



**VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw
„Trendy w technologii owoców, warzyw i grzybów”
Rogów
16-17 maj 2013**

KOMUNIKAT II

Organizatorzy:

Zakład Technologii Owoców i Warzyw
Katedra Technologii Żywności
Wydział Nauk o Żywności
SGGW w Warszawie

PTTŻ Oddział Warszawski

KOMITET NAUKOWY

Prof. dr hab. Eulalia Borowska
Prof. dr hab. Janusz Czapski
Prof. dr hab. Teresa Fortuna
Prof. dr hab. dr h. c. Adolf Horubała
Prof. dr hab. Andrzej Jarczyk
Prof. dr hab. Janusz Kalbarczyk
Prof. dr hab. Bogusław Król
Prof. dr hab. Andrzej Lenart
Prof. dr hab. Zofia Lisiewska
Dr hab. Marta Mitek prof. SGGW
Prof. dr hab. Jan Oszmiański
Prof. dr hab. Witold Płocharski
Dr inż. Dorota Walkowiak-Tomczak
Prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert

KOMITET ORGANIZACYJNY

Przewodnicząca: Dr hab. Marta Mitek prof. SGGW

Członkowie:

Dr inż. Andrzej Gasik
Dr inż. Stanisław Kalisz
Dr inż. Joanna Niewczas
Dr inż. Iwona Ścibisz
Dr hab. Agata Marzec
Mgr inż. Krystian Marszałek
Mgr inż. Andrzej Cendrowski

Program ramowy konferencji:

15.05.2013 Środa

od godz. 16.00 kwaterowanie w hotelach (wydawanie kluczy w D.S. Jodełka)

18.00-20.00 – rejestracja (recepcja w hotelu D.S. Jodełka)

16.05.2013 Czwartek

8.30-10.00 Śniadanie

od godz. 9.00 rejestracja (przy Auli)

10.00-10.15 Otwarcie konferencji

Sesja I

BEZPIECZNE I WARTOŚCIOWE SUROWCE

10.15-10.35	Alicja Kucharska	Związki irydoidowe i fenolowe owoców derenia jadalnego
10.35-10.45	Andrzej Cendrowski	Aktywność przeciwutleniająca i zawartość związków fenolowych w nalewkach z płatków róży <i>Rosa rugosa</i>
10.45-10.55	Beata Piłat	Soki przecierowe z udziałem rokitnika
10.55-11.00	Dorota Konopacka	Wpływ terminu zbioru i warunków przechowywania na jakość owoców maliny „powtarzającej” owocowanie
11.00-11.05	Agnieszka Nawirska-Olszańska	Porównanie składu chemicznego dwóch gatunków dyni
11.05-11.10	Aneta Wojdyło	Brzoskwinia jako źródło cennych składników aktywnych
11.10-11.15	Joanna Niewczas	Zawartość związków karotenoidowych w różnych odmianach pomidorów
11.15-11.20	Joanna Kolniak-Ostek	Związki polifenolowe i aktywność przeciwutleniająca mięszu i skórki gruszek
11.20-11.25	Mirosława Teleszko	Próba wykorzystania owoców wiśni pospolitej i czeremchy pospolitej do produkcji nektarów na bazie soku z brzozy brodawkowatej
11.25-11.40	Dyskusja	
11.40-11.55	Przerwa na kawę	

Sesja II

TRADYCYJNE I NOWOCZESNE TECHNOLOGIE

11.55-12.05	Lubomiła Owczarek	Badania nad fermentacją mlekową owoców
12.05-12.10	Iwona Ścibisz	Stabilność antocyjanów w fermentowanych przetworach mleczno-owocowych
12.10-12.15	Ewa Jabłońska-Ryś	Zastosowanie fermentacji mlekowej w procesie przetwarzania owocników pieczarki i boczniaka
12.15-12.20	Krystyna Pogoń	Wpływ różnych metod suszenia na jakość owocników boczniaka ostrygowatego (<i>Pleurotus ostreatus</i>) i pieczarki dwuzarodnikowej (<i>Agaricus bisporus</i>)
12.20-12.25	Emilia Bernaś	Wykorzystanie ekstraktu z cebuli do stabilizacji barwy mrożonej pieczarki
12.25-12.30	Aleksandra Skrzypczak	Wpływ smażenia na zawartość wybranych witamin w grzybach jadalnych
12.30-12.35	Agnieszka Narwojsz	Wpływ obróbki cieplnej na składniki bioaktywne i strukturotwórcze warzyw
12.35-12.50	Dyskusja	
12.50-13.05	Przerwa na kawę	

