



Politechnika Łódzka



## PROGRAM

### XLIV Konferencji Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN

„Nauka, technologia i innowacje w żywności i żywieniu”

3 – 4 lipca 2019 r. Łódź

#### 03 lipca 2019 (środa)

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej (ul. Wólczańska 171/173)

8:15 - 9:00

**REJESTRACJA UCZESTNIKÓW** (Sala S-6)  
Rozwieszanie posterów (Hol na parterze)

**UROCZYSTE OTWARCIE KONFERENCJI** (Sala wykładowa S-9)

prof. dr hab. **Maria Koziółkiewicz**  
Dziekan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej

9:00 - 9:15

prof. dr hab. **Andrzej Lenart**  
Przewodniczący Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu Polskiej Akademii Nauk  
prof. dr hab. **Agnieszka Kita**  
Prezes Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności

**WYKŁAD INAUGURACYJNY** (Sala wykładowa S-9)

9:15 - 10:00

prof. dr hab. **Maria Koziółkiewicz** (Politechnika Łódzka)  
*MikroRNA - Nowy gracz wśród bioaktywnych składników diety*

**REFERATY PLENARNE I** (Sala wykładowa S-9)

10:00 - 11:00

Przewodniczący: prof. dr hab. **Andrzej Lenart**  
*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*  
dr hab. **Dorota Żyżelewicz**, prof. nadzw.  
*Politechnika Łódzka*

10:00 - 10:30

prof. dr hab. **Katarzyna Czaczyk** (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)  
*Żywność o małym stopniu przetworzenia - czy na pewno jest dla nas bezpieczna?*

10:30 - 11:00

dr hab. **Anna Sip** (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)  
*Bakteriocyny i ich nadal nie w pełni wykorzystany potencjał*

11:00 - 11:30

**PRZERWA KAWOWA** (Hol na parterze)

---

**REFERATY PLENARNE II** (Sala wykładowa S-9)

**11:30 - 13:00**

Przewodniczący: prof. dr hab. **Agnieszka Kita**  
*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*  
  
dr hab. **Grażyna Budryn**, prof. nadzw.  
*Politechnika Łódzka*

11:30 - 12:00

dr hab. **Iwona Konopka**, prof. nadzw. (*Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie*)  
*Unikalne kwasy tłuszczowe jako potencjalne składniki żywności funkcjonalnej*

12:00 - 12:30

prof. dr hab. **Danuta Górecka** (*Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*)  
*Kasze – dobre wczoraj, dobre dziś*

12:30 - 13:00

dr hab. **Monika Bronkowska**, prof. nadzw. (*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*)  
*Wpływ sposobu żywienia na patogenezę i przebieg wybranych chorób neurodegeneracyjnych*

---

**13:00 - 14:00**

**OBIAD** (Sala S-20)

---

**SESJA KOMUNIKATÓW USTNYCH (REFERATY I E-POSTERY) I**

Sekcje: **Żywienie człowieka** (Sala wykładowa S-9)

**Bezpieczeństwo żywności** (Sala wykładowa S-9)

Przewodniczący: dr hab. **Monika Bronkowska**, prof. nadzw.  
*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*  
  
dr hab. **Katarzyna Śliżewska**, prof. nadzw.  
*Politechnika Łódzka*

**14:00 - 16:15**

Sekcja: **Innowacyjne technologie w produkcji żywności** (Sala wykładowa S-8)

Przewodniczący: dr hab. **Anna Mituniewicz-Małek**  
*Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie*  
  
dr hab. **Justyna Rosicka-Kaczmarek**  
*Politechnika Łódzka*

**DYSKUSJA**

(sale wykładowe S-8/S-9)

---

**16:15- 17:00**

**SESJA POSTEROWA I PRZERWA KAWOWA**  
(Hol na parterze)

**19:00 - 20:00**

**WYCIECZKA Z PRZEWODNIKIEM PO OBIEKCIE KSIĘŻY MŁYN W ŁODZI**

---

**20:00**

**UROCZYSTA KOLACJA W BROWARZE KSIĘŻY MŁYN**  
(ks. bp. Wincentego Tymienieckiego 22/24, Łódź)

---

## 04 lipca 2019 (czwartek)

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej (ul. Wólczańska 171/173)

