

Program XXIX Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ
pt. „Żywność w oczach młodego pokolenia”
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności
ul. Balicka 122, 30-149 Kraków

DZIEŃ 1: 29 maja 2025	
Godzina	
Od 8:00	Rejestracja uczestników (hol główny)
Sala 1	
9:00 – 9:15	Powitanie i otwarcie konferencji
9:15 – 10:15	Wykład plenarny 1: Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie) Od pola do stołu - wymagania konsumentów wobec producentów Wykład plenarny 2: Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Czy przyszłość smakuje lepiej – tradycja kontra innowacja
	Sesja referatowa I / Oral session I Prowadzący sesję: Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie) Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)
10:15 – 10:25	Joanna Sękul (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Analiza porównawcza składu białka drożdżowego i bakteryjnego
10:25 – 10:35	Monika Siniawska (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu) Analiza LC-QTOF/ESI-MS związków polifenolowych z owoców z rodzaju <i>Sorbus</i>
10:35 – 10:45	Anna Zawiasa (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) Analiza integralności listeryjnej wyspy patogenności 3 (lipi-3) u izolatów <i>Listeria innocua</i>
10:45 – 10:55	Joanna Kobus (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wykorzystanie spektroskopii FT-IR do charakterystyki biomasy olejogennych drożdży
10:55 – 11:05	Zuzanna Byczkowska-Rostkowska (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) Odpowiedź <i>S. epidermidis</i> na stres indukowany IV-rzędowymi solami amoniowymi
11:05 – 11:15	Dyskusja
11:15 – 11:45	Przerwa kawowa
	Sesja referatowa II / Oral session II Prowadzący sesję: Prof. dr hab. Małgorzata Nogala-Kałucka (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) Prof. dr hab. Małgorzata Dżugan (Uniwersytet Rzeszowski)
11:45 – 11:55	Ewa Kulczyk-Małysa (Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie) Analiza właściwości bioaktywnych kombuchy jabłkowej
11:55 – 12:05	Wajeeha Mumtaz (University of Warmia and Mazury in Olsztyn) A comparative analysis of the sensory profiles of wholemeal and toasted bread enriched with buckwheat husk
12:05 – 12:15	Marta Wójcik (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego) Opracowanie technologii produkcji napoju roślinnego na bazie soczewicy czerwonej o zmienionych immunoreaktywnych właściwościach białek
12:15 – 12:25	Patrycja Jankowska (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Państwowy Instytut Badawczy) Rola skrobi modyfikowanej w kształtowaniu jakości wysokobiałkowych produktów wegańskich
12:25 – 12:35	Dominika Kaczmarek (Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie) Ocena właściwości funkcjonalnych białek roślinnych jako potencjalnych emulgatorów w wegańskich produktach typu instant
12:35 – 12:45	Martyna Klimczak (Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu) Projektowanie roślinnych bez - od koncepcji do finalnych produktów
12:45 – 12:55	Magdalena Cywińska-Antonik (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego) Otrzymywanie soku jabłkowego o obniżonej zawartości cukru z zastosowaniem metody enzymatycznej
12:55 – 13:05	Marta Siol (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Optymalizacja składu mieszanek estrów etylowych oleju lnianego i oleju z pestek granatu celem uzyskania korzystnego stosunku kwasów omega-6 do omega-3
13:05 – 13:15	Jakub Królak (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) Wykorzystanie makuchów jako dodatku do pieczywa pszennego – korzyści i wyzwania
13:15 – 13:25	Karolina Woś (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Żywność ekologiczna w kontekście diety zrównoważonej
13:25 – 13:45	Dyskusja
13:45 – 14:45	Obiad
14:45 – 15:15	Sesja posterowa Prowadzący sesję: Prof. dr hab. Joanna Stadnik (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie) Prof. dr hab. inż. Lesław Juszcak (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie) Prof. dr hab. Tadeusz Sikora (Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie)
	Sesja referatowa III / Oral session III Prowadzący sesję: Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska (SGGW Warszawa, UJD Częstochowa) Dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. UPP (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)
15:15 – 15:25	Anna Ignaczak (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Kształtowanie właściwości fizykochemicznych i prozdrowotnych marchwi suszonej mikrofalowo-próżniowo
15:25 – 15:35	Szymon Ossowski (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wpływ obróbki pulsacyjnym światłem na wybrane właściwości tkanki gruszki
15:35 – 15:45	Natalia Polak (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wpływ przepływowej pasteryzacji mikrofalowej na jakość nektarów truskawkowych w trakcie przechowywania
15:45 – 15:55	Aleksandra Purkiewicz (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) Polichlorowane bifenyle (PCB) w mleku i produktach mleczarskich – strategię monitorowania i ryzyko dla zdrowia publicznego
15:55 – 16:05	Dawid Brzostek (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) Poziom rtęci w powszechnie występującej i spożywanej rybie płoć. Potencjalne zagrożenia dla konsumentów
16:05 – 16:15	Magdalena Mikus (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wpływ powłok polisacharydowych z nanocząstkami tlenu cynku na wybrane wyróżniki jakościowe jabłek w czasie przechowywania
16:15 – 16:25	Małgorzata Chobot (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wpływ obróbki wstępnej na wybrane właściwości rzodkwi białej suszonej metodą konwekcyjną z podczerwienią
16:25 – 16:35	Dyskusja
16:35 – 16:40	Zakończenie pierwszego dnia
Od 19:30	Uroczysta kolacja

Program XXIX Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ
pt. „Żywność w oczach młodego pokolenia”
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności
ul. Balicka 122, 30-149 Kraków

DZIEŃ 2: 30 maja 2025	
Godzina	
Sala 1	
9:30 – 10:30	Wykład plenarny 1: Lukáš Kolarič, PhD (Slovak University of Technology) Methods for elimination of aflatoxin M ₁ from milk Wykład plenarny 2: Prof. Davit Pipoyan (Informational-Analytical Center for Risk Assessment of Food Chain) Food energy. Nutrition and health
10:30 – 11:00	Przerwa kawowa
	Sesja referatowa IV / Oral session IV Prowadzący sesję: Prof. dr hab. Agnieszka Kita (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu) Dr inż. Monika Przeor (UPP) - przewodnicząca SMKN PTTŻ
11:00 – 11:10	Kamil Haładyn (Wrocław University of Environmental and Life Sciences) Nanoemulsion as an effective method of encapsulation of carotenoid compounds extracted from rosehip fruits
11:10 – 11:20	Havva Aktas (Warsaw University of Life Science-SGGW) Comparative assessment of plant protein isolates in the stabilization and functional characterization of anthocyanin-loaded microcapsules
11:20 – 11:30	Hayat Hassen (University of Agriculture in Krakow) Effect of edible insects enriched in vitamin K ₂ on lipid profile, inflammatory cytokines, and atherosclerotic plaque development in APOE/LDLR ^{-/-} mice
11:30 – 11:40	Bharani Kumar Palani (Warsaw University of Life Sciences) Comparison of the properties of oil extracted from oat seeds roasted at low and high temperatures
11:40 – 11:50	Bartłomiej Zieniuk (Warsaw University of Life Science-SGGW) Unlocking bioactives with NADES: Eco-extraction from food waste and plant materials
11:50 – 12:00	Suheda Ugur (Warsaw University of Life Sciences-SGGW) Evaluating lignocellulosic waste as carbon source for lipid accumulation by <i>Yarrowia lipolytica</i> yeast
12:00 – 12:10	Urszula Pomietło (University of Agriculture in Krakow) Selected biochemical parameters profile of Wistar rats fed with sprats as a modification of the AIN-93G diet
12:10 – 12:20	Patryk Pokorski (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Kompleksowe koacerwaty białek owadzych i chitozanów jako innowacyjne stabilizatory Pickeringa
12:20 – 12:30	Dominka Opat (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) Wpływ stężenia substancji osmotycznej na przebieg procesu odwadniania i wybrane parametry jakości mięsa drobiowego
12:30 – 12:40	Martyna Szydłowska (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu) Biodostępność wybranych związków bioaktywnych i aktywność prozdrowotna <i>in vitro</i> owoców, soków i liści <i>Prunus persica</i> L.
12:40 – 13:00	Dyskusja
13:00 – 13:30	Zakończenie konferencji
13:30 – 14:30	Obiad