13.05-13.15	Krystian Marszałek	Ocena jakości puree truskawkowego utrwalonego metodą UHP w trakcie przechowywania
13.15-13.25	Krzysztof Kołodziejczyk	Charakterystyka składu i kierunki wykorzystania wytlóków owocowych wysuszonych w suszarni przemysłowej
13.25-13.30	Stanisław Kalisz	Wpływ dodatku soku z rabarbaru i aronii czarno owocowej na stabilność związków polifenolowych podczas przechowywania nektarów truskawkowych
13.30-13.35	Anna Kucner	Wielokrotne wykorzystanie roztworu sacharozy w procesie odwadniania osmotycznego owoców borówki wysokiej (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.)
13.35-13.40	Małgorzata Nowacka	Wpływ oddziaływania ultradźwięków na przebieg procesu zamrażania tkanki jabłka
13.40-13.55	Dyskusja	
13.55-15.05	Obiad (w hotelu D.S. Jodełka)	
15.15-16.45	Zwiedzanie Arboretum	
16.45-17.15	Sesja posterowa (przy Auli)	
P1	Piotr Gębczyński	Wpływ odwadniania i przechowywania na zawartość witaminy E w wybranych warzywach
P2	Dorota Walkowiak-Tomczak	Wpływ warunków przechowywania na zmianę jakości mieszaniny koncentratów soków z buraka ćwikłowego i aronii
P3	Dorota Walkowiak-Tomczak	Wpływ wybranych sacharydów na stabilność barwy w roztworach barwników antocyjanowych podczas przechowywania
P4	Janusz Czapski	Wpływ odmiany na zawartość barwników betalainowych, betainy, azotanów i ocenę sensoryczną soków z buraka ćwikłowego
P5	Agnieszka Nawirska-Olszańska	Wpływ sposobu nawożenia na skład jarmużu odmiany Scarlet
P6	Agnieszka Ciurzyńska	Wpływ warunków obróbki wstępnej na barwę liofilizowanej dyni
P7	Michał Słodziński	Zmiany zawartości związków biologicznie aktywnych w częściach morfologicznych różnych odmian brokołu
P8	Hanna Kowalska	Wpływ wstępnego odwadniania owoców w roztworze inuliny na jakość chipsów jabłkowych
P9	Monika Janowicz	Zróznicowanie odmianowe mikrostruktury wewnętrznej truskawek
P10	Jacek Słupski	Zawartość oligosacharydów z rodziny rafinozy w mrożonych nasionach fasoli o niepełnej dojrzałości w zależności od typu fasoli i sposobu obróbki przed mrożeniem
18.30-23.00	Kolacja przy grillu	

17.05.2013 Piątek

7.30-9.00 Śniadanie

Sesja III ROLA OWOCÓW I WARZYW W ŻYWIENIU

9.00-9.10	Monika Kosmala	Wpływ polifenoli truskawkowych na wzrost i wybrane parametry biochemiczne krwi szczurów
9.10-9.20	Zenon Zduńczyk	Zastosowanie wyłoków owocowych w żywieniu drobiu
9.20-9.25	Katarzyna Gościnną	Wpływ suplementacji naturalnymi sokami z buraków i marchwi na poziom potencjału antyoksydacyjnego oraz zdolność fizyczną sportowców
9.25-9.30	Dorota Wyspiańska	Analiza jakościowa i ilościowa preparatu flawonoli z cebuli
9.30-9.35	Paulina Mizgier	Analiza jakościowa i ilościowa oraz właściwości przeciwutleniające preparatu z aronii
9.35-9.40	Natalia Dobros	Podstawowe parametry jakości i autentyczności soków z aronii
9.40-9.45	Paulina Nowicka	Jakość produktów wiśniowych dostępnych w handlu
9.45-9.50	Anna Sokół-Lętowska	Stabilność barwy nalewek z czarnych porzeczek i wiśni
9.50-10.05	Dyskusja	
10.05-10.20	Przerwa na kawę	

