



Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Zegrze, 26 – 27 maja 2022

Program Konferencji

Środa, 25 maja 2022

16:00 – 21:00 Rejestracja uczestników konferencji

Czwartek, 26 maja 2022

8:00 – 10:00 Rejestracja uczestników konferencji

9.00 – 9.15 Otwarcie konferencji

Sesja I Prowadzący: prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz, dr inż. Sylwia Skąpska

9.15 – 9.45 **dr n. o zdr. Edyta Łuszczki** – Miejsca warzyw, owoców oraz soków w diecie dzieci i młodzieży w ujęciu żywieniowym i dietetycznym

9.45 – 10.00 **dr inż. Ewa Żary-Sikorska** – Rola ekstraktów fenolowych z truskawki w łagodzeniu zaburzeń wywołanych dietą wysokotłuszczową u szczurów doświadczalnych

10.00 – 10.15 **mgr inż. Urszula Trych** – Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego na biodostępność betalain w soku z buraka ćwikłowego (*Beta vulgaris L.*) w badaniach z wykorzystaniem modelu in vitro

10.15 – 10.30 **dr hab. inż. Joanna Kolniak-Ostek** – Zawartość związków polifenolowych oraz aktywność przeciwutleniająca soku aroniowego kapsułkowanego metodą koacerwacji

10.30 – 10.45 **dr inż. hab. Stanisław Kalisz** – Wpływ warunków utrwalania na wybrane wyróżniki jakościowe soków mieszanych

10.45 – 11.00 **dr inż. Krzysztof P. Rutkowski** – Wpływ zabiegów technologicznych na aktywność oksydazy polifenolowej i zawartość polifenoli ogółem w mrożonych pieczarkach

11.00 – 11.15 **mgr inż. Kavya Venugopal** – Influence of probiotic bacteria and fermentation temperature on the quality of brown *Agaricus bisporus* mushrooms

11.15 – 11.45 Przerwa kawowa

Sesja II Prowadzący: dr hab. inż. Dorota Walkowiak-Tomczak, prof. UPP, dr hab. inż. Krystian Marszałek, prof. IBPRS-PIB

11.45 – 12.15 **dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR** – Foodomika – nowoczesna koncepcja badań nad żywnością

12.15 – 12.30 **mgr inż. Natalia Szarek** – Wpływ działania α -amylazy z *Aspergillus oryzae* na aktywność przeciwutleniającą i profil związków fenolowych w soku selerowym

12.30 – 12.45 **mgr inż. Justyna Szczepańska** – Wpływ statycznego i wielopulsowego ciśnienia na wybrane wyróżniki jakości soków naturalnie mętnych podczas przechowywania

12.45 – 13.00 **mgr inż. Jakub Kosiński** – Wpływ pasteryzacji mikrofalowej w warunkach przemysłowych na jakość soku jabłkowego podczas przechowywania

13.00 – 13.15 **mgr inż. Anna Ignaczak** – Ocena stanu wiedzy konsumentów odnośnie przekąsek z suszonych owoców i dostępności tego typu produktów na polskim rynku

13.15 – 13.30 **dr n. med. Magdalena Gajewska** – Opracowanie innowacyjnej technologii otrzymywania octu z soków owocowych tłoczonych na zimno

13.30 – 13.45 **dr inż. Barbara Groele** – System znakowania Nutri-Score zagrożeniem dla branży rolno-przetwórczej



Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Zegrze, 26 – 27 maja 2022

- 13.45 – 14.45 Obiad
14.45 – 16.00 **Sesja posterowa**
16.15 – 17.15 Rejs statkiem. Pierwsza grupa
17.15 – 18.15 Rejs statkiem. Druga grupa
19.00 – 23.00 Kolacja grillowa

Piątek, 27 maja 2022

8:30 – 10:00 **Rejestracja uczestników konferencji**

Sesja III **Prowadzący: dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr hab. inż. Stanisław Kalisz,**

9.00 – 9.30 **dr Amin Mousavi Khaneghah** – New Concepts of allergens removal from fruits and vegetables

9.30 – 9.45 **dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM** – Zarządzanie alergenami pokarmowymi -analiza wymagań standardów IFS, BRCGS, FSSC 22000 oraz zaleceniach *Codex Alimentarius*

9.45 – 10.00 **dr Remigiusz Olędzki** – Aktywność przeciwutleniająca owoców hybrydowych odmian winorośli uprawianych w Polsce

10.00 – 10.15 **dr inż. Agnieszka Palka** – Prozdrowotne i sensoryczne właściwości sorbetów z owoców tropikalnych z dodatkiem inuliny

10.15 – 10.30 **dr inż. Justyna Ewa Bojarska** – Liofilizowane superowoce jako komponent sorbetów

