



III Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

"Żywność, żywienie, rynek. Innowacje w nauce i praktyce"

Program Konferencji

Sesja plenarna – sala 1070		
Czas trwania	Temat	Prowadzący
9:00 - 9:20	Oficjalne rozpoczęcie Konferencji	Prof. Dr hab. Krystyna Gutkowska Dr hab. Monika Trząskowska, prof. SGGW Inż. Piotr Lalowski
9:20 - 9:50	"Rola procesów tłuszczozależnych w zapobieganiu i w trakcie leczenia chorób neurodegeneracyjnych"	Dr n.med i n.o zdr. Tomasz Radzik MARINEX International Sp. z o.o.
9:50 - 10:20	"Ile żywności marnujemy w Polsce? I dlaczego tak dużo?"	Dr hab. Beata Bilka Dr inż. Marzena Tomaszewska
10:20 - 10:50	Przerwa kawowa	
10:50 - 12:55	Sesje panelowe	
12:55 - 13:40	Przerwa obiadowa	
13:40 – 14:10	"Człowiek czy superorganizm? Znaczenie mikrobioty w kształtowaniu zdrowia"	Dr n. med i n. o zdr. Joanna Róg
14:10 – 14:40	"Funkcja mitów i stereotypów w żywieniu człowieka"	Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW
14:40 - 15:25	Ogłoszenie wyników i oficjalne zakończenie Konferencji	Dr hab. Monika Trząskowska, prof. SGGW Inż. Piotr Lalowski



III Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

"Żywność, żywienie, rynek. Innowacje w nauce i praktyce"

Sesja panelowa I - interdyscyplinarna (sala 1070)		
Czas trwania	Temat wystąpienia	Autor wraz z reprezentowanym ośrodkiem naukowym
10:50 - 11:05	"Jak enzymy trawienne wpływają na skład ziaren kawy?"	mgr inż. Paulina Pakosz Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:05 - 11:20	"Charakterystyka substancji antagonistycznych syntetyzowanych przez wybrane szczepy bakterii <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> "	inż. Agata Jabłońska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:20 - 11:35	„Analiza właściwości prebiotycznych młóta browarnianego”	inż. Piotr Lalowski Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:35 - 11:50	"Spożycie żywności a jakość życia u kobiet z chorobą Hashimoto"	Mgr Karolina Osowiecka Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:50 - 12:05	"Znaczenie interakcji składników suplementów diety na przykładzie witaminy B12 i kwasu foliowego"	Martyna Ziółkowska i Zuzanna Kraskowska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



III Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

"Żywność, żywienie, rynek. Innowacje w nauce i praktyce"

Sesja panelowa II - technologiczna (sala 1094)		
Czas trwania	Temat wystąpienia	Autor wraz z reprezentowanym ośrodkiem naukowym
10:50 - 11:05	"Wpływ perwaporacji na zawartość kwasu ferulowego i maltolu w dealkoholizowanym piwie"	mgr inż. Mateusz Jackowski Politechnika Wrocławska
11:05 - 11:20	"Potencjał odzyskiwania xanthohumolu z chmielu odpadowego"	mgr inż. Aleksandra Modzelewska Politechnika Wrocławska
11:20 - 11:35	"Zastosowanie powłoki karboksymetylocelulozowej (CMC) w celu przedłużenia trwałości całych i krojonych warzyw (papryka i brukselka)"	mgr inż. Jan Aleksander Zdulski Instytut Ogrodnictwa - Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach
11:35 - 11:50	"Innowacyjne przechowywanie jabłek gwarancją spełnienia oczekiwań konsumentów"	mgr inż. Maria Małachowska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
11:50 - 12:05	"Precyzyjna metoda analityczna oznaczenia zanieczyszczeń organicznych w olejach roślinnych"	mgr Iwona Wenio Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:05 - 12:20	"Zastosowanie metody różnicowej kalorymetrii skaningowej DSC w analizie żywności – przegląd literatury"	mgr inż. Weronika Bińkowska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



III Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów

"Żywność, żywienie, rynek. Innowacje w nauce i praktyce"

Sesja panelowa III - e-posterowa (1070)		
Czas trwania	Temat wystąpienia	Autor wraz z reprezentowanym ośrodkiem naukowym
12:20 - 12:27	"Requirements needed for exporting Indian foods to Europe and USA"	mgr. Surya Sasikumar Nair Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:27 - 12:34	"Zmiany zawartości skrobi odpornej w roślinach strączkowych po zastosowaniu wysokich ciśnień hydrostatycznych i przechowywaniu w warunkach chłodniczych"	mgr Adrianna Bojarczuk Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy
12:34 - 12:41	"Wpływ homogenizacji ultradźwiękowej i wysokociśnieniowej na właściwości reologiczne i zawartość związków bioaktywnych w soku z truskawek"	mgr inż. Jan Piecko Instytut Ogrodnictwa - Państwowy Instytut Badawczy
12:41 - 12:48	"Znaczenie zaburzenia homeostazy mikrobioty jelitowej związanej z nadmierną liczbą bakterii <i>Fusobacterium nucleatum</i> w rozwoju nowotworu jelita grubego - przegląd literatury"	Inż. Piotr Lalowski Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
12:48 - 12:55	"Ocena właściwości prozdrowotnych szczepów bakterii kwasu octowego pochodzących z Kombuchy"	inż. Agata Jabłońska Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie