

PROGRAM SEMINARIUM DOKTORANTÓW – WYDZIAŁ NAUK o ŻYWNOŚCI

1 LIPCA 2015r sala 06

Przewodnicząca seminarium: prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności

Prowadzenie: prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Ewa Domian, prof. SGGW, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Dorota Pietrzak, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Ewa Jakubczyk, prodziekan ds. Nauki i Współpracy Międzynarodowej WNoŻ

9.00-9.15 ROZPOCZĘCIE SEMINARIUM

9.15-9.30	mgr inż. Arleta Mieszkowska, III rok	Ocena struktury, właściwości akustycznych, mechanicznych oraz percepcji sensorycznej ciastek kruchych o obniżonej kaloryczności	Grant wewnętrzny ¹
9.30-9.45	mgr inż. Aleksandra Fijałkowska, III rok	Wpływ fal ultradźwiękowych na kinetykę suszenia oraz właściwości wiśni	
9.45-10.00	mgr inż. Sylwia Onacik –Gür, III rok	Badania właściwości fizycznych olejów strukturyzowanych i tłuszczu palmowego	
10.00-10.15	DYSKUSJA		
10.15-10.30	mgr inż. Joanna Miazek, III rok	Wpływ wybranych preparatów błonnikowych na jakość pasteryzowanych i sterylizowanych konserw mięsnych o różnym stopniu rozdrobnienia	
10.30-10.45	mgr inż. Daria Romankiewicz, III rok	Wpływ dodatku błonnika roślinnego pochodzenia na jakość pieczywa pszennego	
10.45-11.00	mgr inż. Dominika Tolik, III rok	Wpływ czasu przechowywania na jakość sterylizowanych pasztetów mięsnych zawierających wątrobę strusia	
11.00-11.15	DYSKUSJA		
11.15-11.30	PRZERWA		
11.30-11.45	mgr inż. Magdalena Zychnowska, III rok	Ocena możliwości zastosowania glikozydów stewiolowych jako zamiennika cukru w produkcji prozdrowotnych emulsji majonezowych o obniżonej zawartości tłuszczu	
11.45-12.00	mgr inż. Anna Brynda – Kopytowska, II rok	Wpływ rodzaju składnika węglowodanowego na wybrane właściwości emulsji wysokotłuszczowych stabilizowanych białkiem grochu	
12.00-12.15	mgr inż. Kinga Czajkowska, II rok	Wybrane aspekty odwadniania osmotycznego jabłek w koncentracie soku z aronii	
12.15-12.30	DYSKUSJA		
12.30-12.45	mgr inż. Edyta Popis, II rok	Ocena jakości i stabilności oleju rzepakowego rafinowanego i tłoczonego na zimno	
12.45-13.00	mgr inż. Justyna Kadzińska, II rok	Wpływ ogrzewania mikrofalowego oraz dezintegracji ultradźwiękowej na właściwości reologiczne oraz wybrane właściwości fizykochemiczne puree dyniowego	
13.00-13.15	mgr inż. Agnieszka Rękas, II rok	Badania nad wpływem ogrzewania mikrofalowego nasion rzepaku na wydajność i jakość wytłoczonego oleju	
13.15-13.30	DYSKUSJA		
13.30-13.45	mgr inż. Anna Soczewka, II rok	Wpływ parametrów parzenia na zawartość kofeiny i wybranych polifenoli w herbatach o różnym stopniu fermentacji	
13.45-14.00	mgr inż. Maciej Wawrzyniak, I rok	Mycie i dezynfekcja urządzeń lub linii technologicznych w aspekcie energetycznym i jakościowym	
14.00-14.15	DYSKUSJA		
14.15-14.30	PODSUMOWANIE PIERWSZEGO DNIA SEMINARIUM		

¹Prezentacje w ramach sprawozdania z realizacji zadań badawczych objętych dofinansowaniem w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki / uczestnika studiów doktoranckich w roku akademickim 2014/15

