



SESJA KÓŁ NAUKOWYCH

PROGRAM WYSTĄPIEŃ NA WYDZIALE TECHNOLOGII ŻYWNOCI

20 maja 2024 r.

Wydział Technologii Żywności

JURORZY: dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. URK; prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka;
dr hab. inż. Sławomir Pietrzyk, prof. URK

Prowadząca: dr hab. Gohar Khachatryan, prof. URK

adres: ul. Balicka 122, 30-149 Kraków, sala nr II

kontakt: gohar.khachatryan@urk.edu.pl

Godz. 9:00 Otwarcie Sesji Kół Naukowych na WTŻ. Powitanie zebranych przez Władze Dziekańskie.

REFERATY

godz. 9:15	Temat: Ocena możliwości wykorzystania folii alginianowych wzbogaconych nanokapsułkami z olejkim pieprzowym jako opakowań do przechowywania świeżych grzybów Referuje: inż. Damian Duda Sekcja: Żywność Prozdrowotna, Nanomateriały
godz. 9:30	Temat: Wykorzystanie technologii nanokapsułkowania do wzbogacania makaronów w składniki bioaktywne pochodzące z wyłoków owocowych stanowiących produkt uboczny w produkcji soków- <i>synteza i właściwości</i> Referuje: inż. Karolina Piechowicz, inż. Julia Pląder Sekcja: Analiza i Oceny Jakości Żywności, Nanomateriały
godz. 9:45	Temat: Wykorzystanie technologii nanokapsułkowania do wzbogacania makaronów w składniki bioaktywne pochodzące z wyłoków owocowych stanowiących produkt uboczny w produkcji soków – <i>zawartość przeciwutleniaczy oraz potencjał antyoksydacyjny.</i> Referuje: Walter Hunter Sekcja: Woda w Żywności
godz. 10:00	Temat: Wykorzystanie technologii nanokapsułkowania do wzbogacania makaronów w składniki bioaktywne pochodzące z wyłoków owocowych stanowiących produkt uboczny w produkcji soków - <i>właściwości kulinarne</i> Referuje: Aleksandra Waradzyn Sekcja: Sekcja Woda w żywności
godz. 10:15	Temat: Wykorzystanie technologii nanokapsułkowania do wzbogacania makaronów w składniki bioaktywne pochodzące z wyłoków owocowych stanowiących produkt uboczny w produkcji soków – <i>badania cech fizycznych</i> Referuje: Magdalena Duma, Michał Ogrodny Sekcja: Analiza i ocena jakości żywności, Woda w żywności

godz. 10:30-10:45	Dyskusja
godz. 10:50	Temat: Zastosowanie metody kapsułkowania do funkcjonalizowania produktów ciastkarskich bioaktywnymi składnikami Referuje: inż. Agata Bukowska, inż. Monika Bielec Sekcja: Technologii Węglowodanów, Nanomateriały
godz. 11:05	Temat: Ekstrakcja i charakterystyka β -glukanów z drożdży (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) oraz ocena wpływu ich dodatku na podstawowe parametry tekstury ketchupu Referuje: Michał Szczypek Sekcja: Przetwórstwa Zbóż
godz. 11:20	Temat: Ocena czystości mikrobiologicznej jabłek zakupionych w różnych punktach sprzedaży detalicznej w Krakowie Referuje: Jagoda Bieńkowska, Aleksandra Gabryś Sekcja: Mikrobiologii Żywności
godz. 11:35	Temat: Zmiany w mikroflorze drożdżowej związanej z środowiskiem pasiecznym w zależności od pory roku Referuje: Jan Malczyk Sekcja: Mikrobiologii Żywności
godz. 11:50	Temat: Wykorzystanie drożdży z pasieki w produkcji innowacyjnego piwa „ <i>Apis fermentum</i> ” Referuje: Jan Malczyk Sekcja: Mikrobiologii Żywności
godz. 11:55-12:10	Dyskusja
godz. 12:10-12:20	Podsumowanie
godz. 13:00-14:00	Obrady Jury

Spotkanie podsumowujące w Centrum Kongresowym (al. 29 Listopada 46):

16.00 Poczęstunek

17.00 Powitanie gości i wykład dr Katarzyny Majzner (Wydział Chemii UJ)

17.35 Podsumowanie, ogłoszenie wyników i zamknięcie Sesji