSKA, Eugeniusz POGORZELSKI Wzmacnianie aromatu soków i win owocowych w procesie technologicznym na drodze enzymatycznej hydrolizy naturalnych glikozydowych prekursorów aromatu
14. Dorota WITROWA-RAJCHERT Niekonwencjonalne techniki utrwalania wykorzystywane do produkcji żywności projektowanej
15. Małgorzata ŹRÓDŁO-LODA Nowe produkty na rynku oferowane przez firmy mięsne