### REFERATY PLENARNE III (Sala wykładowa S-9)

- 09:00 - 10:30** Przewodniczący: prof. dr hab. **Dorota Witrowa-Rajchert**  
*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*  
dr hab. **Agnieszka Bartoszek**, prof. nadzw.  
*Politechnika Gdańska*
- 09:00 - 09:30 dr hab. **Joanna Stadnik** (*Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*)  
*Trendy i innowacje w przetwórstwie mięsnym*
- 09:30 - 10:00 dr hab. **Ewelina Hallmann** (*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*)  
*Związki biologicznie czynne w warzywach psiankowatych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej*
- 10:00 - 10:30 dr hab. **Grażyna Budryn**, prof. nadzw. (*Politechnika Łódzka*)  
*Peptydy bioaktywne - właściwości funkcjonalne, możliwości i wyzwania*

### WYKŁAD

- 10:30 - 10:45** dr **Rafał Głaszczka** (SHIM-POL A. M. BORZYMOWSKI)  
*Zastosowanie technik spektroskopowych w badaniu żywności*

**10:45 - 11:15** PRZERWA KAWOWA (Hol na parterze)

### SESJA KOMUNIKATÓW USTNYCH (REFERATY I E-POSTERY) II

Sekcje: **Żywność Funkcjonalna** (Sala wykładowa S-9)

**Biotechnologia** (Sala wykładowa S-9)

**Aspekty Środowiskowe w produkcji żywności** (Sala wykładowa S-9)

Przewodniczący: prof. dr hab. **Elżbieta Gujska**  
*Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie*

prof. dr hab. **Maria Koziółkiewicz**  
*Politechnika Łódzka*

**11:15 - 13:20**

Sekcja: **Innowacyjne technologie w produkcji żywności** (Sala wykładowa S-8)

Przewodniczący: dr hab. **Barbara Wróblewska**  
*Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie*

prof. dr hab. **Danuta Kalemba**  
*Politechnika Łódzka*

### DYSKUSJA

(sale wykładowe S-8/S-9)

**13:30 - 14:00** PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI (Sala wykładowa S-9)

**14:00 - 15:00** OBIAD (Sala S-20)

### Uwagi:

W środę 03 lipca w sali S-5 o godz. 14:00 odbędzie się spotkanie Rady Naukowej Kwartalnika PTTŻ Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.

## HARMONOGRAM SESJI KOMUNIKATÓW USTNYCH I

**03 lipca 2019 (środa)**

**14:00 - 16:15**

Sala wykładowa S-9

Sekcje: **Żywnienie człowieka**

**Bezpieczeństwo żywności**

Przewodniczący: dr hab. **Monika Bronkowska**, prof. nadzw. (*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*)

dr hab. **Katarzyna Śliżewska**, prof. nadzw. (*Politechnika Łódzka*)