Sesja IV METODY ANALITYCZNE

10.20-10.40	Agata Marzec	Akustyczne techniki badania tekstury produktów owocowych i warzywnych
10.40-10.50	Bogusław Król	Poziom pozostałości pestycydów w truskawkach i ich rozmieszczenie w ubocznych produktach przetwórstwa owoców na soki
10.50-11.00	Karolina Siucińska	Ocena sensoryczna owoców metodą profilowania jakości – próby ograniczenia liczebności zespołu oceniającego przez zastosowanie metody consensusu
11.00-11.05	Elżbieta Klimczak	Dobór warunków ekstrakcji polifenoli z wyłoków truskawkowych
11.05-11.10	Michał Sójka	Polifenole oraz podstawowy skład chemiczny przemysłowych wyłoków aroniowych
11.10-11.15	Jakub Macierzyński	Zawartość flawan-3-oli w wybranych wyłokach jeżynowych
11.15-11.20	Beata Piłat	Charakterystyka chemiczna owoców oliwnika
11.20-11.30	Marcin Gawryś Konrad Kowalewski	Ultraszybka analiza pestycydów w próbkach owoców i warzyw z wykorzystaniem UHPLC-MS/MS
11.30-11.50	Dyskusja i zakończenie konferencji	
12.00-13.30	Obiad (w hotelu D.S. Jodełka)	

Zakwaterowanie i miejsce obrad

Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie, ul. Akademicka 20, 95-063 Rogów

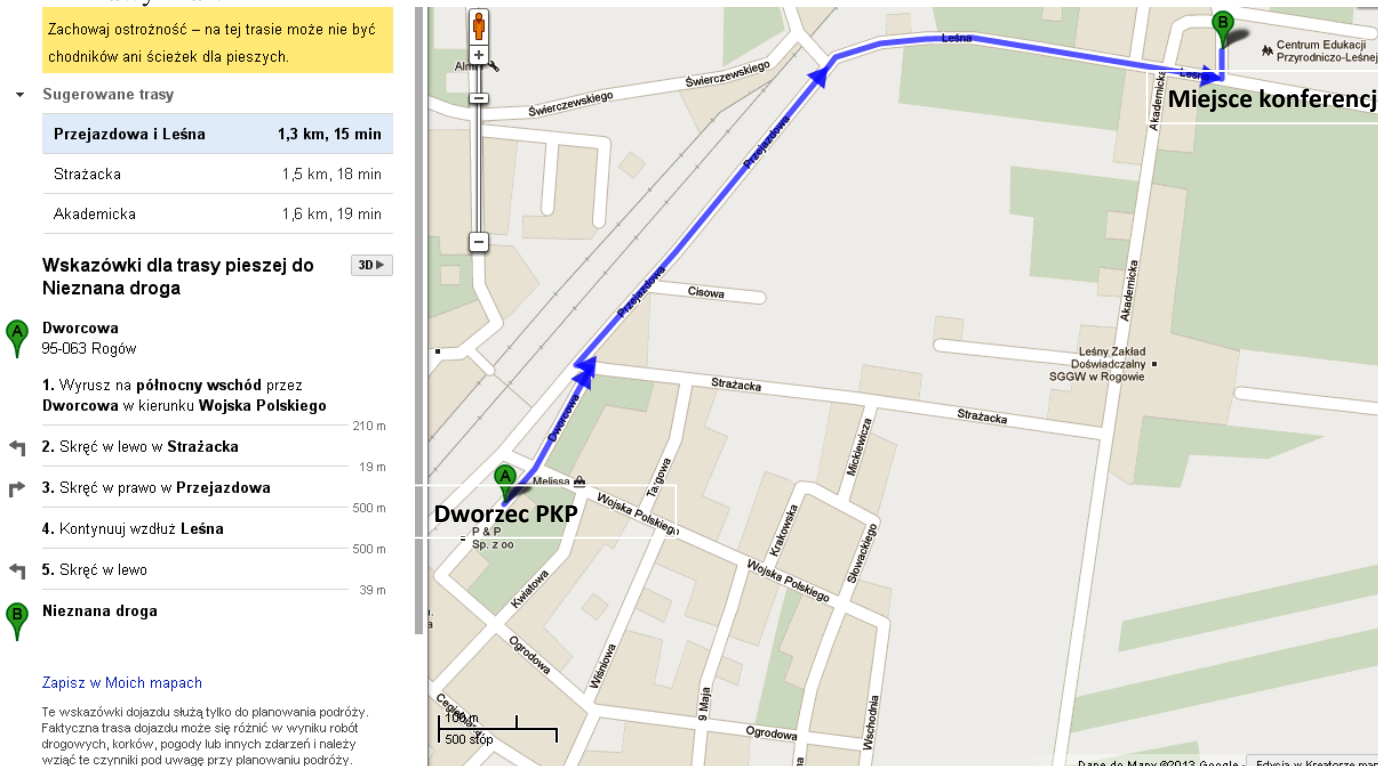
Dane o dojeździe dostępne również na stronie : http://cepl.sggw.waw.pl/o_cepl/dojazd.htm



