

# Program Konferencji Conference programme



Sesja Naukowa  
Sekcji Młodej Kadry Naukowej

International Session  
of Young Scientific Staff

**FOOD**  
From A to Z  
12-13 May 2016, Łódź, Poland

<b>DZIEŃ (DAY) - 1 (12.05.2016)</b>		
8.00-9.30	Rejestracja (Registration)	
9.30-10.00	Otwarcie Konferencji (Start of the conference) – Sala A (1 piętro)	
<b>SESJA (SESSION) 1 – prowadzący (Chair): Monika Przeor, Michał Sójka – Sala A (1 piętro)</b>		
10.00-10.30	Wykład plenarny – dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak	Żywność bezglutenowa - moda czy konieczność.
10.30-10.45	Anna Piasta	Monitoring zawartości amin biogennych w wybranych próbkach żywnościowych.
10.45-11.00	Sylwia Kowalska	Analiza wybranych regulatorów kwasowości w próbkach żywnościowych metodą izotachoforezy kapilarnej.
11.00-11.15	Agnieszka Głowacz-Różyńska	Badanie zawartości estrów MCPD we frakcjach lipidowych dostępnych na polskim rynku odżywek dla niemowląt – ocena zagrożeń.
11.15-11.30	Patrycja Sowa	Analiza parametrów fizykochemicznych i potencjału antyoksydacyjnego miodu nostrzykowego ( <i>Melilotus albus</i> ).
11.30-11.45	Diana Ganczarenko	Sieciowanie pektyn przez jony metali dwuwartościowych na przykładzie jonów cynku.
11.45-12.30	Przerwa kawowa (Coffee break) – Sala E (2 piętro)	Sesja posterowa w języku polskim (Poster session in Polish)
<b>SESJA (SESSION) 2 – prowadzący (Chair): Elżbieta Karlińska, Michał Kurczewski – Sala A (1 piętro)</b>		
12.30-13.00	Wykład plenarny - dr inż. Krzysztof Kołodziejczyk	Problemy nazewnictwa produktów owocowych, tradycyjne pojęcia i regulacje europejskie.
13.00-13.15	Kaja Karwowska	Zielona herbata jako źródło polifenoli – jaką wybrać najlepiej?
13.15-13.30	Łukasz Wajda	Wpływ ekstraktów biomasy sinic z gatunku <i>Arthrospira platensis</i> na wybrane drobnoustroje powodujące psucie napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
13.30-13.45	Kamila Kapuśniak	Charakterystyka porównawcza preparatów ze skrobi ziemniaczanej opornych na trawienie enzymatyczne do zastosowania w przemyśle napojów.
13.45-14.00	Sylwia Ptak	Skrobia termoplastyczna jako materiał do otrzymywania biodegradowalnych opakowań do żywności.
14.00-14.15	Jacek Wojciechowski	Prezentacja sponsora (Sponsor's presentation)– Polygen
14.15-15.15	Przerwa obiadowa (Lunch)	

SESJA (SESSION) 3 – prowadzący (Chair): Małgorzata Przygodzka, Lidia Mielcarz – Sala A (1 piętro)		
15.15-15.30	Monika Wesołowska	Suszenie miodu lipowego metodą rozpyłową.
15.30-15.45	Adam Zwolan	Wpływ wybranych zamienników tłuszczu na jakość zapiekanych pasztetów drobiowych.
15.45-16.00	Anna Grygier	Grzyb pleśniowy <i>Galactomyces geotrichum</i> - źródło cennych składników dla przemysłu spożywczego.
16.00-16.15	Tomasz Sawicki	Długotrwałe spożycie betalain buraka ćwikłowego wpływa na profil metaboliczny konsumenta.
16.15-16.30	Łukasz Tomczyk	Ocena zmian przechowalniczych jaj oraz dynamiki wzrostu grzybów mikroskopowych.
19.00-00.00	Impreza integracyjna (Integration Party)	
DZIEŃ (DAY) - 2 (13.05.2016)		
SESJA (SESSION) 4 – prowadzący (Chair): Iwona Majak, Michał Sójka – Room A 1 <sup>st</sup> floor		
9.00-9.30	Wykład plenarny (Plenary lecture) - dr hab. Sylvain Guyot	Polyphenols in apple fruits and their derived products, an overview of their variability, reactivity and properties in relation to organoleptic qualities of French juices and ciders.
9.30-9.45	Marta Bednarek	Antioxidant activity and phenolic profile of meads available on Polish market.
9.45-10.00	Katarzyna Brodowska	New flavonoid Schiff bases derived from naringenin.
10.00-10.15	Monika Przeor	Stability of selected polyphenols in white mulberry leaves during simulated <i>in vitro</i> digestion process
10.15-10.30	Alina Pacesz	Lactic acid fermentation of quinoa and lupine seeds.
10.30-10.45	Katarzyna Pawłowska	The effect of fermentation on levodopa content in faba bean.
10.45-11.00	Angelika Śmidowicz	The consumption structure of fatty acids and selected inflammatory markers in adults.
11.00-11.45	Przerwa kawowa (Coffee break) - Room E 2 <sup>nd</sup> floor	Sesja posterowa w języku angielskim (Poster session in English)
SESJA (SESSION) 5 – prowadzący (Chair): Monika Kosmała, Alicja Malik –Room A 1 <sup>st</sup> floor		
11.45-12.00	Agnieszka Brodowska	Modelling the ozone treatment-based inactivation of <i>Escherichia coli</i> .
12.00-12.15	Agnieszka Ambroziak	Rapid methods of analysis for the dairy sector.
12.15-12.30	Paulina Zielińska	Analytical problems associated with detection of soy allergens in meat products.
12.30-12.45	Renata Jędrkiewicz	Monochloropropanediols in refined vegetable oils – indirect & direct analytical approach.

12.45-13.00	Izabela Biskup	Alkylresorcinols as biomarkers of whole grain wheat and rye intake in epidemiological studies.
13.00-13.15	Martyna Wieczorek	Comparison of adequacy of SPME, SAFE and SDE methods for isolation of volatile compounds from Broccoli.
13.15-14.15	Przerwa obiadowa (Lunch)	
14.15-15.00	Wręczenie nagród i oficjalne zakończenie (Awards and end of the conference)	

Lista posterów – SESJA 1 w języku polskim (12.05.2016); List of posters – Session 1 in Polish

NR	Nazwisko (Name)	Imię	Tytuł posteru (Title)
P1	Antoniewska	Agata	Wykorzystanie liofilizowanych owoców pigwowca jako dodatku przeciwutleniającego w ciastkach.
P2	Chorażyk	Dorota	Wpływ karnozyny na procesy oksydacji w układach modelowych białek miofibrylarnych z dodatkiem żelaza hemowego.
P3	Gertchen	Mateusz	Zawartość polifenoli ogółem oraz aktywność przeciwutleniająca ekstraktów roślinnych w zależności od metody ich otrzymywania.
P4	Gertchen	Mateusz	Analiza cech organoleptycznych ziemniaków 13 odmian o kolorowym mięszu.
P5	Górecki	Adrian	Wpływ cykli wysokiego ciśnienia-chłodzenia oraz obróbki pullulanazą na właściwości fizykochemiczne skrobi gryczanej.
P6	Grabowska	Ewelina	Wpływ genotypu pszenicy na zawartość skrobi i jej cechy fizykochemiczne.
P7	Karlińska	Elżbieta	Polifenole wybranych odmian lisci truskawki.
P8	Kosmala	Monika	Charakterystyka składu polisacharydów ścian komórkowych wybranych owoców jagodowych.
P9	Królasik	Joanna	Wpływ <i>Lactobacillus rhamnosus</i> na dynamikę tworzenia się biofilmu <i>Listeria monocytogenes</i> na powierzchni polipropylenu.
P10	Miarka	Dorota	Ocena weryfikacji systemu HACCP w zakładzie cukierniczym.
P11	Mielcarz	Lidia	Zawartość witaminy C w rzodkiewkach hodowanych konwencjonalnie i ekologicznie.
P12	Mnich	Eliza	Komórkowy model <i>in vitro</i> do oceny właściwości pro-regeneracyjnych preparatu ecomer® zawierającego standaryzowany, oczyszczony olej z wątroby rekina grenlandzkiego.
P13	Nowicka	Katarzyna	Aktualne trendy na rynku żywności dotyczące tradycyjnych i regionalnych produktów mięsnych – przegląd piśmiennictwa.
P14	Przeor	Monika	Wykorzystanie amarantusa w technologii wybranych potraw dietetycznych.
P15	Przygodzka	Małgorzata	Przyprawy jako naturalne inhibitory powstawania zaawansowanych produktów reakcji glikacji (AGEs)
P16	Siucińska	Karolina	Charakterystyka jakościowa różnych odmian borówki wysokiej ( <i>Vaccinium corymbosum</i> L.) pod względem ich wartości biologicznej.
P17	Skrypnik	Paulina	Furany w wybranych kawach naturalnych.
P18	Szajnhar	Katarzyna	Wpływ czasu przechowywania oraz dodatku miodu i kaszy gryczanej na wybrane właściwości jogurtów.
P19	Szosland-Fałtyń	Anna	Wrażliwość szczepów z rodzaju <i>Campylobacter</i> spp. na antybiotyki i chemioterapeutyki w kontekście zdrowia publicznego.
P20	Tolik	Dominika	Wpływ wysokości temperatury obróbki termicznej na wybrane wyróżniki jakości pasztetów apertyzowanych zawierających wątrobę strusi.
P21	Wrońska	Katarzyna	Wpływ parametrów suszenia na jakość sensoryczną kabanosów wieprzowych.
P22	Znamirowska	Agata	Wpływ zastosowanych dodatków i czasu przechowywania na jakość jogurtów o smaku stracciatella.

