

**PAN**  
POLSKA AKADEMIA NAUK



**pta**



# PROGRAM

24-26 czerwca 2026 r.

24 czerwca (środa)

18:30-21:30 - Kolacja „Reception Party” – DS Limba

25 czerwca (czwartek)

8:30 Rejestracja uczestników – szatnia

9:00 ROZPOCZĘCIE SYMPOZJUM – Aula 1

OBRADY PLENARNE

9:15 Prof. dr hab. Michał Świeca

Od borowika do Reishi – rola grzybów w zrównoważonym odżywianiu i produkcji żywności

10:15 Przerwa na kawę – sala 09

SESJA NAUKOWA

Aula 1

Przewodniczący:

Prof. dr hab. Anna Michalska-Ciechanowska

Prof. dr hab. Dariusz Dziki

XXVII SEMINARIUM NAUKOWE

„WŁAŚCIWOŚCI WODY W ŻYWNOSCI”

Sala 1065 (I p.)

Przewodniczący:

Prof. dr hab. Renata Różyło

Prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak

10.50 **Zbigniew Kobus:** Wpływ parametrów pulsacyjnej ekstrakcji ultradźwiękowej na zawartość związków polifenolowych w owocach czarnego bzu

**Justyna Szadzińska:** Wpływ suszenia hybrydowego na zawartość składników biologicznie aktywnych w roślinach zielarskich

11.10 **Justyna Cybulska:** Zawartość i struktura komponentów błonnika pokarmowego w owocach i warzywach dostępnych na rynku

**Szymon Ossowski:** Rola polisacharydowych nośników w kształtowaniu stabilności fizykochemicznej i funkcjonalnej suszonych rozpyłowo fermentowanych roztworów osmotycznych

11.30 **Anna Ptaszek:** Arabinoksylany z łuski babki jajowatej - badanie właściwości aplikacyjnych

**Anna Flis:** Higroskopijność wybranych rodzajów zbóż w kontekście zarządzania ryzykiem w transporcie i przechowywaniu

11.50 **Paweł Ptaszek:** Rola drugiego współczynnika wirialu w kształtowaniu szybkości dyfuzji białka do powierzchni międzyfazowej

**Maksym Nowosad:** Mikroenkapsulowanie podłoża pochodowlanego o działaniu celulolitycznym, pochodzącego z hodowli *Pleurotus sp.*, z wykorzystaniem konwencjonalnego suszenia rozpyłowego oraz niskotemperaturowego suszenia rozpyłowego wspomaganego osuszonym powietrzem

- 12:10 **e-postery** (prezentacje 5 min):
- Zuzanna Domżańska:** Charakterystyka wybranych właściwości fizycznych deserów owocowych wytwarzanych metodą druku 3D
- Beata Biernacka:** Błonnik aroniowy jako funkcjonalny dodatek do mąki pszennej
- Lidziya Sabalenka:** Właściwości reologiczne i hydrodynamiczne wodnych roztworów arabinoksylianów pozyskanych z różnych odmian *Plantago*
- Wiktoria Kamińska:** Charakterystyka właściwości monowarstw Langmuira utworzonych przez oleje roślinne oraz modelowe mieszaniny ich głównych kwasów tłuszczowych
- Katarzyna Kozłowicz:** Ocena wpływu melasy korab na właściwości fizykochemiczne lodów
- DYSKUSJA
- e-postery** (prezentacje 5 min):
- Joanna Łechtańska:** Aspekty jakościowe suszonych hybrydowo owoców malin
- Małgorzata Chobot:** Wpływ kurkumy i papryki słodkiej na zawartość polifenoli, barwę i mikrostrukturę suszonej rzodkwi białej
- Łukasz Masewicz:** Zmiany parametrów opisujących stan wody w chlebach z dodatkami funkcjonalnymi
- Aleksandra Zarycznik:** Wpływ dodatku hydrokoloidów na dynamikę molekularną w pieczywie na bazie mąki ryżowej
- Katarzyna Walkowiak:** Wpływ składu matrycy białkowej na mobilność wody i stabilność strukturalną serków wiejskich podczas przechowywania
- DYSKUSJA

### 13:00 Obiad – *DS Limba*

#### OBRADY PLENARNE – *Aula 1*

Przewodniczący: Prof. dr hab. inż. Justyna Cybulska, Dr hab. Paweł Ptaszek, prof.

