



II Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów “Żywność. Żywienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce.”

Patronat honorowy

Prof. dr hab. Dominika Guzek, Dziekan Wydziału Żywienia Człowieka

Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka



Wydział Żywienia
Człowieka

Instytut Nauk
o Żywieniu Człowieka



Warszawa, 18 listopada 2021



Harmonogram ramowy
II Ogólnopolskiej Konferencji Studentów I Doktorantów
“Żywność. Żywienie. Rynek.
Innowacje w nauce i praktyce.”

9:30 – 9:45	Rozpoczęcie Konferencji	Kanał utworzony w aplikacji MS Teams <u>Link do spotkania</u>
10:00 – 13:30	Sesje (zgodnie z harmonogramem szczegółowym)	Kanały utworzone w aplikacji MS Teams
14:00	Zakończenie Konferencji	Kanał utworzony w aplikacji MS Teams <u>Link do spotkania</u>





II Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

“Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce”



Sesja Technologiczna			
Skład Komitetu Naukowego : dr hab. Monika Trząskowska, dr inż. Monika Hoffmann, dr hab. Danuta Jaworska, prof. SGGW			
Link do spotkania			
Godzina	Prelegenci	Temat wystąpienia	Reprezentowana jednostka
10:00	mgr Marcelina Karbowski	Wpływ dodatku błonnika na przeżywalność bakterii probiotycznych w modelowym napoju fermentowanym	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10:15	mgr inż. Marcin Kruk	Analiza właściwości prebiotycznych młota browarnianego	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10:30	mgr inż. Weronika Natalia Zduńczyk	Wpływ procesu mrożenia na jakość filetów Suma Afrykańskiego	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
10:45	mgr inż. Iwona Kawacka	Genoserotypowanie izolatów Listeria monocytogenes pochodzących z przemysłu mięsnego	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
11:00 – 11:15 Przerwa			
11:15	Patrik Pokorski	Możliwości zastosowania potencjalnie symbiotycznego układu β -glukanów pochodzenia jęczmiennego i Lactococcus lactis w projektowaniu napojów fermentowanych	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:30	mgr Aneta Mrozek-Szetela	Ozon jako skuteczny i bezpieczny środek sterylizacji żywności i przetworów ziołowych	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
11:45	mgr inż. Ewelina Kultys	Wpływ zastosowania produktów ubocznych przetwarzania marchwi, buraków i jabłek na cechy fizykochemiczne i sensoryczne makaronu	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:00	inż. Marta Chaberek	Charakterystyka papieru powleczanego olejkami eterycznymi i ocena jego zastosowania w pakowaniu mięsa wołowego	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:15 - 12:30 Przerwa			
12:30	inż. Paulina Chraniuk, Sylwia Groszek	Wykorzystanie suszu bananowego jako źródła azotanów (V) w procesie peklowania	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:45	mgr inż. Piotr Lewko	Wykorzystanie Mixolabu jako narzędzia do szybkościowego szacowania parametrów reologicznych różnych odmian pszenicy zwyczajnej.	Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
13:00	mgr inż. Klaudia Kołodziejczak	Analiza wpływu ekstraktów roślinnych na kształtowanie profilu WWA w produktach pochodzenia zwierzęcego	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
13:15	Piotr Lalowski	Analiza porównawcza fermentowanych napojów Kombucha na bazie naparów z suszonych liści Camellia o różnym stopniu przetworzenia	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



II Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

“Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce”



Sesja Interdyscyplinarna I

Skład Komitetu Naukowego : dr hab. Hanna Górską-Warszewicz, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Neffe –Skocińska, dr hab. Magdalena Górnicka

[Link do spotkania](#)

