PROGRAM

XLVII Sesji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN

połączonej z jubileuszem 80-lecia Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie

Środa, 2 lipca 2025

16.00-19.00	**Jubileusz – odsłonięcie pamiątkowych tablic** *Wydział Nauki o Żywności UWM w Olsztynie, pl. Cieszyński 1*
17.00-18.45	**Posiedzenie Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN** *Wydział Nauki o Żywności UWM w Olsztynie, pl. Cieszyński 1*

Czwartek, 3 lipca 2025

Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM w Olsztynie, ul. Benedykta Dybowskiego 11, 10-719 Olsztyn

08.00 - 14.00	**Rejestracja i zawieszanie posterów**
09.00 - 13.00	**Obchody Jubileuszu** **Aula Kongresowa**
12.30 – 13.30	**Obiad** *Goście Jubileuszu - Hotel HP Park, al. Warszawska 119, Olsztyn* *Uczestnicy Sesji – Kortowiak, Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM*

13.30 - 14.00 **Otwarcie konferencji**

dr hab. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM, prof. dr hab. Monika M. Kaczmarek, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, prof. dr hab. Małgorzata Darewicz

14.00 - 14.50 **Wykłady plenarne:**

Prowadzący: prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, prof. dr hab. Małgorzata Darewicz, prof. dr hab. Mariusz Piskuła

Aula Kongresowa

Prof. dr hab. Anna Gramza-Michałowska
Żywność ultraprzetworzona: wpływ na zdrowie i wyzwania dla technologii żywności

Prof. dr hab. Renata B. Kostogrys
Zmienność organizmów a zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Nutrigenomika – szansa czy złudzenie?

15.00 - 16.10 **Sekcja: Żywienie**

Prowadzący: prof. dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. dr hab. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz

Aula Błękitna

15.00 - 15.10 **Lidia Wądołowska** - Aplikacja „Dziennik Diety" w promowaniu prozdrowotnych zachowań żywieniowych

15.10 - 15.20 **Julia Sawicka** - Superfood w deserze – właściwości lodów z dodatkiem soplówki jeżowatej

15.20 - 15.30 **Kaja Żylak** - Ocena wpływu cateringów dietetycznych na proces leczenia zaburzeń odżywiania

15.30 - 15.40 **Ewa Niedźwiedzka** - Przekraczanie rekomendowanych dawek suplementów diety przez mężczyzn o rekreacyjnej aktywności fizycznej: związek ze składem ciała, wydolnością fizyczną i jakością diety. Badanie przekrojowe.

15.40 - 15.50 **Zuzanna Sikorska** - Analiza profilu aminokwasów w próbkach osocza i moczu zawodników piłki nożnej w relacji do spożycia odżywek pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

15.50 - 16.00 **Elżbieta Olczak** - The possibility of using wheat fiber in finely ground canned pork meat stuffings

16.00 - 16.10 **Dyskusja**

15.00 - 16.05 **Sekcja: Procesy i technologie**

Prowadzący: dr hab. Jarosław Kowalik, prof. UWM, prof. dr. hab. Ewa Jakubczyk

Aula Karmazynowa

15.00 – 15.15 **Bartosz Sołowiej** - Innowacje w fermentowanych napojach na bazie serwatki w ramach zadania „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy" (SUP-RIM)

15.15 - 15.25 **Natalia Polak** - Wpływ parametrów przepływowej pasteryzacji mikrofalowej oraz odmiany surowca na wybrane wyróżniki jakościowe nektarów z jagody kamczackiej

15.25 - 15.35	**Damian Szablak** - Wpływ homogenizacji na zmiany w kwasach tłuszczowych podczas przechowywania mleka spożywczego pasteryzowanego
15.35 - 15.45	**Anna Bzducha-Wróbel** - Właściwości emulgujące preparatów mannoprotein drożdży Wickerhamomyces anomalus uzyskane po hodowli na hydrolizatach chmielu browarnianego
15.45 - 15.55	**Ewa Domian** - Właściwości w masie sproszkowanych kompleksów inkluzyjnych cytralu z cyklodekstrynami
15.55 - 16.05	**Dyskusja**