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>14:00 - 15:30</b> | <b>KOMUNIKATY USTNE</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 15 min)   |
| 14.00 - 14.15        | dr <b>Ryszard Rafałowski</b> - Szacowanie dodatku tłuszczu obcego w serach pleśniowych na podstawie składu triacylogliceroli [KU.01]   |
| 14.15 - 14.30        | mgr <b>Anna Ostrowska</b> - Zastosowanie izolatu białkowego z rzepaku w recepturach kotletów wegańskich [KU.02]  |
| 14.30 - 14.45        | mgr <b>Klaudia Kopczyńska</b> - Metabolomika jako narzędzie badawcze w ocenie żywności [KU.03]   |
| 14.45 - 15.00        | dr hab. <b>Agnieszka Bartoszek</b> , prof. nadzw. - Weryfikacja hipotezy synergizmu żywieniowego poprzez porównanie wybranych aktywności biochemicznych i biologicznych kakao i jego wyizolowanych bioaktywnych składników [KU.04] |
| 15.00 - 15.15        | dr hab. <b>Wiesław Wiczkowski</b> - Charakterystyka wchłaniania, metabolizmu i biodostępności naturalnych czerwonych barwników pochodzenia roślinnego [KU.05]  |
| 15.15 - 15.30        | mgr <b>Joanna Zielińska-Wasielica</b> - Analiza aktywności przeciwzapalnej ekstraktu z owoców czerwonej jagody ( <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.) z wykorzystaniem linii komórkowych 3T3-L1 oraz RAW 264.7 [KU.06]                 |
| <b>15.30 – 16.00</b> | <b>E-POSTERY</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 5 min)   |
| 15.30 -15.35         | dr hab. <b>Joanna Kobus-Cisowska</b> - Wpływ leżakowania orzechów kokosowych na aktywność enzymatyczną i właściwości fizyko-chemiczne wody kokosowej [EP.01]   |
| 15.35 - 15.40        | dr <b>Elżbieta Polak</b> - Wpływ parametrów technologii sous-vide na jakość mięsa wołowego [EP.02]   |
| 15.40 - 15.45        | mgr <b>Joanna Grzelczyk</b> - Ocena aktywności ekstraktów kawowych trawionych in vitro jako inhibitorów butyrylocholinoestazy [EP.03]  |
| 15.45 - 15.50        | dr hab. <b>Joanna Klepacka</b> - Wpływ czasu ekstrakcji liści na zawartość wybranych składników mineralnych w naparach herbaty zielonej [EP.04]  |
| 15.50 - 15.55        | dr <b>Marta Czarnowska-Kujawska</b> - Ocena zawartości folianów w świeżych pakowanych warzywach dostępnych na rynku [EP.05]  |
| 15.55 - 16.00        | dr n. pr., lek. med. <b>Iwona Wrześniewska-Wal</b> - Znakowanie żywności. Żywność i pasze „wolne od GMO” [EP.06]   |
| <b>16.00 – 16.15</b> | <b>DYSKUSJA</b>  |

## HARMONOGRAM SESJI KOMUNIKATÓW USTNYCH I

**03 lipca 2019 (środa)**

**14:00 - 16:15**

Sala wykładowa S-8

Sekcja: **Innowacyjne technologie w produkcji żywności**

Przewodniczący: dr hab. **Anna Mituniewicz-Matek** (Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie)  
dr hab. **Justyna Rosicka-Kaczmarek** (Politechnika Łódzka)

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>14:00 - 15:30</b> | <b>KOMUNIKATY USTNE</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 15 min)  |
| 14.00 - 14.15        | dr <b>Gabriela Zięć</b> - <i>Metoda sous-vide jako alternatywa dla tradycyjnych metod gotowania ziemniaka kulinarnego [KU.07]</i>   |
| 14.15 - 14.30        | mgr <b>Justyna Szczepańska</b> - <i>Zmiany aktywności enzymów oksydoredukcyjnych w soku jabłkowym pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego i homogenizacji wysokociśnieniowej [KU.08]</i> |
| 14.30 - 14.45        | dr hab. <b>Jolanta Kowalska</b> - <i>Porównanie składu kwasów tłuszczowych oraz ocena stabilności czekolad otrzymanych z prażonego i nieprażonego ziarna kakaowego [KU.09]</i>                    |
| 14.45 - 15.00        | mgr <b>Bogumiła Urbańska</b> - <i>Porównanie właściwości przeciwutleniających czekolad wyprodukowanych z prażonego i nieprażonego ziarna kakaowego [KU.10]</i>                                    |
| 15.00 - 15.15        | dr hab. <b>Edyta Kordialik-Bogacka</b> - <i>Zamienniki słodu jęczmiennego w produkcji piwa [KU.11]</i>  |
| 15.15 - 15.30        | dr hab. <b>Hanna Kowalska</b> , prof. nadzw. - <i>Właściwości sensoryczne przekąsek z pigwowca japońskiego [KU.12]</i>  |
| <b>15.30 – 15.55</b> | <b>E-POSTERY</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 5 min)  |
| 15.30 - 15.35        | prof. dr hab. <b>Mirostław Grzesik</b> - <i>O parametrze strukturalnym używanym w reologii żywności – w formie dyskusyjnej [EP.07]</i>  |
| 15.35- 15.40         | mgr <b>Milena Kaczmarska</b> - <i>Aktywność i stabilność kompleksu inkluzyjnego polifenoli z ekstraktu z proszku kakaowego Acticoa z <math>\beta</math>-cyklodekstryną [EP.08]</i>                |
| 15.40 - 15.45        | dr <b>Karolina Szulc</b> - <i>Ocena możliwości poprawy właściwości rekonstrycyjnych koncentratów białek mlecznych [EP.09]</i>   |
| 15.45 - 15.50        | dr hab. inż. <b>Joanna Michalak</b> - <i>Wpływ receptury przygotowania pieczywa cukierniczego na zawartość akrylamidu i HMF w gotowym produkcie [EP.10]</i>                                       |
| 15.50 - 15.55        | dr hab. <b>Joanna Kobus-Cisowska</b> - <i>Ocena możliwości wykorzystania wybranych szczepów probiotycznych do zaprojektowania nowych przekąsek czekoladowych [EP.11]</i>                          |
| <b>15.55 – 16.15</b> | <b>DYSKUSJA</b>   |

