

PROGRAM SEMINARIUM DOKTORANTÓW – WYDZIAŁ NAUK o ŻYWNOŚCI

9 Luty 2017r sala Rady Wydziału nr 57 (parter)

Przewodniczący seminarium: prof. dr hab. Mirosław Słowiński, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności

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

9.00-9.10 ROZPOCZĘCIE SEMINARIUM

9.10-9.30	mgr inż. Anna Brynda-Kopytowska, IV rok	Fizyko-chemiczna charakterystyka suszonych rozpyłowo preparatów białkowo - tłuszczowych otrzymywanych na bazie izolatu białek grochu	Praca doktorska
9.30-9.50	mgr inż. Justyna Kadzińska, IV rok	Studia nad właściwościami fizykochemicznymi i funkcjonalnymi filmów jadalnych na bazie purée dyniowego	Praca doktorska
---- ²	mgr inż. Kinga Czajkowska, IV rok	Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach ze składnikami wzbogacającymi na zmiany właściwości fizykochemicznych suszy	Praca doktorska
9.50-10.00	DYSKUSJA		
10.00-10.20	mgr inż. Edyta Symoniuk (Popis), IV rok	Porównanie wybranych metod oceny stabilności oksydacyjnej olejów tłoczonych na zimno	Praca doktorska
10.20-10.40	mgr inż. Agnieszka Rękas, IV rok	Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem promieniowania mikrofalowego na zmiany zawartości związków bioaktywnych, pojemność przeciwutleniającą i stabilność oksydacyjną uzyskanego oleju	Praca doktorska
10.40-10.50	DYSKUSJA		
10.50-11.05	dr inż. Lidia Stasiak-Różańska	Utylizacja odpadowej frakcji glicerolu w kierunku otrzymywania dihydroksyacetonu z zastosowaniem bakterii octowych <i>Gluconobacter oxydans</i> jako biokatalizatorów reakcji	¹ Grant wewnętrzny
11.05-11.20	mgr inż. Kamil Piwowarek, III rok	Badania dotyczące zdolności biosyntezy witaminy B12 przez szczep bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> T82 w podłożach modelowych oraz w podłożach zawierających wybrane surowce odpadowe	¹ Grant wewnętrzny
11.20-11.35	mgr inż. Joanna Cichowska, II rok	Wykorzystanie substancji alternatywnych do sacharozy w produkcji suszy owocowych dla określonej grupy społecznej	¹ Grant wewnętrzny
11.35-11.50	DYSKUSJA		
11.50-12.05	PRZERWA		
12.05-12.20	mgr inż. Justyna Kadzińska, IV rok	Właściwości fizykochemiczne filmów jadalnych na bazie puree dyniowego oraz ocena możliwości ich wykorzystania jako alternatywy w stosunku do pieczywa	¹ Grant wewnętrzny
12.20-12.35	mgr inż. Arleta Mieszkowska, V rok	Analiza 2D i 3D struktury ciastek kruchych o obniżonym udziale cukru	¹ Grant wewnętrzny
12.35-12.50	dr Anna Kundys	Zastosowanie enzymów pochodzenia mikrobiologicznego w degradacji folii polilaktydowych przeznaczonych do produkcji opakowań żywnościowych	¹ Grant wewnętrzny
12.50-13.00	DYSKUSJA		
13.00-13.15	dr inż. Alicja Synowiec	Działanie synergistyczne kwasów fenolowych na hamowanie wzrostu bakterii <i>E. coli</i>	¹ Grant wewnętrzny
13.15-13.30	dr inż. Marek Kieliszek	Studia nad bioakumulacją selenu z roztworów wodnych Na_2SeO_3 przez drożdże <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 z wykorzystaniem glicerolu i odpadowej ziemniaczanej wody sokowej jako składników podłoża hodowlanego	¹ Grant wewnętrzny
13.30-13.45	mgr inż. Ewelina Tryzno, III rok	Badania wpływu procesów wstępnych na czas suszenia i właściwości suszonej borówki amerykańskiej	¹ Grant wewnętrzny
---- ²	mgr inż. Kinga Czajkowska, IV rok	Opracowanie technologii wytwarzania wysokiej jakości suszy owocowych wzbogacanych w naturalne składniki odżywcze z zastosowaniem osmotycznego odwadniania i suszenia	¹ Grant wewnętrzny
13.45-13.55	DYSKUSJA		

13.55-14.05 PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE 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 2016

----² prezentacja przeniesiona na Seminarium Doktorantów w semestrze letnim (aktualnie doktorant odbywa staż zagraniczny)