16.00 - 16.20 Przerwa na kawę i sesja plakatowa

16.20 - 17.30 Sekcja: Żywienie cd., Konsument, Żywność wczoraj i dziś

Prowadzący: dr hab. Joanna Klepacka, prof. UWM, prof. dr hab. Ryszard Amarowicz

Aula Błękitna

16.20-16.30	**Ewelina Książek** - Wpływ składników owoców jagodowych z rodzaju Vaccinium na interakcje farmakologiczne związane z metabolizmem leków: przegląd systematyczny
16.30-16.40	**Paulina Prostko** - Fermentacja: nauka, zdrowie i tradycja w świecie żywych kultur
16.40-16.50	**Wioleta Fabczak** - Mikroflora produktów fermentowanych – znaczenie w żywieniu
16.50-17.00	**Marzena Jeżewska-Zychowicz** - Związek między spożyciem produktów mlecznych, postawami oraz poszukiwaniem informacji o nowych produktach
17.00-17.10	**Piotr Klimowicz** - Wpływ roślin strączkowych w diecie kur na zawartość wybranych pierwiastków w jajach kurzych
17.10-17.20	**Magdalena Zielińska-Dawidziak** - Jak soja i łubin wąskolistny w żywieniu niosek wpływają na profil kwasów tłuszczowych jaj kurzych
17.20-17.30	**Dyskusja**

16.20 - 17.20 Sekcja: Metody i techniki, Zrównoważony rozwój

Prowadzący: prof. dr hab. Anna Iwaniak, dr hab. Anna Czubaszek, prof. UP

Aula Karmazynowa

16.20-16.30	**Alicja Stachelska-Wierzchowska** - Zastosowanie tricyklicznych analogów 2-aminopuryny do spektroskopowego badania aktywności oksydazy ksantynowej w mleku
16.30-16.40	**Małgorzata Sierocka** - Wpływ pozbiorczej aplikacji naparu z oregano i lubczyku na wybrane wyróżniki jakości rozdrobnionej przechowywanej sałaty lodowej
16.40-16.50	**Błażej Błaszak** - Wykorzystanie młóta browarniczego jako surowca do produkcji fermentowanych produktów roślinnych
16.50-17.00	**Marzena Tomaszewska** - Zarządzanie niespożytymi posiłkami w polskich gospodarstwach domowych

17.00-17.10	**Beata Bilska** - Zagospodarowanie czerstwego pieczywa przez polskich konsumentów w aspekcie zrównoważonego rozwoju
17.10-17.20	**Dyskusja**

17.20 - 18.00 **Sesja plakatowa**

19.00 **Uroczysta kolacja**

Hotel HP Park, al. Warszawska 119, 10-701 Olsztyn

Piątek, 4 lipca 2025

Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM w Olsztynie, ul. Benedykta Dybowskiego 11, 10-719 Olsztyn

9.00 - 9.30 **rejestracja**

9.30 - 10.20 **Wykłady plenarne:**

Prowadzący: prof. dr hab. Lidia Wądołowska, prof. dr hab. Jadwiga Hamułka

Aula Kongresowa

dr hab. Ewa Lange, prof. SGGW
Współczesne spojrzenie na dietoterapię otyłości

Prof. dr hab. Stanisław Mleko
Czy termodynamika wyjaśnia tycie?

10.30 - 11.50 **Sekcja: Wyzwania polskiego mleczarstwa – projekt SUP-RIM**

Prowadzący: dr hab. Justyna Żulewska, prof. UWM

Aula Błękitna

10.30-10.45	**Marek Szołtysik** - Wykorzystanie hydrolizatów kazeiny do otrzymywania chelatów żelazowych w projektowaniu prozdrowotnych wyrobów mleczarskich
10.45-11.00	**Marzena Styczyńska** - Czynniki determinujące wzory zachowań konsumenckich osób starszych na rynku mleczarskim
11.00-11.15	**Katarzyna Przybyłowicz** - Postrzeganie prozdrowotnych właściwości produktów mlecznych przez lekarzy w Polsce
11.15-11.30	**Anna Danielewicz** - Spożycie produktów mlecznych a parametry reprodukcyjne mężczyzn

11.30-11.40	**Aleksandra Purkiewicz** - Ocena pozostałości wybranych związków chloroorganicznych w mleku i produktach mleczarskich
11.40-11.50	**Monika Małkowska-Kowalczyk** - Enzymy mikrobiologiczne w przemyśle mleczarskim - możliwości i ograniczenia

---

10.30 - 11.50 **Sekcja: Bezpieczeństwo żywności**

Prowadzący: dr hab. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM, prof. dr hab. Waldemar Gustaw

