

Program
XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku”
Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu
 Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności
 ul. Balicka 122, 30-149 Kraków

21 września 2023 r.	
Godzina	Hol budynku WTŻ
8:00 – 8:30	Rejestracja Uczestników
Sala I	
8:30 – 9:00	Otwarcie konferencji. Przemówienie Władz Wydziału
Wykłady plenarne	
	Prowadzenie: Prof. dr hab. Joanna Stadnik (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie) Prof. dr hab. inż. Jacek Domagała (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie)
9:00 – 9:20	Dr hab. inż. Małgorzata Gumienna , prof. UPP (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) <i>Wyzwania dla produkcji żywności XXI wieku</i>
9:20 – 9:40	Assoc. prof. Ing. Martina Fikselová , PhD (Słowacki Uniwersytet Rolniczy w Nitrze) <i>Novel foods in current approach – trends, benefits and risks</i>
9:40 – 10:00	Prof. dr hab. Tadeusz Sikora (Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie) <i>Systemowe zapewnianie bezpieczeństwa żywności – 30 lat doświadczeń</i>
10:00 – 10:20	Dr hab. inż. Gohar Khachatryan , prof. URK (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie) <i>Nano-/mikrokapsułki zawierające składniki bioaktywne w technologii żywności</i>
10.20 – 10.25	Dr Paweł Stalica – SHIM-POL A.M. Borzymowski
10:25 – 10:45	Przerwa kawowa
	Sala I
	Sala II
Referaty ustne	
	<i>Sekcja: Żywnienie człowieka oraz jakość i bezpieczeństwo żywności</i>
	<i>Sekcja: Współczesne trendy w tworzeniu żywności prozdrowotnej</i>
	Prowadzenie: Dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM (UWM) Prof. dr hab. inż. Teresa Leszczyńska (URK)
	Prowadzenie: Dr hab. Agnieszka Nawrocka (IA PAN) Prof. dr hab. inż. Lesław Juszczyk (URK)
10:45 – 10:55	Dr hab. Anna Jędrusek-Golińska (UPP) <i>Wrażliwość smakowa osób młodych w powiązaniu z częstością spożycia i preferowaniem produktów słodkich i słonych</i>
10:55 – 11:05	Lic. Aleksandra Potaś (UWM) <i>Rola produktów pochodzenia zwierzęcego w żywieniu osób aktywnych fizycznie</i>
11:05 – 11:15	Lic. Marta Kaczmarczyk (UWM) <i>Badanie subiektywnego wpływu spożycia kofeiny z różnych źródeł na ilość i jakość snu</i>
11:15 – 11:25	Mgr Wioleta Faruga-Lewicka (SUM) <i>Czy żywność może powodować trądzik? Korelacje między dietą a skórą</i>
11:25 – 11:35	Dr hab. inż. Edyta Malinowska-Pańczyk , prof. PG (PG) <i>Wpływ przechowywania hiperbarycznego na bezpieczeństwo mikrobiologiczne i zawartość wybranych składników bioaktywnych mleka ludzkiego</i>
11:35 – 11:45	Dr hab. inż. Dorota Najgebauer-Lejko , prof. URK <i>Roślinne zamienniki jogurtów</i>
11:45 – 11:55	Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał (URK) <i>Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności a System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Pasmach (RASFF) – Czy polska żywność jest bezpieczna?</i>
11:55 – 12:05	Dr hab. inż. Lucjan Krala , prof. Akademii Kaliskiej (AK) <i>Przyczyny i skutki błędów w transporcie chłodniczym i przechowywaniu mrożonek</i>
12:05 – 12:15	Dyskusja
12:15 – 12:25	Dyskusja
12:25 – 12:45	Przerwa kawowa

21 września 2023 r.

