Lista doniesień zakwalifikowanych do sesji plakatowej

Bezpieczeństwo żywności

1. Dawid Brzostek - Wpływ warunków środowiskowych na zawartość rtęci w tkankach ryb z regionu Warmii i Mazur
2. Zuzanna Byczkowska-Rostkowska - Bioróżnorodność szczepów *Staphylococcus epidermidis* wyizolowanych z żywności
3. Dominika Domurad - Zastosowanie oceny ryzyka w zapobieganiu oszustwom żywnościowym - studium przypadku

3a. Urszula Gawlik - Bakterie wspomagające wzrost roślin (PGPB) jako czynnik modulujący aktywność enzymów obronnych w liściach rukoli

4. Gabriela Haraf - Zawartość fosforanów w napojach typu cola i próba oszacowania spożycia fosforanów z tymi napojami przez młodych dorosłych
5. Aleksandra Król - Analiza wymagań podstawowych standardu BRCGS ver. 9
6. Aleksandra Łuniewska - Badanie kultury bezpieczeństwa żywności w gastronomii - studium przypadku
7. Joanna Markowska - Środki ochrony roślin w mrożonych warzywach dostępnych w krajowym obrocie handlowym
8. Andrzej Okruszek - Wpływ parametrów temperatury i czasu obróbki sous-vide na wyróżniki barwy i ocenę sensoryczną mięśni piersiowych drobiu wodnego

9. Marlena Pielak - Jakość i bezpieczeństwo potraw przygotowywanych w kuchni mikrofalowej w opinii polskich konsumentów
10. Magdalena Polak-Śliwińska - Ocena przydatności metody chromatografii gazowej i programu chemometrycznego do wykrywania zafałszowania oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w oparciu o profil kwasów tłuszczowych i zawartość triglicerydów
11. Piotr Przybyłowski - Mikroplastiki w żywności
12. Anna Sadowska-Rociek - Ocena występowania zanieczyszczeń należących do związków hormonalnie czynnych w przetworach mlecznych obecnych na rynku
13. Tomasz Sawicki - Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) i 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) w izolatach białkowych pochodzenia roślinnego
14. Radosława Skoczeń-Słupska - Wykorzystanie różnych części botanicznych cytryńca chińskiego (*Schisandra chinensis*) w produkcji jogurtu
15. Jacek Słupski - Wykorzystane czarnego czosnku w produkcji sera podpuszczkowego
16. Katarzyna Tkacz - Sum i czarnuszka – czy to bezpieczny duet?
17. Miłosz Trymers - Zastosowanie powłoki polisacharydowo-białkowej z dodatkiem rozmarynu do przedłużeniu trwałości łososia atlantyckiego (*Salmo salar*) przechowywanego w warunkach chłodniczych

Konsument

18. Greta Adamczyk - Analiza spożycia suplementów diety wspomagających redukcję masy ciała
19. Anna Długosz - Kompleksowa analiza wartości odżywczej i zgodności oznakowania wybranych produktów mlecznych oraz ich roślinnych odpowiedników
20. Beata Paszczyk - Sery pleśniowe jako źródło sprzężonego kwasu linolowego (cis9trans11 C18:2, CLA) w żywieniu człowieka
21. Katarzyna Staniewska - Ocena akceptacji konsumenckiej produktów mleczarskich z dodatkami prozdrowotnymi w wybranych grupach konsumentów

Metody i techniki

22. Hanna Maria Baranowska - Wpływ preparatów błonnikowych na retrogradację skrobi ziemniaczanej
23. Magdalena Dadan - Ocena możliwości wykorzystania ultradźwięków przed odwadnianiem osmotycznym oraz niekonwencjonalnych roztworów osmotycznych w celu otrzymania suszonych przekąsek jabłkowych

24. Natalia Kasałka-Czarna - Analiza ekspresji wybranych genów metodą qPCR w mięśniach dzika europejskiego (Sus scrofa scrofa) i świni domowej (Sus scrofa domestica)
25. Agata Marzec - Zastosowywanie mikrotomografii rentgenowskiej do oceny mikrostruktury 2D i 3D gruszek suszonych hybrydowo
26. Aleksandra Zaryczniak - Analiza właściwości fizykochemicznych serków typu wiejskiego

Procesy i technologie

27. Ewa Baranowska-Wójcik - Nowatorskie dżemy owocowe produkowane z dodatkiem wytłoków z buraka ćwikłowego (*Beta vulgaris* L.)
28. Ewa Gondek - Wpływ aplikacji pulsacyjnego światła na wybrane właściwości owocników grzybów jadalnych
29. Joanna Kaszuba - Wpływ metody prowadzenia ciasta na jakość chleba jęczmiennego
30. Hanna Kowalska - Zastosowanie technik wspomagających do wytwarzania przekąsek z białej rzodkwi suszonych mikrofalowo-konwekcyjnie
31. Arijit Nath - Production of Bioemulsifier Rhamnolipid by Integrated Bioprocess (Fermenter attached with Adsorption column)
32. Jacek Niedźwiedź - Analiza wybranych właściwości bioprotekcyjnych kompozytowych powłok jadalnych otrzymanych z wykorzystaniem bulionu wołowego
33. Janusz F. Pomianowski - Ocena właściwości funkcjonalnych mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie
34. Urszula Złotek - Bakterie wspomagające wzrost roślin (PGPB) jako czynnik modulujący aktywność enzymów obronnych w liściach pomidora
35. Agata Znamirowska-Piotrowska - Właściwości organoleptyczne mleka fermentowanego przez *Lactobacillus acidophillus* z inuliną i maślanem sodu

Zrównoważony rozwój

36. Justyna Borawska-Dziadkiewicz - Wykorzystanie narzędzi bioinformatycznych do przewidywania uwalniania bioaktywnych peptydów z odpadów rybnych: potencjał prozdrowotny i zrównoważona produkcja żywności
37. Sylwia Łaba - Marnotrawstwo żywności a zrównoważony rozwój: wyzwania i rozwiązania dla Polski w kontekście zmian klimatu i ochrony środowiska.
38. Anna Krawczyk - Charakterystyka jakościowa i technologiczna wybranych preparatów białkowych

39. Monika Modzelewska-Kapituła - Meat science and technology topics and teaching methods in higher education in the opinion of students, professors and meat industry professionals
40. Surya Sasikumar Nair - Ocena zrównoważonych praktyk bezpieczeństwa żywności w wybranych krajach
41. Katarzyna Samborska - Youarein – free online platform for young agrifood european innovators
42. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska - Analiza emisji gazów cieplarnianych w przemyśle spożywczym

Żywienie

43. Szymon Andrzejewski - Mleko A2A2 i jego przetwory – czy smakują inaczej?
44. Marta Bochniak - Judo, aktywność fizyczna i oleje jadalne – jak sport kształtuje nawyki żywieniowe licealistów
45. Ewa Czarniecka Skubina - Organizacja żywienia w szkołach podstawowych: Projekt Junior-Edu-Żywienie (JEŻ)
46. Małgorzata Kostecka - Wiedza żywieniowa rodziców a zachowania żywieniowe dzieci w wieku 3-6 lat.
47. Beata Stasiewicz - Dieta śródziemnomorska a chronotyp: wstępne badania przekrojowe u kobiet w wieku około- i pomenopauzalnym
48. Piotr Przybyłowski - Suplementacja żelaza w diecie człowieka- ocena jakości preparatów oraz świadomości konsumentów
49. Mirosława Teleszko - Soja, groch, ciecierzyca czy ostropest? Analiza porównawcza jakości odżywczej białek w kontekście profilu aminokwasów
50. Małgorzata Woźniewicz - Uwarunkowania wzorów żywieniowych osób starszych z terenu Wielkopolski