10.30 – 10.45 **dr hab. inż. Paulina Nowicka, prof. uczelni** – Napary z liści czarnej porzeczki jako dodatek modulujący właściwości sensoryczne i prozdrowotne sorbetów owocowych

10.45 – 11.00 **dr inż. Joanna Markowska** – Wybrane zdrowotne właściwości mrożonych malin

11.00 – 11.30 Przerwa kawowa

Sesja IV **Prowadzący: prof. dr hab. inż. Dorota Witrowa-Rajchert, prof. dr hab. inż. Waldemar Gustaw**

11.30 – 11.45 **dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska** – Emisje gazów cieplarnianych w przetwórstwie rolno-spożywczym na przykładzie produkcji mrożonej fasoli

11.45 – 12.00 **dr hab. inż. Agnieszka Nawirska-Olszańska, prof. uczelni** – Straty i odpady z przemysłu owocowo-warzywnego – marnowanie żywności

12.00 – 12.15 **mgr Patryk Kalinowski** – Rewolucja antyplastikowa w regulacjach opakowań żywności

12.15 – 12.30 **dr Sławomir Janas** – Zawartość wody jako determinant jakości produktów spożywczych - badania laboratoryjne metodą wagosuszarkową

12.30 – 12.45 **dr inż. Sylwia Skąpska** – Produkcja słodzonych przetworów owocowych w gospodarstwie rolnym – praktyczny kalkulator do kompozycji receptur

12.45 – 13.15 **Dyskusja i oficjalne zakończenie konferencji**

13.15 – 14.00 Obiad



Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Zegrze, 26 – 27 maja 2022

Lista posterów

1. Emilia Bernaś, Grzegorz Fiutak – Wpływ obróbki wstępnej i metody utrwalania na profil chlorofilu i karotenoidów w sokach z pokrzywy zwyczajnej
2. Adrianna Bojarczuk, Dorota Michałowska, Krystian Marszałek – Wpływ przetwarzania i przechowywania produktów skrobiowych na zawartość skrobi odpornej
3. Justyna Ewa Bojarska, Beata Piłat, Aleksandra Konopka – Określenie przydatności owoców wybranych odmian wiśni do produkcji soku
4. Barbara Breza-Boruta, Justyna Bauza-Kaszewska, Wioletta Wiśniewska – Zróżnicowanie liczebności bakterii fermentacji mlekowej oraz zawartości wybranych składników odżywczych w fermentowanych produktach ekologicznych i konwencjonalnych
5. Grażyna Budryn, Joanna Grzelczyk, Agnieszka Nowak, Dorota Żyżelewicz, Agata Bednarek, Mateusz Buczyński – Właściwości prozdrowotne wegetariańskich zup kremów typu convenience
6. Zhe Chen, Zhenzhou Zhu, Krystian Marszałek – Influence of supercritical carbon dioxide on the quality parameters of pumpkin: enzyme activity, color, phenolic compounds and antioxidant capacity
7. Gabriela Haraf, Mirosława Teleszko, Piotr Latocha, Aleksandra Błażejewska, Anita Michalska – Zastosowanie pulpy z owoców aktinidii (*Actinidia arguta*) do poprawy cech organoleptycznych mięsa kulinarnego
8. Andrii Kistechok, Dariusz Wrona, Tomasz Krupa – Ocena właściwości prozdrowotnych jabłek popularnych w Polsce odmian i nowej odmiany i klonu polskiej hodowli: Chopin i czerwonomiąszowy klon JB
9. Anna Korus, Jacek Słupski, Łukasz Skoczylas – Suszone liście jarmużu jako źródło składników mineralnych
10. Angelika Kosowska, Diana Mańko-Jurkowska – Monitorowanie zmian zachodzących w tłuszczu wyizolowanym z koncentratu białek ciecierzycy w różnych warunkach przechowywania z wykorzystaniem technik PDSC i GC
11. Hanna Kowalska, Ewelina Masiarz, Anna Ignaczak, Nina Antkowicz, Agnieszka Salamon – Wpływ wytlóków jabłkowych na jakość batonów wieloziarnistych
12. Tomasz Krupa – Właściwości odżywcze owoców minikiwi (*Actinidia arguta*) po przechowywaniu: porównanie nowej technologii DKA z ULO i KA
13. Monika Mieszczakowska-Frać, Jan Piecko, Justyna Szwejdą-Grzybowska, Wioletta Popińska, Ewa Ropelewska, Krzysztof Rutkowski – Owoce winogrona do produkcji deserów
14. Joanna Newerli-Guz, Maria Śmiechowska, Alicja Drzewiecka – Truskawka (*Fragaria ×ananassa* Duchesne) jako źródło składników bioaktywnych o właściwościach prozdrowotnych
15. Paulina Nowicka, Aneta Wojdyło, Karolina Tkacz, Igor Turkiewicz – Możliwości wykorzystania wytlóków owocowych i warzywnych w projektowaniu żywności bogato resztkowej
16. Jan Piecko, Monika Mieszczakowska-Frać, Karolina Celejewska, Justyna Szwejdą-Grzybowska, Dorota Konopacka – Porównanie zawartości związków bioaktywnych w suszu z owoców jagody kameczackiej w zależności od wykorzystanej metody suszenia
17. Aleksandra Plucińska, Aleksandra Marczak, Alina Kunicka-Styczyńska, Andrzej Baryga – Ocena bezpieczeństwa mikrobiologicznego jagód oraz przetworów *Lycium barbarum* L.
18. Wioletta Popińska, Monika Kroc, Katarzyna Niedźwiadek, Monika Mieszczakowska-Frać, Paweł Rokicki – Metale ciężkie w kawie i herbacie – transfer ołowiu do kawy



Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Zegrze, 26 – 27 maja 2022

19. Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Dominik Mierzwa, Róża Biegańska-Marecik, Justyna Szadzińska – Impregnacja próżniowa plasterów marchwi - ocena jakości otrzymanych półproduktów
20. Weronika Rumińska, Łukasz Woźniak, Marek Roszko – Ocena zawartości metali ciężkich w wybranych rodzajach herbat
21. Radosława Skoczeń-Słupska, Paulina Wojtusik, Joanna Wójcik, Jacek Słupski – Wpływ dodatku grzybów na wartość odżywczą, jakość sensoryczną oraz strukturę ciastek kruchych
22. Łukasz Skoczylas, Sylwester Smoleń, Anna Korus, Marta Liszka-Skoczylas – Ocena możliwości wykorzystania marchwi wzbogacanej w jod i selen w produktach o charakterze funkcjonalnym
23. Aneta Sławińska, Katarzyna Skrzypczak, Ewa Jabłońska-Ryś, Waldemar Gustaw – Właściwości fizykochemiczne fermentowanego napoju roślinnego z ciecierzycy z dodatkiem liofilizowanego boczniaka
24. Jacek Słupski, Anna Tomf-Sarna, Małgorzata Tabaszewska, Radosława Skoczeń-Słupska, Klaudia Jarczyk – Zawartość allicyny w czarnym czosnku
25. Iwona Szerszunowicz, Damir Mogut – Wybrane roślinne węglowodany i związki fenolowe jako bioaktywne składniki żywności
26. Justyna Szwejdą-Grzybowska, Agnieszka Stępowaska, Teresa Sabat, Monika Mieszczakowska-Frać – Wpływ preparatów pochodzenia naturalnego na profil karotenoidów w papryce uprawianej metodą ekologiczną
27. Michał Świeca, Jakub Murat, Małgorzata Sierocka – Kielki fasoli adzuki wzbogacone probiotycznymi bakteriami *Lactobacillus plantarum*
28. Mirosława Teleszko, Piotr Latocha, Paulina Nowicka, Gabriela Haraf, Monika Wereńska – Wybrane aspekty oceny profilu fitochemicznego owoców aktinidii ostroliściej (*Actinidia arguta* (Siebold et Zucc.) Planch. ex Miq.)
29. Mirosława Teleszko, Adam Zajac, Tomasz Rusak – Wpływ wybranych dodatków warzywnych na walory sensoryczne i prozdrowotne fermentowanego, konopnego substytutu sera twarogowego
30. Dorota Walkowiak-Tomczak, Weronika Ścisłowska, Grzegorz Łysiak – Wpływ warunków przechowywania i transportu na jakość nektaryn
31. Dorota Wichrowska, Wojciech Kozera, Tomasz Knapowski, Angelika Gawrońska – Ocena wartości prozdrowotnej wybranych grzybów jadalnych w zależności od sposobów suszenia
32. Łukasz Woźniak, Anna Szakiel – Występowanie kwasów triterpenowych w woskach okrywających skórki jabłek i ich wpływ na własności przeciwutleniające i przeciwzapalne owoców
33. Anna Wrzodak, Krzysztof P. Rutkowski, Karol Fabiszewski, Tomasz Bąkowski – Wpływ procesów technologicznych na jakość sensoryczną mrożonych pieczarek
34. Natalia Żurek, Agata Pawłowska, Marcin Lewicki, Natalia Szarek, Aleksandra Kępska, Ireneusz Kapusta – Wpływ owoców jagodowych na żywotność trzech linii nowotworowych jelita grubego