Godzina	Sala I	Sala II
	e-Postery	
	<p><i>Sekcja: Postawy konsumentów i nowe trendy żywieniowe</i></p> <p>Prowadzenie: Dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. UPP (UPP) Dr hab. Kinga Topolska, prof. URK (URK)</p>	<p><i>Sekcja: Innowacje produktowe a jakość zdrowotna żywności</i></p> <p>Prowadzenie: Prof. dr hab. inż. Alina Kunicka-Styczyńska (PŁ) Prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak (URK)</p>
12:45 – 12:50	<p>Prof. Ing. Jozef Golian, PhD (SPU Nitra)</p> <p><i>The current state of environmental labelling and possible impacts on consumers</i></p>	<p>Doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD (SPU Nitra)</p> <p><i>Effect of deep-frying conditions on the oil and French fries quality</i></p>
12:50 – 12:55	<p>Dr hab. inż. Agnieszka Rybowska, prof. UMG (UMG)</p> <p><i>Roślinne zamienniki mięsa jako innowacja produktowa w opinii konsumentów</i></p>	<p>Dr inż. Beata Paszczyk (UWM)</p> <p><i>Skład kwasów tłuszczowych oraz wybrane wskaźniki oceny jakości lipidów w jogurtach naturalnych oraz wzbogaconych</i></p>
12:55 – 13:00	<p>Lucia Benešová, PhD (SPU Nitra)</p> <p><i>Determination of selected fatty acids in Alaska cod muscle</i></p>	<p>Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni (UP w Lublinie)</p> <p><i>Wpływ dodatku białka konopnego na właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne jogurtów wytworzonych na bazie mleka ekologicznego</i></p>
13:00 – 13:05	<p>Mgr inż. Kamila Kozieł (MIR-PIB)</p> <p><i>Preferencje konsumentów dotyczące produktów rybnych z karpi w świetle badań Morskiego Instytutu Rybackiego – Państwowego Instytutu Badawczego</i></p>	<p>Dr inż. Adriana Łobacz (UWM)</p> <p><i>Zastosowanie mąki ze świerszczy w produkcji jogurtu</i></p>
13:05 – 13:10	<p>Dr hab. inż. Hanna Kowalska, prof. SGGW (SGGW)</p> <p><i>Ocena preferencji konsumentów i dostępności suszonych przekąsek z warzyw na rynku polskim</i></p>	<p>Dr Joanna Sobolewska-Zielińska (URK)</p> <p><i>Kwiaty jadalne jako dodatek do produktów o charakterze deserów</i></p>
13:10 – 13:15	<p>Mgr inż. Katarzyna Kłopotek (UMG)</p> <p><i>Zachowania żywieniowe studentów Uniwersytetu Morskiego w Gdyni w zakresie spożycia napojów jako źródła wody</i></p>	<p>Dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM (UWM)</p> <p><i>Ocena możliwości dodawania łuski gryczanej do wybranych produktów spożywczych</i></p>
13:15 – 13:20	<p>Mgr inż. Dominika Kwaśny (URK)</p> <p><i>Ocena spożycia suplementów diety wspomagających naturalną odporność organizmu, ze szczególnym uwzględnieniem preparatów zawierających witaminę D₃</i></p>	<p>Dr inż. Elżbieta Tońska (UWM)</p> <p><i>Herbaty z naturalnych ziół wzbogacone łuską gryczaną jako źródło składników mineralnych</i></p>
13:20 – 13:25	<p>Dr inż. Ewa Baranowska-Wójcik (UP w Lublinie)</p> <p><i>Dwutlenek tytanu w żywności – badania w modelu przewodu pokarmowego in vitro</i></p>	<p>Dr inż. Agnieszka Ryznar-Luty (UEW)</p> <p><i>Organoleptyczna i fizykochemiczna ocena soku pomarańczowego wzbogaconego sokiem z rokitnika lub pigwy</i></p>