- 14.30 **Prof. dr hab. Anna Michalska-Ciechanowska**  
Projektowanie roślinnych proszków od funkcji do formy – jak skład matrycy i parametry procesowe determinują właściwości i funkcjonalność proszków spożywczych
- 15.00 **Dr hab. Artur Wiktor, prof.**  
Trendy w przemyśle spożywczym: wyzwania i perspektywy
- 15:30 **Prof. dr hab. Monika Janowicz**  
Struktura żywności – projekt natury czy efekt ludzkiej wyobraźni?
- DYSKUSJA

### 19.30 Uroczysta kolacja – *DS Limba*

#### 26 czerwca (piątek)

##### SESJA NAUKOWA – *Aula 1*

Przewodniczący: Prof. dr hab. Hanna Kowalska, Prof. dr hab. Katarzyna Kozłowicz

- 9:00 **Anna Naruć:** Zboża przyszłości – potencjalne ścieżki rozwoju
- 9:20 **Anna Pakulska:** Ocena wpływu ekstraktów owocowych na strukturę i właściwości fizykochemiczne folii pektynowych

09:40 **e-postery** (prezentacje 5 min)

**Przemysław Siejak:** Wpływ dodatków roślinnych i owadzych na właściwości reologiczne keczupów

**Monika Wójcik:** Zioła jako źródło naturalnych barwników w produkcji biszkoptów bezglutenowych – wpływ na właściwości fizyczne oraz sensoryczne wyrobów cukierniczych

**Joanna Markowska:** Mrożone warzywa – jakość i bezpieczeństwo

**Joanna Szulc:** Priming nasion rzepaku jako strategia poprawy stabilności oleju

**Marta Kotarska:** Metoda elicytacji jako sposób na zwiększenie zawartości substancji biologicznie czynnych w roślinach farmakopealnych

**Jacek Niedźwiedź:** Wpływ stężenia substancji strukturotwórczej na właściwości fizykochemiczne i strukturalne kompozytowych białkowych powłok jadalnych na bazie bulionu wołowego

DYSKUSJA

## 11.15 Przerwa na kawę – sala 09

**SESJA POSTEROWA** (prezentacje 5 min) – *Aula 1*

Przewodniczący:

Prof. dr hab. Monika Janowicz, Dr hab. Joanna Piepiórka-Stepuk, prof.

11:30 **Karolina Szulc:** Ocena właściwości fizycznych proszków z mikroalg w kontekście zastosowań w przemyśle spożywczym

**Ewa Ostrowska-Ligęza:** Właściwości termiczne czekolad z miodem oraz pozyskanej z nich frakcji tłuszczowej

**Agnieszka Czurzyńska:** Wpływ warunków przechowywania na jakość liofilizatów opakowanych w opakowania jadalne

**Joanna Kruk:** Charakterystyka właściwości śluzów roślinnych

**Krzysztof Przybył:** Multimodalny model AI do oceny jakości sera wysokobiałkowego podczas przechowywania z wykorzystaniem barwy, widm FTIR, tekstury obrazów i parametrów reologicznych

**Danuta Krokosz, Joanna Rychlicka-Rybska:** Badania właściwości tekstury wodnego ekstraktu nasion lnu brązowego

**Renata Różyło:** Identyfikacja mikroorganizmów w żywności z wykorzystaniem spektrometru masowego MALDI-TOF Autof ms1000

**Marta Liszka-Skoczylas, Mariusz Witczak:** Wpływ zastosowania jodochinolin do biofortyfikacji roślin ziemniaka w jod na wybrane właściwości fizykochemiczne skrobi

**Kamila Kozieł, Bogusław Pawlikowski:** Konserwy rybne o wzbogaconej wartości odżywczej

**Błażej Błaszak:** Mieszanina skrobi ziemniaczanej i gumy tara jako strategia utrzymania jakości niskotłuszczowych przetworów mięsnych o obniżonej zawartości sodu

**Magdalena Wróbel-Jędrzejewska:** Analiza emisji gazów cieplarnianych w zakładach produkujących wyroby alkoholowe

**Mikołaj Kościński:** Wpływ laserowej strukturyzacji na właściwości powierzchni stali nierdzewnej stosowanej w przemyśle spożywczym

DYSKUSJA

## 13.00 PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE SYMPOZJUM – *Aula 1*

## 13.30 OBIAD – *DS. Limba*

CZEKOLLEGE