Lista posterów – SESJA 2 w języku angielskim (13.05.2016); List of posters – Session 2 in English

NR	Nazwisko (Name)	Imię	Tytuł posteru (Title)
A1	Cieślak	Marlena	Influence of water activity on the mechanical properties of filled cereal extrudates.
A2	Czajkowska	Kinga	Influence of concentration of chokeberry juice concentrate and storage conditions on selected properties of convective-vacuum-microwave dried apple.
A3	Fijałkowska	Aleksandra	The application of pre-treatment using reduced pressure for modifying properties of cranberries.
A4	Gajek	Gabriela	Proapoptotic activity of CAPE – an active component of propolis.
A5	Górska	Ewa	Relationship between sensory attributes and volatile compounds of dry-cured loin made from meat of Zlotnicka White pigs.
A6	Graczyk	Aneta	Cross-reactivity of soy or peanuts allergens and proteins from seeds of <i>Lupinus angustifolius</i> L. new cultivars.
A7	Graczyk	Aneta	Amino Acid Composition of Selected Honey and Pollen from Lower Silesia Region.
A8	Kluz	Maciej	The effect of different antifoams on riboflavin accumulation by the riboflavin overproducing strain #91 of the yeasts <i>Candida famata</i> .
A9	Kurczewski	Michał	Reduction of heavy metal uptake by plants.
A10	Majak	Iwona	Multiplex Quantum Dot FLISA determination of soya and gluten.
A11	Malik	Alicja	Degradation of gluten present in wheat flour by selected lactic acid bacteria.
A12	Marcinek	Katarzyna	An Assessment of the Nutritional Value of the DFR of Children Aged 1-4 Years.
A13	Miazek	Joanna	Evaluation of selected properties of the dietary fiber concentrates.
A14	Mieszkowska	Arleta	Rheological properties of short dough with chickpea flour and sugar substitutes.
A15	Młynarczyk	Karolina	The content of polyphenols and anthocyanins in elderberry juices.
A16	Perczak	Adam	The use of selected essential oils to reduce deoxynivalenol.
A17	Perczak	Adam	Differences in susceptibility of sweet corn varieties on <i>Fusarium</i> infection.
A18	Romankiewicz	Daria	The influence of pea fiber on selected quality factors of wheat bread of wheat bread.
A19	Śmidowicz	Angelika	Mediterranean diet model and diet related diseases – review of literature.
A20	Tomczyk	Łukasz	The evaluation of selected quality indicators of fermented milk with addition of lyophilized grape marc.
A21	Tryzno	Ewelina	The effect of variety on the anthocyanin content and strength of blueberry skin.
A22	Zielińska	Paulina	Protein pattern of selected Honey and Pollen from Lower Silesia Region.