13:25 – 13:30	<p>Dr inż. Ryszard Rafałowski (UWM)</p> <p><i>Zawartość żelaza w tłuszczu mlekowym</i></p>	<p>Dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Matek, prof. ZUT (ZUT)</p> <p><i>Ocena możliwości wykorzystania serwatki jako składnika receptury lodów</i></p>
13:30 – 13:35	<p>Dr Łukasz Byczyński (URK)</p> <p><i>Analiza biodostępności żelaza in vitro z fermentowanych produktów mlecznych wzbogaconych mikroalgami</i></p>	<p>Dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG (UMG)</p> <p><i>Ocena właściwości sorpcyjnych ekstraktów kukurydzianych wzbogaconych zieloną herbatą matcha</i></p>
13:35 – 13:40	<p>Dr hab. inż. Andrzej Baryga, prof. uczelni (PŁ)</p> <p><i>Własności żywieniowe sałaty odmiany Lento w warunkach uprawy z wykorzystaniem popiołu ze spalania biomasy do nawożenia</i></p>	Dyskusja
13:40 – 13:50	Dyskusja	Dyskusja
13:50 – 14:50	Obiad	

16:00 – 17:30	Zwiedzanie Muzeum Farmacji w Krakowie
20:00 – 24:00	Uroczysta kolacja – Hotel Premier w Krakowie

22 września 2023 r.	
Godzina	Sala I
	Wykłady plenarne
	Prowadzenie: Prof. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska (SGGW) Prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz (URK)
9:00 – 9:20	Prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie) <i>Współczesne wyzwania dla nauki i technologii mięsa</i>
9:20 – 9:40	Dr hab. inż. Agata Marzec , prof. SGGW (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) <i>Rola dźwięku w ocenie jakości żywności</i>
9:40 – 10:00	Dr inż. Piotr Pokrzywa (Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie) <i>Nadzór nad bezpieczeństwem żywności</i>
10:00 – 10:20	Wydarzenia towarzyszące
	Dr inż. Maria Walczycka (URK): Prezentacja międzynarodowego projektu FOODINOVO 2020-1-SK01-KA203-078333 Prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita (UPWr): Ogłoszenie wyników konkursu PTTŻ na najlepszą pracę doktorską z obszaru nauk o żywności w 2022 r.
10:20 – 10:40	Przerwa kawowa
	Sala I
	Sala II
	Referaty ustne
	<i>Sekcja: Współczesne trendy w kształtowaniu jakości surowców i produktów spożywczych</i>
	Prowadzenie: Prof. Ing. Jozef Golian, PhD (Słowacki Uniwersytet Rolniczy) Prof. dr hab. Teresa Fortuna (URK)
10:40 – 10:50	Mgr inż. Wojciech Pilarski (PBŚ) <i>Związek pomiędzy wymiarami i barwą a właściwościami przeciwutleniającymi nasion różnych odmian grochu siewnego</i>
10:50 – 11:00	Dr inż. Anna Szafrńska (IBPRS-PIB) <i>Zróżnicowanie jakości ziarna pszenicy z krajowych zbiorów w aspekcie zapewnienia wysokiej jakości pieczywa</i>
11:00 – 11:10	Dr inż. Sylvia Stępniewska (IBPRS-PIB) <i>Wartość odżywcza odmian populacyjnych i mieszańcowych ziarna żyta uprawianego w Polsce</i>
11:10 – 11:20	Mgr inż. Miłosz Rutkowski (URK) <i>Ocena parametrów biometrycznych siewek kapusty czerwonej (Brassica oleracea var. capitata f. rubra) poddanych działaniu nanocząstek srebra</i>
11:20 – 11:30	Dr inż. Justyna Szczepańska (IBPRS-PIB) <i>Zawartość składników aktywnych biologicznie w soku marchwiowym homogenizowanym pod wysokim ciśnieniem</i>
11:30 – 11:40	Mgr inż. Urszula Trych (IBPRS-PIB) <i>Zastosowanie wysokociśnieniowych metod utrwalania żywności w celu poprawy biodostępności betalain w soku z buraka ćwikłowego</i>
11:40 – 11:50	Dr hab. inż. Marzena Zając , prof. URK (URK) <i>Możliwość wykorzystania argininy jako substancji zastępującej azotyny w przetwórstwie mięsa</i>
11:50 – 12:00	Dr inż. Agnieszka Palka (UMG) <i>Perspektywy rozwoju rynku lodów rzemieślniczych jako żywności funkcjonalnej</i>
12:00 – 12:10	Mgr inż. Marta Kotuła (URK) <i>Wybrane parametry jakości zdrowotnej owoców maliny właściwej w zależności od ich pochodzenia</i>
12:10 – 12:20	Dyskusja
12:20 – 12:30	Dyskusja
12:30 – 12:50	Przerwa kawowa

Godzina	Sala I	Sala II
	e-Postery	
	<p><i>Sekcja: Innowacje surowcowe i technologiczne w produkcji żywności i opakowań</i></p> <p>Prowadzenie: Prof. dr hab. Tadeusz Sikora (UEK) Dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK (URK)</p>	<p><i>Sekcja: Analiza i ocena jakości żywności</i></p> <p>Prowadzenie: Dr hab. inż. Hanna Kowalska, prof. SGGW (SGGW) Dr hab. inż. Marek Sady, prof. URK (URK)</p>
12:50 – 12:55	<p>Mgr inż. Artur Wierchowski (ZUT) <i>Wykorzystanie przemysłowego procesu powlekania fleksograficznego do otrzymywania barierowych i recyklowalnych materiałów celulozowych przeznaczonych do produkcji opakowań do żywności</i></p>	<p>Mgr inż. Monika Małkowska-Kowalczyk (UWM) <i>Oznaczenie dynamiki wody w serach przy użyciu relaksometrii magnetycznego rezonansu jądrowego</i></p>
12:55 – 13:00	<p>Dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM (UWM) <i>Opracowanie nowatorskiej technologii krojenia i pakowania w folie cienkie i/lub podatne na recykling serów, w tym długodojrzewających powyżej 12 miesięcy, w dedykowanych atmosferach</i></p>	<p>Dr hab. Katarzyna Waszkowiak (UPP) <i>Preparaty białek nasion Inu jako funkcjonalne składniki żywności: wpływ metody ekstrakcji na właściwości przeciwutleniające</i></p>
13:00 – 13:05	<p>Dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. UPP (UPP) <i>Projekt EQVEGAN – Europejskie kwalifikacje i kompetencje dla producentów żywności wegańskiej</i></p>	<p>Prof. dr hab. Michał Świeca (UP w Lublinie) <i>Hamowanie aktywności oksydazy ksantynowej i lipooksygenazy przez ekstrakty otrzymane z wybranych grzybów nadrzewnych</i></p>
13:05 – 13:10	<p>Dr hab. inż. Elżbieta Radziejewska-Kubzdela (UPP) <i>Ocena wpływu ultradźwięków na zwiększenie efektywności procesu nasączenia próżniowego plastrów marchwi i kostki jabłkowej</i></p>	<p>Dr inż. Ilona Motyl (Fruktus Agros Nova Sp. z o.o. Sp.k.) <i>Analiza metagenomowa buraka ćwikłowego poddanego fermentacji spontanicznej i kontrolowanej w warunkach półtechnicznych</i></p>
