

E-POSTERY

DONIESIENIA NAUKOWE ZAKWALIFIKOWANE DO PREZENTACJI USTNEJ

22 września 2011 r.

Orientacyjny czas prezentacji godz. 15⁰⁰ – 17⁰⁰

1. Joanna MARKOWSKA, Elżbieta POLAK, Joanna KRÓLASIK, Krzysztof ĆWIERTNIEWSKI, Krzysztof EGIERSKI Wyroby garmazeryjne o podwyższonych walorach żywieniowych jako przykład nowoczesnej żywności funkcjonalnej (A20; e-poster)
2. Magdalena MICHALCZYK, Ryszard MACURA Wpływ wybranych olejków eterycznych na jakość przechowywanego mielonego mięsa wołowego (A21; e-poster)
3. Bartosz SOŁOWIEJ Wpływ skrobi modyfikowanych na właściwości teksturalne, reologiczne i topliwość analogów serów topionych o obniżonej zawartości tłuszczu (A22; e-poster)
4. Małgorzata BĄCZKOWICZ, Teresa FORTUNA, Jacek ROŻNOWSKI, Ewelina SERWÓŃSKA Mieszanki wieloziarniste do pieczenia jako źródło składników mineralnych w diecie (B20; e-poster)
5. Anna PĘKSA, Joanna KAWA-RYGIELSKA, Joanna MIEDZIANKA, Agnieszka TAJNER-CZOPEK, Elżbieta RYTEL, Agnieszka KITA Kształtowanie cech fizykochemicznych ziemniaczanych wyrobów przekąskowych poprzez zastosowanie różnych dodatków (B21; e-poster)
6. Halina GAMBUŚ, Dorota PASTUSZKA, Gabriela ZIĘĆ, Agata STAŃCZYK, Greta ADAMCZYK Próby zastosowania zarodków pszennych do suplementacji pieczywa (B22; e-poster)
7. Agnieszka MAKOWSKA, Wiktor OBUCHOWSKI, Arkadiusz JÓZEFACKI Zastosowanie łuski grochowej do wytwarzania przekąsek ekstrudowanych o podwyższonej zawartości błonnika pokarmowego (C26; e-poster)
8. Anna JAKUBCZYK, Monika KARASŃ, Barbara BARANIAK Aktywność przeciwnadciśnieniowa peptydów otrzymanych w wyniku enzymatycznej hydrolizy białek kielków grochu (*Pisum sativum* L.) odm. Bajka (C27; e-poster)
9. Joanna KAPUSTA-DUCH, Karolina KANTYKA, Teresa LESZCZYŃSKA Wpływ rodzaju opakowania na zmiany zawartości polifenoli ogółem oraz aktywności antyoksydacyjnej w kapuście brukselskiej przechowywanej w stanie zamrożenia (C28; e-poster)
10. Michał ŚWIECA, Urszula GAWLIK-DZIKI, Dariusz DZIKI, Barbara BARANIAK Sucha łuska cebuli jako funkcjonalny dodatek żywności (C29; e-poster)
11. Bartosz BRZOZOWSKI, Włodzimierz BEDNARSKI, Magdalena ZAWALICH Znaczenie pszenicznych inhibitorów trypsyny w enzymatycznej modyfikacji białek zapasowych ziarniaków zbóż (D12; e-poster)
12. Katarzyna STANIEWSKA, Dominika JAKUBOWSKA Rola wybranych form znakowania żywności w kontekście zmieniających się oczekiwań konsumentów (E24; e-poster)
13. Ewa TRZETRZELEWSKA-LALIK, Tadeusz TUSZYŃSKI Projektowanie i kształtowanie jakości sensorycznej ciast z kremem (E25; e-poster)
14. Izabela CZYŻYŃSKA, Mirosław PYSZ, Barbara BUGAJ Rola produktów spożywczych o obniżonej wartości energetycznej w profilaktyce nadwagi i otyłości (E26; e-poster)
15. Agnieszka KOZIOŁ-KOZAKOWSKA, Beata PIÓRECKA, W. Bruce TRAILL, Bhavani SHANKAR, Tino BECH-LARSEN, Jessica ASHEMANN-WITZEL, Laura GENNARO, Sofia VALLELEY Prozdrowotne europejskie działania w zakresie reformulacji produktów żywnościowych (E27; e-poster)