## HARMONOGRAM SESJI KOMUNIKATÓW USTNYCH II

**04 lipca 2019 (czwartek)**

**11:15 - 13:20**

Sala wykładowa S-9

Sekcje: **Żywność Funkcjonalna**

**Biotechnologia**

**Aspekty Środowiskowe w produkcji żywności**

Przewodniczący: prof. dr hab. **Elżbieta Gujska** (*Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie*)  
prof. dr hab. **Maria Koziołkiewicz** (*Politechnika Łódzka*)

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>11:15 - 12:45</b> | <b>KOMUNIKATY USTNE</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 15 min)  |
| 11.15 - 11.30        | prof. dr hab. <b>Piotr Minkiewicz</b> - <i>Nowe opcje w bazie bioaktywnych peptydów BIOPEP-UWM [KU.13]</i>  |
| 11.30 - 11.45        | dr hab. <b>Katarzyna Przybyłowicz</b> , prof. nadzw. - <i>Co nowego wnosi do nauki o żywieniu człowieka meta-analiza sieciowa? [KU.14]</i>  |
| 11.45 - 12.00        | dr <b>Agnieszka Latoch</b> - <i>Jakość kiełbas z mięsa daniela z dodatkiem serwatki kwasowej i inuliny [KU.15]</i>  |
| 12.00 - 12.15        | mgr <b>Paulina Markowiak</b> - <i>Przeżywalność mikroorganizmów obecnych w preparatach synbiotycznych w modelu in vitro układu pokarmowego drobiu [KU.16]</i>   |
| 12.15 - 12.30        | dr hab. <b>Michał Świeca</b> , prof. nadzw. - <i>Kiełki soczewicy wzbogacone probiotykiem - potencjalna bioaktywność in vitro i in vivo [KU.17]</i>   |
| 12.30 - 12.45        | dr <b>Izabela Porębska</b> - <i>Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego w kombinacji z ultradźwiękami na proces inaktywacji i kiełkowania przetrwalników Alicyclobacillus acidoterretris [KU.18]</i> |
| <b>12:45- 13:05</b>  | <b>E-POSTERY</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 5 min)  |
| 12.45 - 12.50        | dr hab. <b>Alina Kunicka-Styczyńska</b> , prof. nadzw. - <i>Uwarunkowania środowiskowe tworzenia biofilmów acydotermofilnych bakterii Alicyclobacillus acidoterrestris [EP.12]</i>                      |
| 12.50 - 12.55        | dr <b>Wojciech Sawicki</b> - <i>Identyfikacja bakterii z rodzaju Campylobacter spp. w środowisku chowu drobiu [EP.13]</i>   |
| 12.55 - 13.00        | dr <b>Ewa Walaszczyk</b> - <i>Dobór źródła azotu w procesie biosyntezy kwasu szczawowego przez Aspergillus niger we wgłębnej hodowli okresowej [EP.14]</i>  |
| 13.00 - 13.05        | mgr <b>Marta Sośnicka</b> - <i>Ekstrakty polifenolowe z czystka i wierzbownicy drobnokwiatowej jako naturalny dodatek do kiełbas [EP.15]</i>  |
| <b>13.05 – 13.20</b> | <b>DYSKUSJA</b>   |