PROGRAM SEMINARIUM DOKTORANTÓW – WYDZIAŁ NAUK o ŻYWNOŚCI

2 LIPCA 2015r. sala Rady Wydziału nr 57 (parter)

Przewodnicząca seminarium: prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności

Prowadzenie: prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Ewa Domian, prof. SGGW, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Dorota Pietrzak, kierownik studiów doktoranckich,
dr hab. Ewa Jakubczyk, prodziekan ds. Nauki i Współpracy Międzynarodowej WNoŻ

9.00-9.15 ROZPOCZĘCIE SEMINARIUM

9.15-9.30	mgr inż. Rita Głowacka, I rok	Studia nad wpływem procesu palenia i metody zaparzania na aktywność przeciwutleniającą oraz profile związków lotnych w kawie i jej produktach odpadowych	
9.30-9.45	mgr inż. Agnieszka Grzejszczak, I rok	Wpływ odmiany jabłek oraz wybranych warunków technologicznych na proces otrzymywania i jakość uzyskanych cydrów	
9.45-10.00	mgr inż. Anna Kot, I rok	Biosynteza tłuszczu oraz karotenoidów przez drożdże z rodzaju *Rhodotorula* w podłożach modelowych zawierających ziemniaczaną wodę sokową i glicerol	
10.00-10.15	DYSKUSJA		
10.15-10.30	mgr inż. Agnieszka Kurcz, I rok	Zastosowanie ziemniaczanej wody sokowej i glicerolu do produkcji biomasy drożdży paszowych Candida utilis ATCC 9950	
10.30-10.45	mgr inż. Kamil Piwowarek, I rok	Możliwości wykorzystania surowców odpadowych w procesie fermentacji propionowej prowadzonej przy użyciu wybranych gatunków bakterii z rodzaju *Propionibacterium*	
10.45-11.00	mgr inż. Ewelina Tryzno, I rok	Optymalizacja procesu suszenia liofilizacyjnego borówki i rokitnika	
11.00-11.15	DYSKUSJA		
11.15-11.30	PRZERWA		
11.30-11.45	mgr inż. Basiak Ewelina, IV rok	Powlekanie owoców i warzyw filmami na bazie skrobi	¹ Grant wewnętrzny
11.45-12.00	mgr inż. Przybysz Marzena, IV rok	Badanie stabilności beta-karotenu mikrokapsułkowanego metodą suszenia rozpyłowego oraz z wykorzystaniem emulsji wielokrotnych	¹ Grant wewnętrzny
12.00-12.15	DYSKUSJA		
12.15-12.30	mgr inż. Cendrowski Andrzej, V rok	Wpływ parametrów ekstrakcji i obróbki termicznej na stabilność związków fenolowych płatków róży Rosa rugosa w układach modelowych	¹ Grant wewnętrzny
12.30-12.45	mgr inż. Kruszewski Bartosz, V rok	Wpływ procesów technologicznych na zawartość akryloamidu i furanu w czekoladach gorzkich	¹ Grant wewnętrzny
12.45-13.00	DYSKUSJA		¹ Grant wewnętrzny

13.00-13.15 PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE SEMINARIUM

	mgr inż. Wiktor Artur, IV rok	Właściwości elektryczne jako narzędzie do oceny przebiegu procesu zamrażania i rozmrażania tkanki roślinnej	¹ Grant wewnętrzny
	mgr inż. Kuźma Paula, V rok	Zastosowanie chromatografii cieczowej z bezpośrednią derywatyzacją pokolumnową do badania bioaktywności wybranych składników w ekstraktach naturalnych (nieobecna na seminarium, od 08.06. do 09.08. 2015 staż naukowy Università Politecnica delle Marche Ancona, Włochy).	¹ Grant wewnętrzny
	dr inż. Sabina Galus	Wpływ powlekania na wybrane wyróżniki jakościowe gruszek w czasie przechowywania (nieobecna na seminarium, urlop macierzyński)	¹ Grant wewnętrzny

¹ Prezentacje w ramach sprawozdania z realizacji zadań badawczych objętych dofinansowaniem w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki / uczestnika studiów doktoranckich w roku akademickim 2014/15