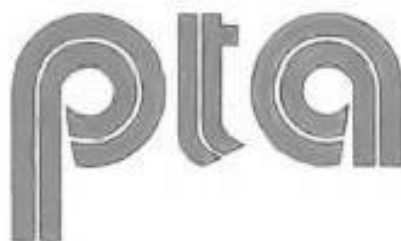




POLSKA AKADEMIA NAUK



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 Dzik

XXVII SEMINARIUM NAUKOWE

„WŁAŚCIWOŚCI WODY W ŻYWNOSTCI”

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: Mikroksuflkowanie podłoża pochodowlanego o działaniu celulolitycznym, pochodzącego z hodowli *Pleurotus sp.*, z wykorzystaniem konwencjonalnego suszenia rozpyłowego oraz niskotemperaturowego suszenia rozpyłowego wspomagane 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 <i>Plantago</i> 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 Ciurzyńska: 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 Koziół, 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