## HARMONOGRAM SESJI KOMUNIKATÓW USTNYCH II

**04 lipca 2019 (czwartek)**

**11:15 - 13:20**

Sala wykładowa S-8

Sekcja: **Innowacyjne technologie w produkcji żywności**

Przewodniczący: prof. dr hab. **Barbara Wróblewska** (*Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie*)  
prof. dr hab. **Danuta Kalemba** (*Politechnika Łódzka*)

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>11:15 - 12:45</b> | <b>KOMUNIKATY USTNE</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 15 min)  |
| 11.15 - 11.30        | mgr <b>Agnieszka Jaśniewska</b> - Rokitnik zwyczajny- nowatorski surowiec w piekarstwie [KU.19]   |
| 11.30 - 11.45        | mgr <b>Aleksandra Sadowska</b> - Wpływ zakwasu gryczanego na jakość pieczywa bezglutenowego [KU.20]   |
| 11.45 - 12.00        | dr <b>Magdalena Dadan</b> - Ocena możliwości wykorzystania etanolu i ultradźwięków do wspomaganie procesu oraz kształtowania właściwości suszonej marchwi [KU.21] |
| 12.00 - 12.15        | mgr <b>Katarzyna Walkowiak</b> - Charakterystyka zmian temperaturowych fizycznie modyfikowanej skrobi ziemniaczanej analizowana metodą LF-NMR [KU.22]             |
| 12.15 - 12.30        | mgr <b>Zuzanna Małyżek</b> - Reologiczne właściwości emulsji stabilizowanych skrobią usieciowaną [KU.23]  |
| 12.30 - 12.45        | mgr <b>Łukasz Masewicz</b> - Modelowanie parametrów transportu wody w emulsjach [KU.24]   |
| <b>12:45 - 13:05</b> | <b>E-POSTERY</b> (czas prezentacji 1 doniesienia – do 5 min)  |
| 12.45 - 12.50        | dr <b>Joanna Markowska</b> - Wpływ spiruliny ( <i>Arthrospira platensis</i> ) i preparatów stabilizująco-emulgujących na jakość lodów [EP.16]                     |
| 12.50 - 12.55        | dr hab. <b>Agata Marzec</b> , prof. nadzw. - Wpływ rodzaju substancji słodzących i błonnika na strukturę i teksturę herbatników [EP.17]                           |
| 12.55 - 13.00        | mgr <b>Andrzej Jaśkiewicz</b> - Wpływ dodatku ekstraktu z cykorii podróżnik na właściwości opakowaniowej folii skrobiowej [EP.18]                                 |
| 13.00 - 13.05        | dr hab. <b>Joanna Kobus-Cisowska</b> - Multifunkcjonalne supelemnty diety z kwasem alfa-ketoglutarynowym [EP.19]  |
| <b>13.05 – 13.20</b> | <b>DYSKUSJA</b>   |