Aula Karmazynowa

10.30-10.40	**Monika Kowalczyk** - Ocena wpływu ftalanów jako zanieczyszczeń żywności na aktywność endokrynnej tkanki tłuszczowej w kontekście otyłości i chorób metabolicznych człowieka – badania na modelu in vitro
10.40-10.50	**Adam Jurgoński** - Wpływ trifosforanu pentasodowego (E451i) na funkcje jelitowe i homeostazę fosforu u szczurów
10.50-11.00	**Aneta Tomczak** - Wpływ źródła białka w paszy dla kur niosek na modyfikację alergennego białka Gal d 4 (lizozym typu C)
11.00-11.10	**Jolanta Kowalska** - Zagrożenia i ocena ryzyka w przetwórstwie ziarna kakaowego
11.10-11.20	**Marzena Zając** - Zastosowanie S-nitrozotioli jako alternatywy azotanów do peklowania mięsa
11.20-11.30	**Marcelina Karbowiak** - Nowe zastosowanie preparatów bakterii fermentacji mlekowej i bakterii kwasu octowego w kształtowaniu jakości technologicznej i mikrobiologicznej mięsa garmażeryjnego
11.30-11.40	**Piotr Śmigiel** - Ocena przeżywalności patogenu *Listeria monocytogenes* w jogurcie naturalnym z dodatkiem z *Lactobacillus acidphilus* La-5® wzbogaconym w koncentrat białek maślanki
11.40-11.50	**Dyskusja**

11.50 - 12.10 **Przerwa na kawę i sesja plakatowa**

12.10 - 13.20 **Sekcja: Żywność funkcjonalna**

Prowadzący: dr hab. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM, prof. dr hab. Dorota Żyżelewicz

Aula Błękitna

12.10-12.20	**Katarzyna Lisiecka** - Wpływ dodatku nośnika na wybrane właściwości proszków otrzymanych podczas suszenia rozpyłowego naparów z *Cyani flos*
12.20-12.30	**Joanna Newerli-Guz** - Jakość i właściwości fizykochemiczne napojów izotonicznych na bazie składników naturalnych
12.30-12.40	**Paweł Glibowski** - Otrzymywanie i właściwości fizykochemiczne potencjalnie synbiotycznych emulsji przeznaczonych do smarowania pieczywa
12.40-12.50	**Monika Karaś** - Wpływ dodatku mączki z pestek dyni na właściwości przeciwutleniające wafli poddanych trawieniu in vitro

12.50-13.00	**Urszula Szymanowska** - Aktywność przeciwutleniająca i przeciwzapalna ciastek wzbogacanych wytłokami z owoców bzu czarnego (*Sambucus nigra* L.)
13.00-13.10	**Monika Bronkowska** - Spermidyna – niedoceniany składnik bioaktywny w prewencji starzenia i niezakaźnych chorób przewlekłych
13.10-13.20	**Dyskusja**

12.10 - 13.20 **Sekcja: Bezpieczeństwo żywności, Żywność funkcjonalna**

Prowadzący: prof. dr hab. Katarzyna Majewska, prof. dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska

Aula Karmazynowa

12.10-12.20	**Kamila Kapuśniak** - Perspektywy wykorzystania preparatu błonnikowego ze skrobi ziemniaczanej jako składnika żywności funkcjonalnej
12.20-12.30	**Karolina Bieglecka** - Wpływ β-fruktanów typu inuliny cykorii na gospodarkę lipidową, skład ciała oraz biofizyczne parametry skóry pacjentów z łuszczycą: wyniki RCT
12.30-12.40	**Marzena Zając** - Zalety stosowania przypraw o wysokiej czystości mikrobiologicznej
12.40-12.50	**Agata Michalska** - Wybrane gatunki grzybów z rodziny Russulaceae o potencjalnych właściwościach przeciwutleniających i przeciwzapalnych
12.50-13.00	**Ewelina Zielińska** - Charakterystyka genetyczna wybranych szczepów z rodzaju Lactobacillus pod kątem obecności wybranych genów kodujących dekarboksylazę kwasu glutaminowego oraz wybrane aminy biogenne
13.00-13.10	**Aleksandra Kuliga** - Wybrane szczepy bakteryjne o potencjale probiotycznym w fermentacji serwatki z dodatkiem aronii
13.10-13.20	**Dyskusja**

13.30 - 13.45 **Podsumowanie**

Aula Kongresowa

13.45 - 15.00 **Obiad**

Kortowiak, Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM