

## 3 lipca (środa)

10.30 SESJA POSTEROWA (prezentacje posterów multimedialnych - 5 min)

Aula I

### ŻYWNOŚĆ SUSZONA

Przewodniczący:

Dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW

Dr inż. Tomasz Pukszta

- **Agnieszka Ciurzyńska:** Analiza wybranych właściwości fizycznych liofilizowanych batonów warzywnych powlekanych powłoką na bazie żelatyny wieprzowej z dodatkiem bulionu warzywnego
- **Fabian Dajnowiec:** Charakterystyka wybranych właściwości fizykochemicznych odtłuszczonego mleka w proszku
- **Dariusz Dziki:** Podatność na rozdrabnianie i właściwości suszu uzyskanego z kwiatów mniszka lekarskiego
- **Krzysztof Przybył:** Skuteczność rozpoznawania proszków porzeczkowych za pomocą zespołów klasyfikatorów
- **Katarzyna Walkowiak:** Analiza proszku owocowego z wykorzystaniem spektroskopii w podczerwieni z transformacją Fouriera
- **Renata Różyło:** Właściwości fizyko-chemiczne mikronizowanych wyłtoków z czarnuszki
- **Szymon Ossowski:** Wpływ niekonwencjonalnych metod obróbki wstępnej na cechy sensoryczne suszy jabłkowych
- **Katarzyna Pobiega:** Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego i suszenia konwekcyjno-ultradźwiękowego na właściwości fizyczne tkanki jabłka
- **Beata Biernacka:** Wybrane właściwości fizykochemiczne makaronów z dodatkiem liofilizowanej truskawki
- **Adam Figiel:** Wpływ dosuszania mikrofalowo-próżniowego wybranych surowców roślinnych poddanych liofilizacji na jakość wysuszonego produktu i czasochłonność procesu
- **Klaudia Masztalerz:** Odwadnianie osmotyczne jabłek w złożonych roztworach osmotycznych na bazie ekstraktu z szałwii i zagęszczonego soku jabłkowego
- **Hanna Kowalska:** Ocena wpływu ultradźwięków i temperatury procesu na zwiększenie efektywności odwadniania osmotycznego owoców pomarańczy

DYSKUSJA

Sala 1065

### PRODUKTY ZWIERZĘCE

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Aneta Ocieczek

Dr hab. Zbigniew Kobus

- **Joanna Markowska:** Jakość mięsa odkostnionego mechanicznie z korpusu drobiowego w nowatorskiej technologii pozyskania
- **Magdalena Wróbel-Jędrzejewska:** Badanie wielkości emisji gazów cieplarnianych na przykładzie produkcji mięsa
- **Bogusław Pawlikowski:** Wpływ emitera dwutlenku węgla na trwałość produktów rybnych pakowanych w modyfikowanej atmosferze
- **Dorota Pietrzak:** Wpływ warunków przechowywania na wybrane wyróżniki jakości jaj kurzych
- **Aneta Cegiełka:** Próba zastosowania dodatku wyłtoków z aronii czarnoowocowej w produkcji hamburgerów
- **Maciej Combrzyński:** Uwarunkowania techniczno-technologiczne procesu ekstruzji pelletów spożywczych z dodatkiem mąki ze świerszczy jadalnych

DYSKUSJA

**3 lipca (środa)**

**12.15 SESJA POSTEROWA (prezentacje posterów multimedialnych - 5 min)**

*Aula I*

## **WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE**

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Fabian Dajnowiec

Prof. dr hab. Agnieszka Wójtowicz

- **Michał Panczerz:** Wpływ budowy łańcucha na właściwości reologiczne uzyskanych roztworów pektyn
- **Anna Ptaszek:** Wpływ temperatury ekstrakcji na wybrane właściwości reologiczne roztworów polisacharydów pozyskanych z łuski nasion *Plantago ovata*
- **Przemysław Siejak:** Wpływ środowiska na właściwości reologiczne pektyny jabłkowej w roztworach
- **Łukasz Masewicz:** Wpływ pH na stan wody i wybrane właściwości fizyczne w układach pektynowych
- **Mariusz Witczak:** Charakterystyka reologiczna ciasta bezglutenowego z dodatkiem mąki z orzechów chufa i preparatu błonnikowego z bambusa
- **Joanna Kruk:** Właściwości mechaniczne modelowych układów spożywczych z pektyną i śluzem z siemienia lnianego
- **Marcin Mitrus:** Wpływ parametrów procesu ekstruzji na właściwości pastowe oczyszczonej i pełnoziarnistej mąki ryżowej
- **Monika Wójcik:** Wpływ dodatku błonnika bambusowego na właściwości fizyczne chleba niskowęglowodanowego

**DYSKUSJA**

*Sala 1065*

## **BIOPROCESY**

Przewodniczący:

Dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK

Dr inż. Beata Biernacka

- **Emilia Janiszewska-Turak:** Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na właściwości fizykochemiczne papryki fermentowanej, z użyciem szczepu *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC4080
- **Joanna Bodakowska-Boczniewicz:** Biosynteza naringinazy z *Aspergillus niger* na podłożu stałym
- **Katarzyna Górka:** Charakterystyka wybranych napojów fermentowanych dostępnych na rynku Dolnego Śląska
- **Ewelina Książek:** Doskonalenie produkcji kwasu cytrynowego z glicerolu
- **Michał Klekowicz:** Drożdże *Candida kefyr* jako źródło białka mikrobiologicznego
- **Aleksandra Michońska:** Białko jednokomórkowców jako składnik funkcjonalny żywności
- **Zbigniew Kobus:** Wykorzystanie metody powierzchni odpowiedzi do optymalizacji procesu ultradźwiękowej ekstrakcji polifenoli z owoców jarzębiny
- **Marta Bochniak:** Oleje z nasion *Vaccinium*.
- **Grazyna Neunert:** Monitorowanie zmian zawartości naturalnych barwników w olejach tłoczonych na zimno podczas procesu termooksydacji metodami spektrofotometrycznymi

**DYSKUSJA**