13:10 – 13:15	<p>Dr hab. inż. Róża Biegańska-Marecik (UPP) <i>Zawartość związków biologicznie aktywnych w marchwi poddanej procesowi nasączenia próżniowego wspomaganego ultradźwiękami</i></p>	<p>Akshay Chandran, PhD (UPWr) <i>Polyphenol content and antioxidant capacity of kombucha drinks obtained from different types of teas</i></p>
13:15 – 13:20	<p>Dr Zuzanna Małysek (IBPRS-PIB) <i>Optymalizacja parametrów procesu kształtowania tekstury białka roślinnego przy wykorzystaniu transglutaminazy</i></p>	<p>Prof. dr hab. inż. Alina Kunicka-Styczyńska (PŁ) <i>Ekstrakty z jagód goji (Lycium barbarum L.) jako źródło substancji bioaktywnych</i></p>
13:20 – 13:25	<p>Mgr Agnieszka Jędrzejczak (IBPRS-PIB) <i>Ocena możliwości zastąpienia tradycyjnego kajmaku produktem roślinnym</i></p>	<p>Prof. dr hab. inż. Katarzyna Śliżewska (PŁ) <i>Właściwości mikrobiologiczne wybranych wyrobów piekarniczych</i></p>
13:25 – 13:30	<p>Dr inż. Radosława Skoczeń-Słupska (URK) <i>Wegańskie pianki typu Marshmallow</i></p>	<p>Mgr Karolina Rybarska (IBPRS-PIB) <i>Wpływ rutyny na tworzenie heterocyklicznych amin aromatycznych w reakcjach Maillarda</i></p>
13:30 – 13:35	<p>Dr inż. Paweł Hanus (UR) <i>Wpływ czasu leżakowania na profil fenolowy oraz parametry fizykochemiczne win „Vino Cotto” pochodzących z regionu Apulii we Włoszech</i></p>	<p>Dr hab. inż. Jolanta Kowalska, prof. SGGW (SGGW) <i>Analiza wybranych właściwości aglomerowanej mieszaniny kakao z dodatkiem miodu w proszku</i></p>
13:35 – 13:40	<p>Dr inż. Paweł Hanus (UR) <i>Wpływ terminu pozyskania pokrzywy zwyczajnej na skład chemiczny</i></p>	<p>Dr Łukasz Byczyński (URK) <i>Porównanie zawartości wolnych aminokwasów, polifenoli i właściwości antyoksydacyjnych w czosnku surowym i czarnym</i></p>
13:40 – 13:45	<p>Dr hab. inż. Jacek Słupski, prof. URK (URK) <i>Wpływ sposobu obróbki hydrotermicznej na jakość kalafiora i brokułu</i></p>	<p>Mgr inż. Dominika Kwaśny (URK) <i>Porównanie zawartości wybranych związków o działaniu przeciwutleniającym oraz azotanów i azotynów w ziele rzeżuchy ogrodowej (Lepidium sativum L.) i tąkowej (Cardamine pratensis L.)</i></p>
13:45 – 13:50	<p>Mgr Karolina Dereń (URK) <i>Porównanie wybranych właściwości prozdrowotnych kapusty głowiastej czerwonej na różnych etapach jej wegetacji</i></p>	<p>Dr hab. inż. Sławomir Pietrzyk, prof. URK (URK) <i>Zawartość składników mineralnych w produktach zbożowych dostępnych w Polsce</i></p>
13:50 – 13:55	<p>Dr inż. Grzegorz Kowalski (URK) <i>Otrzymywanie i właściwości hydrożeli na bazie alginianu sodu</i></p>	<p>Mgr inż. Angelika Bieniek (URK) <i>Charakterystyka właściwości molekularnych skrobi wyizolowanych z ziarna wybranych zbóż</i></p>
13:55 – 14:00	Dyskusja	<p>Dr Oskar Michalski (URK) <i>Porównanie hydrolizy skrobi w ryżu i płatkach owsianych z zastosowaniem α-amylazy immobilizowanej na nośniku polimerowym i w stanie wolnym</i></p>
14:00 – 14:10	Dyskusja	Dyskusja
14:10 – 14:20	Przerwa	
	Sala I	
14:20 – 14:40	Podsumowanie i oficjalne zakończenie konferencji	
14:40 – 15:40	Obiad	