**HARMONOGRAM SESJI POSTEROWEJ**

**03 lipca 2019 (środa)**

**16:15 - 17:00**

Hol na parterze

Sekcje: **Żywność Funkcjonalna**

**Biotechnologia**

**Aspekty Środowiskowe w produkcji żywności**

**Innowacyjne technologie w produkcji żywności**

|              |  |
|--------------|--|
| <b>PT.01</b> | dr hab. <b>Katarzyna Rajkowska</b> - <i>Zawartość substancji bioaktywnych w ekstraktach pochodzenia roślinnego</i>   |
| <b>PT.02</b> | mgr <b>Aleksandra Plucińska</b> - <i>Ekstrakty z owoców goji jako źródło polifenoli</i>  |
| <b>PT.03</b> | dr <b>Joanna Oracz</b> - <i>Aktywność biologiczna wybranych roślin zielarskich</i>   |
| <b>PT.04</b> | mgr <b>Mariola Drozdowska</b> - <i>Zawartość wybranych składników bioaktywnych w młodych pędach kapusty głowiastej czerwonej oraz w warzywie w fazie pełnej dojrzałości</i>                            |
| <b>PT.05</b> | prof. dr hab. <b>Małgorzata Darewicz</b> - <i>Białka owsa (Avena sativa L.) jako źródło peptydów o aktywności przeciwnadciśnieniowej</i>   |
| <b>PT.06</b> | dr hab. <b>Radosław Kowalski</b> , prof. nadzw. - <i>Ocena zawartości olejku eterycznego w ziele majeranku, ziele tymianku, liściach mięty i kwiatach rumianku przechowywanych w różnych warunkach</i> |
| <b>PT.07</b> | mgr <b>Monika Mazur</b> - <i>Wpływ ekstraktów roślinnych na wybrane cechy jakości produktów mięsnych</i>   |
| <b>PT.08</b> | mgr <b>Aleksandra Kośmider</b> - <i>Wpływ mycia mięsa na jego jakość mikrobiologiczną</i>  |
| <b>PT.09</b> | mgr <b>Anna Ostrowska</b> - <i>Zastosowanie koncentratu białkowo-błonnikowego z rzepaku w recepturach kotletów wegańskich</i>  |
| <b>PT.10</b> | dr <b>Róża Biegańska-Marecik</b> - <i>Zastosowanie nasączenia próżniowego sokami owocowymi w celu wzbogacenia produktów otrzymanych z jabłek</i>   |
| <b>PT.11</b> | mgr <b>Klaudia Kopczyńska</b> - <i>Wpływ materiału opakowaniowego na bazie MAP/EVOH na okres trwałości szparagów zielonych i białych (Asparagus officinalis L.)</i>                                    |
| <b>PT.12</b> | dr hab. <b>Dorota Żyżelewicz</b> , prof. nadzw. - <i>Właściwości czekolad Origin dostępnych na polskim rynku</i>   |
| <b>PT.13</b> | dr hab. <b>Ewa Domian</b> , prof. nadzw. - <i>Analiza stabilności i właściwości reologicznych barwnika mikronizowanego węgla w postaci pasty</i>   |
| <b>PT.14</b> | prof. dr hab. <b>Dorota Witrowa-Rajchert</b> - <i>Suszenie rozpyłowe koncentratu soku jabłkowego i miodu - badanie możliwości zastąpienia tradycyjnych nośników mlekiem w proszku</i>                  |
| <b>PT.15</b> | dr <b>Joanna Oracz</b> - <i>Wpływ procesów przetwórczych na właściwości funkcjonalne frakcji melanoidyn wybranych surowców roślinnych</i>  |
| <b>PT.16</b> | dr <b>Gabriela Zięć</b> - <i>Jakość i wartość odżywcza pieczywa bezglutenowego ze zróżnicowanym udziałem mąki z teff</i>   |
| <b>PT.17</b> | dr hab. <b>Małgorzata Wronkowska</b> - <i>Badania parametrów kinetyki fermentacji mąk gryczanej i owsianej z wykorzystaniem wybranych szczepów bakterii kwasu mlekowego</i>                            |
| <b>PT.18</b> | dr hab. <b>Mariusz Witczak</b> - <i>Wpływ dodatku inuliny na właściwości sorpcyjne i temperaturę przejścia szklistego liofilizowanych preparatów z dyni</i>  |
| <b>PT.19</b> | mgr <b>Julia Szutowaska</b> - <i>Fermentacja spontaniczna soku z jarmużu zielonego: czystość mikrobiologiczna, właściwości przeciwutleniające, zawartość polifenoli i minerałów</i>                    |



