



UNIwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

**Koło Naukowe Technologów Żywności**  
**Sesja Kół Naukowych 4 czerwca 2018,**  
**ul. Balicka 122, sala wykładowa 2**

**9:00-9:15** Uroczyste otwarcie Sesji

### **Blok I (9:15-10:10)**

**Magdalena Janik,**

*Biokompozyty na bazie karboksymetylocelulozy zawierające nanocząstki ZnS jako wskaźniki stanu świeżości produktów żywnościowych*

Sekcja Nanomateriałów, Opiekun naukowy: dr hab. Karen Khachatryan

**Karol Lotycz,**

*Biokompozyty skrobiowe zawierające nanocząstki ZnS do wykrywania jonów Cu<sup>2+</sup>*

Sekcja Nanomateriałów, Opiekun naukowy: dr Gohar Khachatryan

**Liliana Pardus, Ewa Bebak,**

*Otrzymywanie i badanie właściwości fizykochemicznych i funkcjonalnych bionanokompozytu chitozan/nanosrebro*

Sekcja Nanomateriałów

Opiekun naukowy: dr Gohar Khachatryan

**Karolina Banaś, Katarzyna Byrska, Szymon Bartczak**

*Właściwości przeciwdrobnoustrojowe nanokompozytów chitozanowo-srebrowych*

Sekcja Mikrobiologii Żywności MikroB („µB”)

Opiekun naukowy: dr Małgorzata Makarewicz, mgr inż. Łukasz Wajda (doktorant)

**Dyskusja**

**Przerwa 5 min**

---

### **Blok II (10:15-11:10)**

**Radosław Brodowski,**

*Woda przefiltrowana na złożu węglowym – zagrożenie czy przyszłość?*

Sekcja Mikrobiologii Żywności MikroB („µB”)

Opiekun naukowy: mgr inż. Łukasz Wajda (doktorant), dr Małgorzata Makarewicz

**Tomasz Syguła**

*Mikroflora bakteryjna piwa z dodatkiem ogórków kiszonych – analiza porównawcza*

Sekcja Mikrobiologii Żywności MikroB („µB”)

Opiekun naukowy: dr Małgorzata Makarewicz

**Tomasz Bulicz, Edyta Omyła**

*Wpływ temperatury fermentacji na właściwości organoleptyczne piwa wytworzonego z zastosowaniem drożdży z rodzaju *Brettanomyces**

Sekcja Technologii Fermentacji „Promil”

Opiekun naukowy: dr hab. inż. Aleksander Poreda

**Zuzanna Polak**

*Suplementy drożdżowe – dla człowieka i dla kota*

Sekcja Mikrobiologii Żywności MikroB („µB”)

Opiekun naukowy: mgr inż. Łukasz Wajda (doktorant), mgr inż. Olga Szczepanik (doktorant), dr Małgorzata Makarewicz

**Dyskusja**

**Przerwa 15 min**

---

### Blok III (11:25-12:20)

#### **Izabela Podolecka**

*Fermentum mobile – siemię lniane i probiotyki*

Sekcja Mikrobiologii Żywności Mikrob („µB”)

Opiekun naukowy: mgr inż. Łukasz Wajda (doktorant), dr Małgorzata Makarewicz

#### **Paulina Białek, Urszula Pająk**

*Opracowanie receptur i porównanie wartości żywieniowej shaków przygotowanych na bazie surowców liofilizowanych*

Sekcja Żywności Prozdrowotnej

Opiekun naukowy: dr inż. Emilia Bernaś

#### **Marcin Jaworski, Anna Grodzińska, Agnieszka Bisztyga, Joanna Garncarska, Kaja Egier**

*Produkcja wegańskich żelek o podwyższonych właściwościach prozdrowotnych oraz dodatkowych cechach funkcjonalnych*

Sekcja Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Opiekun naukowy: dr hab. inż. Jacek Słupski, dr inż. Maria Walczycka,

mgr inż. Katarzyna Kanownik (doktorant)

#### **Anna Klimczak**

*Próba wykorzystania marchwi o różnej barwie korzenia do produkcji sorbetów*

Sekcja Monitoringu i Atestacji Żywności

Opiekun naukowy: dr Kinga Topolska

**Dyskusja**  
**Przerwa 5 min**

---

### Blok IV (12:25-13:20)

#### **Karol Lotycz**

*Etanolowe ekstrakty niealkalizowanego kakao jako źródło substancji bioaktywnych*

Sekcja ChocoLAB

Opiekun naukowy: dr hab. inż. Marcin Łukasiewicz

#### **Paulina Knop, Magdalena Wąs**

*Właściwości prozdrowotne ekstraktów wodnych z różnych rodzajów czystka*

Sekcja Przetwórstwa Zbóż

Opiekun naukowy: dr hab. inż. Krzysztof Buksa

#### **Renata Szpak**

*Polisacharydy w nasionach konopi*

Sekcja Przetwórstwa Zbóż

Opiekun naukowy: dr hab. inż. Krzysztof Buksa

#### **Urszula Wiercigroch, Magdalena Latko**

*Czy są tu probiotyki? – Analiza produktów dostępnych na rynku*

Sekcja Mikrobiologii Żywności Mikrob („µB”)

Opiekun naukowy: mgr inż. Łukasz Wajda (doktorant), dr Małgorzata Makarewicz

**Dyskusja**  
**13:30 obiad**

**14:00-14:30**  
**14:30**

**przerwa na obrady Jury**  
**ogłoszenie wyników Sesji**

---