Żywność funkcjonalna

51. Anna Iwaniak - Płatki jęczmienne źródłem peptydów o aktywności enzymu konwertującego angiotensynę (ACE)

51a. Joanna Ciborska - Analiza zawartości wybranych składników mineralnych w jogurtach i alternatywach roślinnych

52. Monika Jabłońska - Wpływ betalain na poziom ekspresji transporterów glukozy w jelicie cienkim szczurów

53. Ewelina Jamróz - Przekąska okołowysiłkowa jako nośnik glutationu w formie kapsułki
54. Maciej Kosakowski – Ocena wybranych wyróżników jakości smoothie owocowego z dodatkiem łuski gryczanej
55. Jarosław Kowalik - Ocena możliwości produkcji lodów wzbogaconych w białka pozyskane z maślanki jako produktów probiotycznych
56. Wajeeha Mumtaz - Impact of Buckwheat Husk Addition on the Colour Parameters of Wholemeal and Toasted Breads
57. Grażyna Neunert - Całkowita zawartość związków fenolowych a aktywność przeciwutleniająca wybranych olejów roślinnych poddanych procesowi termicznego utleniania.
58. Monika Pliszka - Potencjał biologiczny peptydów z białek owsa
59. Millena Ruszkowska - Chrupiąca przekąska ze świerszczami jako odpowiedź na globalne wyzwania żywieniowe
60. Karolina Szulc - Tortilla z białkiem owadzim – wpływ dodatku proszku z mącznika młynarka na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne produktu
61. Michał Świeca - Muchomor czerwonawy vs czubajka kania - aktywność przeciwutleniająca, przeciwzapalna oraz antyproliferacyjna
62. Joanna Tkaczewska - Mikroenkapsulacja glutationu w furcellaranie wpływa na strawność białek w modelowych produktach wspomagających wydolność sportową
63. Aleksandra Wilczyńska - Aktywność antyoksydacyjna napojów izotonicznych bazujących na surowcach naturalnych
64. Aneta Wojdyło - Liście wybranych drzew owocowych jako niekonwencjonalne źródło tetraterpenów kształtujące potencjał bioaktywny i właściwości prozdrowotne – badania in vitro

Żywność wczoraj i dziś

65. Anna Czubaszek - Wpływ wysokobiałkowego produktu pochodzenia mikrobiologicznego na jakość i wartość odżywczą pieczywa pszennego
66. Ewa Jakubczyk - Charakterystyka właściwości reologicznych tuszów spożywczych na bazie purée z borówek
67. Anna Kamińska-Dwórznicka - Ocena struktury krystalicznej lodów vege zamrożonych za pomocą klasycznego frezera i zamrażarki wspomaganej ultradźwiękami.
68. Małgorzata Karwowska - Hybrydowe produkty mięsne w erze fleksitarianizmu
69. Agnieszka Kita - Cechy sensoryczne chrupek z dodatkiem pyłku pszczelego w zależności od metody ekspansji

70. Joanna Klepacka - Wpływ rodzaju i ceny herbaty czarnej oraz sposobu sporządzania jej naparów na ich wartość odżywczą
71. Monika Wereńska - Wpływ różnych kombinacji temperatury i czasu obróbki sous-vide na właściwości funkcjonalne mięśni piersiowych drobiu wodnego

Wyzwania polskiego mleczarstwa - efekty naukowe projektu SUP-RIM

72. Maria Baranowska - Jogurt z ovofosfolipidami
73. Katarzyna Bartyzel - Mleko i produkty mleczne - poglądy i zwyczaje żywieniowe wśród dorosłych mieszkańców wybranych krajów UE
74. Marika M. Bielecka - Wpływ dodatku skleroglukanu na profil związków lotnych w jogurtach
75. Justyna E. Bojarska - Warmińskie superowoce jako funkcjonalny komponent wsadów owocowo-zbożowych do jogurtów naturalnych
76. Bartosz Brzozowski - Ocena predyspozycji β-D- galaktozydazy z *Bifidobacterium bifidum* do syntezy galaktooligosacharydów
77. Małgorzata Darewicz - Hybrydowy model badań zastosowany do analizy biologicznie aktywnych peptydów z preparatów białek mleka
78. Tomasz Dera - Mleko i produkty mleczne – poglądy i zwyczaje żywieniowe studentów
79. Magda Filipczak-Fiutak - Ocena jakości jogurtów z dodatkiem liofilizowanych kiełków rzodkiewki uprawianych w modyfikowanych warunkach oświetleniowych
80. Adam Florkiewicz - Zawartość składników mineralnych w mleku w zależności od formy utrwalenia, zawartości tłuszczu, białka oraz laktozy
81. Anna Gątarska - Produkty mleczarskie - spożycie wśród osób z pokolenia Z
82. Jadwiga Hamułka - Co polscy konsumenci wiedzą na temat mleka A2A2?
83. Anna Iwaniak - Ser cheddar i ser topiony „Sharp cheddar" jako źródło Neu5Gc
84. Katarzyna Kajak-Siemaszko - Porównanie paramentów fizykochemicznych i bezpieczeństwa mikrobiologicznego serwatek kwasowych pochodzących z mleczarni w Polsce centralnej
85. Katarzyna Kiełczewska - Lody wysokobiałkowe wzbogacone dodatkiem wapnia
86. Karolina Kusek - Mleko i produkty mleczne - poglądy i zwyczaje żywieniowe kobiet
87. Marcin Łukasiewicz - Zwyczaje żywieniowe mieszkańców wsi i małych miejscowości w zakresie spożycia produktów mlecznych – badania ankietowe
88. Katarzyna Małgorzata Majewska - Wpływ warunków produkcji na wybrane cechy jakości substytutów mleka z udziałem ziarna sorgo (*Sorghum bicolor* L.)
89. Łukasz Masewicz - Zmiany parametrów dynamiki molekularnej wody w czasie przechowywania serka typu wiejskiego

90. Piotr Minkiewicz - Analiza β-laktoglobuliny związanej z kazeiną w próbkach mleka – wstępne badania
91. Dorota Najgebauer-Lejko - Wpływ wariantu genetycznego β-kazeiny (A1 vs. A2) na jakość i właściwości technologiczne jogurtów z mleka krów rasy polskiej czerwonej
92. Katarzyna Neffe-Skocińska - Porównanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i jakości fizykochemicznej prób serwatek kwasowych ze wschodnich regionów Polski
93. Agnieszka Pluta-Kubica - Możliwości wykorzystania różnych części botanicznych cytryńca chińskiego (*Schisandra chinensis*) w produkcji jogurtu
94. Elżbieta Rosiak - Optymalizacja procesu fermentacji serwatki kwasowej jako bazy do opracowania biodegradowalnego preparatu ograniczającego organizację bakterii *Listeria monocytogenes* w biofilm lub degradującego zasiedlony biofilm
95. Marek Sady - Charakterystyka mikrobiologiczna kefirów z dodatkiem kiełków rzodkiewki
96. Przemysław Siejak - Ocena zmian właściwości reologicznych serka typu serek wiejski (cottage cheese) w czasie przechowywania
97. Bartosz Sołowiej - Produkty z ekologicznego mleka koziego bogatym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz antyoksydantów
98. Katarzyna Turek - Nanokapsułkowanie oleju z pestek granatu i witaminy D – zastosowanie w produkcji jogurtu
99. Gabriela Zieć - Mleko i produkty mleczne – poglądy i zwyczaje żywieniowe mężczyzn
100. Dorota Zielińska - Antybiotykooporność mikroorganizmów środowiskowych pochodzących z prób surowej serwatki kwasowej pozyskanych z mleczarni w Polsce
101. Justyna Żulewska - Sery o obniżonej zawartości tłuszczu z dodatkiem frakcji tłuszczu mlekowego