Godzina	Prelegenci	Temat wystąpienia	Reprezentowana jednostka
10:00	mgr inż. Karolina Woś	Zapotrzebowanie społeczne na żywność ekologiczną w polskich żłobkach i przedszkolach	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
10:15	Emilia Drozłowska	Rozwój innowacyjnych bioaktywnych fermentowanych wegańskich produktów spożywczych z wybranych makuchów dostępnych na rynku polskim - projekt ProBioVege	Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
10:30	mgr Agata Angelika Rzoska	Ekonomiczna perspektywa prozdrowotnej żywności HPP w świecie zrównoważonego rozwoju	Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach
10:45	mgr inż. Patryk Zdziobek	Wpływ różnego stężenia chlorku sodu w fermentowanym soku z brokułów na zawartość polifenoli	AGH Akademia Górniczo-Hutnicza
11:00 – 11:15 Przerwa			
11:15	inż. Joanna Horoszewicz	Analiza właściwości antymikrobiologicznych ekstraktów z okryw nasiennych orzechów laskowych	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:30	Marta Siol	Właściwości funkcjonalne proszków z pestek owoców egzotycznych	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:45	mgr inż. Marcin Lewicki	Metody ekstrakcji związków polifenolowych z matrycy roślinnej rokitnika zwyczajnego [Hippophae rhamnoides L.]	Uniwersytet Rzeszowski
12:00 - 12:15 Przerwa			
12:15	mgr inż. Mateusz Lejwoda	Ocena zachowań żywieniowych osób dorosłych w dobie pandemii COVID-19	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
12:30	Aleksandra Gałuszka	Sposób odżywiania się studentów wybranych kierunków medycznych	Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach Collegium Medicum
12:45	mgr Karolina Osowiecka	Wpływ interwencji żywieniowych na przebieg migreny - przegląd literatury	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego



II Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

“Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce”



Sesja Interdyscyplinarna II			
Skład Komitetu Naukowego : dr hab. Małgorzata Kosicka-Gębska, prof. SGGW, dr inż. Joanna Rachtan -Janicka, dr inż. Michał Oczkowski			
Link do spotkania			
Godzina	Prelegenci	Temat wystąpienia	Reprezentowana jednostka
10:00	Daria Paradowska	Właściwości fizykochemiczne przekąski jogurtowej z makuchu z lnianki	Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
10:15	mgr inż. Justyna Belcar	Wpływ dodatku słoðu pszenicznego i jęczmiennego na jakość i parametry profilu tekstury muffin zbożowych	Uniwersytet Rzeszowski
10:30	mgr inż. Ewelina Sidor	Czerw trutowy jako naturalny suplement diety	Uniwersytet Rzeszowski
10:45	mgr inż. Paulina Pakosz	Właściwości przeciwutleniające kawy i metody ich badania	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:00 – 11:15 Przerwa			
11:15	mgr inż. Jagoda Kępińska-Pacelik	Ocena wartości odżywczej pełnoziarnistej mąki gryczanej oraz jej wpływu na wybrane cechy jakościowe przekąsek ekstrudowanych	Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
11:30	mgr inż. Angelika Bieniek	Charakterystyka polisacharydów z nasion chia i lnu oraz wpływ dodatku wyekstrahowanych polisacharydów na wodochłonność mąki pszennej	Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
11:45	Damian Popławski, Wiktoria Wilkowska, Karol Krakówko	Porównanie wartości odżywczej wybranych produktów mleczarskich marek własnych i marek producentów na przykładzie sieci dyskontowej Lidl	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
12:00- 12:15 Przerwa			
12:15	mgr inż. Michał Świtalski	Napoje izotoniczne na bazie naparów z wybranych kwiatów - sensoryczna ocena akceptacji	Uniwersytet Morski w Gdyni
12:30	mgr inż. Natalia Żurek	Właściwości przeciwnowotworowe głogu (Crataegus L.)	Uniwersytet Rzeszowski
12:45	Sonia Miczołek, Ewelina Weselak	Prozdrowotne przekąski- wybranych cech jakościowych ocena	Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nowym Sączu