



# PROGRAM

1-3 lipca 2024 r.



SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

Instytut Nauk  
o Żywności

1 lipca (poniedziałek) 18:30-21:30 - Kolacja „Reception Party” – DS Limba

2 lipca (wtorek)

Miejsce obrad - kampus SGGW, ul. Nowoursynowska 159C, bud. 32

**8:30 Rejestracja uczestników – szatnia**

9:00 **ROZPOCZĘCIE SYMPOZJUM – Aula 1**

9:15 **Dr inż. Joanna Ciborska:** Żywność, żywienie i emocje - determinanty wyborów żywieniowych

**10:15 Przerwa na kawę – sala 09**

**SESJA REFERATOWA**

*Aula 1*

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Zbigniew Garncarek, prof. UE

Dr hab. inż. Anna Ptaszek, prof. URK

**XXVI SEMINARIUM NAUKOWE**

**„WŁAŚCIWOŚCI WODY W ŻYWNOSCI”**

*Sala 1065 (I p.)*

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Justyna Cybulska, prof. IA PAN

Prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak

10.45	<b>Agnieszka Wójtowicz:</b> Roślinne zamienniki mięsa: wybrane zagadnienia procesowe	<b>Gabriela Kowalska:</b> Naturalne biopolimery z produktów ubocznych jako niekonwencjonalne nośniki w procesie enkapsulacji
11.00	<b>Agata Marzec:</b> Analiza mikrostruktury 3D ciastek bezowych z dodatkiem polioli i izolatu białka sojowego	<b>Younes Noutifa:</b> Influence of convective drying on physicochemical properties of two moroccan date fruit ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.) cultivars
11.15	<b>Magdalena Mikus:</b> Zastosowanie powłok pektynowych wzbogaconych w kwasy fenolowe w monitorowaniu jakości pozbiorczej jabłek	<b>Ewa Ropelewska:</b> Imaging profile of fresh, convective- and infrared-dried date fruit using a flatbed scanner, digital camera and smartphone
11.30	<b>Adrianna Kaczmarska:</b> Badanie wpływu segmentów RG-I na właściwości pektyn w wyniku modyfikacji enzymatycznych oraz chemicznych frakcji rozpuszczalnej w słabych alkaliach (DASP)	<b>Anna Flis:</b> Higroskopijność wybranych rodzajów pasz w aspekcie ich podatności przechowalniczej
11.45	<b>Dorota Gałkowska:</b> Charakterystyka jakościowa makaronu z udziałem makuchów orzechowych	<b>Aneta Ociecek:</b> Higroskopijność i wodochłonność preparatów roślinnych jako wyróżniki ich jakości funkcjonalnej
12.00	<b>Teresa Witczak:</b> Makaron wzbogacony składnikami bioaktywnymi zamkniętymi w nanokapsułkach	<b>Sybilla Nazarewicz:</b> Wpływ ultradźwięków na właściwości lodów z udziałem oleożelu na bazie oleju z pestek winogron
12.15	<b>Katarzyna Górka:</b> Sok ziemniaczany składnikiem podłoża do hodowli mikroalg <i>Chlorella vulgaris</i>	<b>Ewa Ostrowska-Ligęza:</b> Analiza właściwości termicznych wybranych serów podpuszczkowych
12.30	<b>Paweł Ptaszek:</b> Analiza zjawisk dyfuzyjnych do powierzchni międzyfazowej w roztworach preparatów białkowych otrzymanych z bobiku	<b>Joanna Piepiórka-Stepuk:</b> Badania właściwości adhezyjnych powierzchni ze stali nierdzewnej o różnym stopniu chropowatości
12.45	DYSKUSJA	DYSKUSJA

## 13:00 Obiad – DS Limba

### OBRADY PLENARNE – Aula 1

Przewodniczący: Prof. dr hab. inż. Renata Różyło, Prof. dr hab. Artur Zdunek

14.30 **Prof. dr hab. Hanna Baranowska**

Molekularne właściwości wody w żywności

15.00 **Dr hab. Anna Kamińska-Dwórznicza, prof. SGGW**

Ile znaczy kryształ lodu w lodach spożywczych?

DYSKUSJA

### 15:45 Przerwa na kawę – sala 09

Przewodniczący: Prof. dr hab. Dariusz Dziki, Prof. dr hab. Adam Figiel

16:20 **Dr hab. Joanna Piepiórka-Stepuk, prof. PK**

Mycie w przemyśle spożywczym - wymagania i kierunki badań

16:50 **Dr hab. Marek Jakubowski, prof. MIR-PIB**

Symulacja CFD oraz pomiary PIV w inżynierii żywności

DYSKUSJA

### 19.30 Uroczysta kolacja – DS Limba

## 3 lipca (środa)

### 9:00 SESJA REFERATOWA

	<i>Aula 11</i>	<i>Sala 1065</i>
	Przewodniczący: Dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW Dr hab. inż. Paweł Ptaszek, prof. URK	Przewodniczący: Prof. dr hab. Hanna Kowalska Dr hab. Marcin Mitrus, prof. UP
9:00	<b>Artur Zdunek:</b> Laserowa interferometria plamkowa do wykrywania zmian strukturalnych w piankach (nanoceluloza-surfaktant)	<b>Ewa Domian:</b> Analiza stabilności kurkuminy w emulsjach stabilizowanych białkami ziemniaczanymi
9:15	<b>Tomasz Puksza:</b> Właściwości prozdrowotne soków owocowych w zależności od sposobu ich pozyskiwania	<b>Iwona Jędrzejewska:</b> Możliwości wydłużenia przydatności do spożycia mięsa z kurcząt brojlerów
9:30	<b>Katarzyna Wysocka:</b> Wpływ systemu produkcji roślinnej (ekologiczny, integrowany, konwencjonalny) na zawartość wybranych składników mineralnych w ziarnie pszenicy zwyczajnej ( <i>Triticum aestivum</i> L.) oraz produktach jego przerobu	<b>Sylwester Pychyrek:</b> Opracowanie innowacyjnego sposobu eliminacji konserwantów z procesu produkcji wyrobów garmażeryjnych formowanych z nadzieniem z jednoczesnym wydłużeniem ich przydatności do spożycia” - skalowanie procesu produkcji
9:45	<b>Natalia Polak:</b> Wpływ obróbki mikrofalowej oraz czasu przechowywania na zawartość składników bioaktywnych w nektarze aroniowym	<b>Anna Pakulska:</b> Mykoproteina jako alternatywa dla białek odzwierzęcych
10:00	<b>Justyna Cybulska:</b> Owoce pestkowe i jagodowe jako alternatywne źródła pektyn	<b>Zuzanna Lis:</b> Wpływ stosunku C/N w podłożu hodowlanym z ekstraktem z wyłoków jabłkowych na plon biomasy oraz zawartość białka w drożdżach paszowych
10:15	DYSKUSJA	DYSKUSJA

### 10:30 SESJA POSTEROWA (prezentacje posterów multimedialnych - 5 min)

*Aula 1*

**ŻYWNOŚĆ SUSZONA**

Przewodniczący:

Dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW

Dr inż. Tomasz Puksza

*Sala 1065*

**PRODUKTY ZWIERZĘCE**

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Aneta Ociecek

Dr hab. Zbigniew Kobus

10:30 Agnieszka Ciurzyńska  
Fabian Dajnowiec  
Dariusz Dziki  
Krzysztof Przybył  
Katarzyna Walkowiak  
Renata Różyło  
Szymon Ossowski  
Katarzyna Pobiega  
Beata Biernacka  
Adam Figiel  
Klaudia Masztalerz  
Hanna Kowalska  
DYSKUSJA

Joanna Markowska  
Magdalena Wróbel-Jędrzejewska  
Bogusław Pawlikowski  
Dorota Pietrzak  
Aneta Cegiełka  
Maciej Combrzyński  
DYSKUSJA

**11.45 Przerwa na kawę – sala 09**

**12:15 SESJA POSTEROWA (prezentacje posterów multimedialnych - 5 min)**

*Aula 1*

**WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE**

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Fabian Dajnowiec

Prof. dr hab. Agnieszka Wójtowicz

Michał Pancierz  
Anna Ptaszek  
Przemysław Siejak  
Łukasz Masewicz  
Mariusz Witczak  
Joanna Kruk  
Marcin Mitrus  
Monika Wójcik

DYSKUSJA

*Sala 1065*

**BIOPROCESY**

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK

Dr inż. Beata Biernacka

Emilia Janiszewska-Turak  
Joanna Bodakowska-Boczniewicz  
Katarzyna Górka  
Ewelina Książek  
Michał Klekowicz  
Aleksandra Michońska  
Zbigniew Kobus  
Marta Bochniak  
Grażyna Neunert

DYSKUSJA

**13.30 PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE SYMPOZJUM – Aula 1**

**13.45 OBIAD – DS Limba**



**FOSS**