Można dojechać **koleją** - stacja Rogów w połowie drogi między Łodzią a Skierniewicami. Dojście od stacji 1,3 km (około 15 minut). Aktualne połączenia kolejowe można znaleźć [na stronach PKP](#). (Uwaga! Z powodu remontów rozkład jazdy pociągów ulega częstym zmianom).

Samochodem:

- od strony Rawy Mazowieckiej - ok. 3 km. za Jeżowem, w Marianowie, przed przystankiem autobusowym należy skręcić w prawo, potem prosto aż do rozwidlenia dróg przy barze "Skarbonka", dalej w prawo i do bursy studenckiej (DS "Jodełka").
- od strony Łodzi - ok. 10 km. za Brzeziniami, mijając Rogów Majątek, za przejazdem kolejowym należy skręcić w lewo. Jadąc prosto, wzdłuż torów, mija się stację kolejową, przed następnym przejazdem kolejowym należy skręcić w prawo, dalej prosto.
Można też jechać od Brzeziny aż do Marianowa i skręcić za przystankiem autobusowym w lewo, jak od strony Rawy Maz.





Ważne informacje:

- Osoby które przyjeżdżają na konferencję w dniu 15.05.2013 i zarezerwowały nocleg 15/16 maja mają możliwość dokupienia kolacji w cenie ok. 20 zł, w godzinach 18-21. W tym celu prosimy o informacje na email oktow@sggw.pl najpóźniej do dnia 06.05.2013, abyśmy mogli zamówić odpowiednią liczbę posiłków.
- Jest możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich w czasie konferencji. Osoby zainteresowane prosimy o informacje na email oktow@sggw.pl najpóźniej do dnia 06.05.2013, abyśmy mogli zamówić odpowiednią liczbę posiłków.
- Otrzymaliśmy informacje od pracowników Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie, że w auli w której będą odbywać się obrady może być chłodno. Prosimy wziąć to pod uwagę przy doborze garderoby.
- Kolacja przy grillu będzie odbywać na wolnym powietrzu pod zadaszeniem.
- W trakcie przerw między sesjami będzie możliwość nieodpłatnego zwiedzania Muzeum Lasu i Drewna.
- W miarę możliwości prosimy o wcześniejsze przysłanie prezentacji.
- Preferowane rozmiary plakatu 70x100 cm. Tablice na których będą wieszane plakaty maja wymiary 95x200 cm.

Adres korespondencyjny:

Komitet Organizacyjny VI Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej
 Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw
 „Trendy w technologii owoców, warzyw i grzybów”
 Zakład Technologii Owoców i Warzyw
 Katedra Technologii Żywności
 Wydział Nauk o Żywności
 SGGW w Warszawie
 ul. Nowoursynowska 159 C
 02-787 Warszawa
 e-mail: oktow@sggw.pl