|       |   |
|-------|---|
| PT.20 | dr hab. <b>Anna Mituniewicz-Małek</b> , dr hab. inż. <b>Izabela Dmytrów</b> - <i>Tradycyjnie pozyskana serwatka kwasowa surowcem do produkcji jogurtu</i>   |
| PT.21 | dr <b>Agnieszka Olejnik-Schmidt</b> - <i>Analiza występowania genów determinujących syntezę amin biogennych w mikroflorze polskich serów regionalnych</i>   |
| PT.22 | dr hab. <b>Elżbieta Radziejewska-Kubzdela</b> - <i>Ocena wpływu ciśnienia na jakość nasączanych próżniowo wybranych surowców roślinnych</i>   |
| PT.23 | dr <b>Wojciech Radzki</b> - <i>Właściwości jogurtów wzbogaconych o frakcje polisacharydowe pozyskane z boczniaka ostrygowatego</i>  |
| PT.24 | dr <b>Anna Szosland-Fałtyń</b> - <i>Wpływ temperatury dojrzewania na mikroflorę serów podpuszczkowych przygotowywanych z niepasteryzowanego mleka krowiego</i>  |
| PT.25 | dr hab. <b>Barbara Wróblewska</b> , prof. nadzw. - <i>Wpływ wybranych szczepów <i>Lactobacillus</i> na immunoreaktywność alfa-kazeiny mleka kłaczy</i>  |
| PT.26 | dr hab. <b>Elżbieta Klewicka</b> , prof. nadzw. - <i>Rola białek warstwy S w kształtowaniu właściwości powierzchniowych komórek probiotycznych bakterii <i>Lactobacillus</i> spp.</i>                 |
| PT.27 | dr hab. <b>Zbigniew Garncarek</b> , prof. nadzw. - <i>Optymalizacja składu podłoża do biosyntezy naringinazy przez <i>Aspergillus niger</i></i>   |
| PT.28 | dr <b>Anna Szosland-Fałtyń</b> - <i>Cytotoksyczne i prozapalne działanie komponentów jelitowych pałeczek <i>Campylobacter jejuni</i></i>  |
| PT.29 | dr <b>Katarzyna Górka</b> , dr hab. <b>Zbigniew Garncarek</b> - <i>Optymalizacja składu podłoża hodowlanego do otrzymywania dihydroksyacetonu</i>   |
| PT.30 | dr hab. <b>Małgorzata Piotrowska</b> - <i>Wpływ temperatury na produkcję mykotoksyn przez grzyby pleśniowe z rodzaju <i>Alternaria</i></i>  |
| PT.31 | dr <b>Anna Szosland-Fałtyń</b> , dr <b>Beata Bartodziejska</b> - <i>Zdolności adhezyjne szczepów <i>Campylobacter</i> spp. wyizolowanych z mięsa drobiowego</i>                                       |
| PT.32 | mgr <b>Łukasz Woźniak</b> - <i>Pomiar potencjału antyoksydacyjnego z zastosowaniem komórek drożdży</i>  |
| PT.33 | dr <b>Anna Szosland-Fałtyń</b> - <i>Grzyby pleśniowe, groźne zanieczyszczenie ziół przyprawowych i przypraw</i>   |
| PT.34 | dr <b>Anna Koziróg</b> , mgr <b>Przemysław Kopeć</b> , dr hab. <b>Anna Diowksza</b> , prof. nadzw. - <i>Grzyby mikroskopowe w produktach piekarskich pakowanych w modyfikowanej atmosferze</i>        |
| PT.35 | dr <b>Anna Szosland-Fałtyń</b> - <i>Oznaczanie azotanów(III) i azotanów(V) w produktach garmażeryjnych</i>  |
| PT.36 | mgr <b>Kamil Dędek</b> - <i>Kompleksowe związki natywnej skrobi pszennej z kwasem ferulowym i ich właściwości</i>   |
| PT.37 | prof. dr hab. <b>Lesław Juszcak</b> - <i>Wpływ dodatku oleju z rokitnika na wybrane właściwości folii wytworzonych na bazie skrobi ziemniaczanej OSA</i>  |
| PT.38 | prof. dr hab. <b>Krzysztof Polewski</b> - <i>Bursztynian tokoferolu w liposomach DPPC. Badania strukturalne metodami DSC i fluorescencji ANS</i>  |
| PT.39 | dr hab. <b>Justyna Rosicka-Kaczmarek</b> - <i>Wpływ parametrów procesowych stosowanych w innowacyjnym systemie chłodniczym masy krówkowej na zjawisko krystalizacji sacharozy w gotowym produkcie</i> |
| PT.40 | dr hab. <b>Jolanta Tomaszewska-Gras</b> - <i>Rozpoznawanie zmian polimorficznych tłuszczu kakaowego jako przyczyny wad jakościowych czekolad</i>  |
| PT.41 | dr <b>Gabriela Zięć</b> - <i>Wpływ ośrodka na przebieg procesu kleikowania mieszanek budyniowych - modelowanie etapu ogrzewania</i>   |
| PT.42 | mgr <b>Agnieszka Chlebicz</b> - <i>Wpływ nowo opracowanych preparatów synbiotycznych na genotoksyczność wody kałowej prosiąt</i>  |