

# PROGRAM SEMINARIUM DOKTORANTÓW – WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI

**26 CZERWCA 2013r.**

**sala nr 6 (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**

**Godz. 9<sup>00</sup> : Rozpoczęcie seminarium**

## III rok studiów

**9<sup>15</sup> - 9<sup>30</sup> mgr inż. Marek Kieliszek** - Badania nad bioakumulacją selenu przez drożdże paszowe *Candida utilis*.

**9<sup>30</sup> - 9<sup>45</sup> mgr inż. Karol Komorowski** - Biosynteza tłuszczu przez wybrane gatunki drożdży.

**9<sup>45</sup> - 10<sup>00</sup> mgr inż. Jakub Kobyliński** - Badania stabilności olejów roślinnych i tłuszczów zwierzęcych podczas smażenia w płytkiej warstwie.

**10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> mgr inż. Agata Fabiszewska** - Próba zagospodarowania glicerolu w pożywkach stosowanych w mikrobiologicznej produkcji enzymów lipolitycznych. – rozliczenie grantu wewnętrznego.

## **DYSKUSJA: 10<sup>15</sup>- 10<sup>30</sup>**

**10<sup>30</sup> - 10<sup>45</sup> mgr inż. Aleksandra Jedlińska** - Jakość aromatów proszkowych firmy Pollena-  
aroma.

**10<sup>45</sup> - 11<sup>00</sup> mgr inż. Katarzyna Sujka** - Zastosowanie spektroskopii FT-IR do badania jakości wódek.

**11<sup>00</sup> - 11<sup>15</sup> mgr inż. Magdalena Reder** - Badania nad zagospodarowaniem wybranych odpadowych olejów rzepakowych.

## **DYSKUSJA: 11<sup>15</sup>- 11<sup>30</sup>**

**11<sup>30</sup> - 11<sup>45</sup> mgr inż. Jan Cenker** - Wybrane właściwości suszonych emulsji oleju lnianego.

**11<sup>45</sup> - 12<sup>00</sup> mgr inż. Michał Antczak** - Wpływ dodatku substancji plastyfikującej na wybrane właściwości fizykochemiczne żeli pektynowo-białkowych.

**12<sup>00</sup> – 12<sup>15</sup> mgr inż. mgr inż. Andrzej Cendrowski** – Wpływ warunków przechowywania oraz technologii produkcji na wybrane parametry jakościowe nalewek i konfitur z płatków róży *Rosa rugosa*.

**DYSKUSJA: 12<sup>15</sup> – 12<sup>30</sup>**

**PRZERWA: 12<sup>30</sup> – 12<sup>45</sup>**

**12<sup>45</sup> – 13<sup>00</sup> mgr inż. Bartosz Kruszewski** - Ocena jakości i oryginalności pochodzenia surowców kakaowych i czekolad gorzkich.

**13<sup>00</sup> – 13<sup>15</sup> mgr inż. Paula Kuźma** - Wpływ wybranych czynników na profil związków lotnych roślin.

**13<sup>15</sup> – 13<sup>30</sup> mgr inż. Janusz Sękul** - Wpływ dodatku kultur probiotycznych na profil związków lotnych w serze podpuszczkowym dojrzewającym typu Gouda wykonanym w skali laboratoryjnej.

**DYSKUSJA: 13<sup>30</sup> – 13<sup>45</sup>**

**13<sup>45</sup> - 14<sup>00</sup> dr inż. Dorota Derewiaka** - Studia nad określeniem bilansu ilościowego przemian cholesterolu podczas obróbki termicznej. Rozliczenie grantu wewnętrznego.

**14<sup>00</sup> - 14<sup>15</sup> dr inż. Anna Bzducha - Wróbel** - Charakterystyka wybranych gatunków drożdży z podłoża modelowych pod względem biosyntezy polisacharydów ściany komórkowej o właściwościach funkcjonalnych. Rozliczenie grantu wewnętrznego.

**DYSKUSJA: 14<sup>15</sup> – 14<sup>30</sup>**

### **I rok studiów**

**14<sup>30</sup> – 14<sup>45</sup> mgr inż. Daria Romankiewicz:** Proces czerstwienia pieczywa i sposoby jego spowalniania.

**14<sup>45</sup> – 15<sup>00</sup> mgr inż. Arleta Błońska** - Ocena tekstury ciastek kruchych.

**15<sup>00</sup> – 15<sup>15</sup> mgr inż. Aleksandra Fijałkowska** - Ultradźwięki jako nietermiczna metoda obróbki wstępnej tkanki roślinnej.

**DYSKUSJA: 15<sup>15</sup> – 15<sup>30</sup>**

## **PODSUMOWANIE PIERWSZEGO DNIA SEMINARIUM**

**27 CZERWCA 2011r.**

**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**

**Godz. 9<sup>00</sup> : Rozpoczęcie seminarium**

**9<sup>15</sup> - 9<sup>30</sup> mgr inż. Magdalena Zychnowska** - Wykorzystanie inuliny jako zamiennik tłuszczu w sosach majonezowych.

**9<sup>30</sup> – 9<sup>45</sup> mgr inż. Karolina Popis** - Badania nad poprawą jakości zdrowotnej pasztetów z mięsa drobiowego.

**9<sup>45</sup> – 10<sup>00</sup> mgr inż. Sylwia Onacik –Gür:** Podnoszenie wartości żywieniowej tłuszczów piekarskich

**DYSKUSJA: 10<sup>00</sup> – 10<sup>15</sup>**

**10<sup>15</sup> - 10<sup>30</sup> mgr inż. Joanna Miazek** - Właściwości i możliwości zastosowania w technologii mięsa koncentratów β-glukanu.

**10<sup>30</sup>- 10<sup>45</sup> mgr inż. mgr inż. Dominika Tolik** - Wpływ zastosowania wątroby strusiej w produkcji apertyzowanych pasztetów mięsnych na ich wartość odżywczą oraz jakość sensoryczną po różnym okresie przechowywania.

**DYSKUSJA: 10<sup>45</sup>- 11<sup>00</sup>**

**II rok studiów**

**11<sup>15</sup> - 11<sup>30</sup> mgr inż. Piotr Mach** - Ocena procesu zamrażania pieczywa pszennego w zamrażarce taśmowo-spiralnej Arctica 7/26 firmy HEINEN i jego wpływ na jakość produktu c.d.

**11<sup>30</sup> - 11<sup>45</sup> mgr inż. Artur Wiktor** - Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na wybrane właściwości tkanki roślinnej

**11<sup>45</sup> – 12<sup>00</sup> mgr inż. Magdalena Śledź** - Wpływ ultradźwięków na wybrane właściwości suszonych liści bazylii.

**DYSKUSJA: 12<sup>00</sup>- 12<sup>15</sup>**

**12<sup>15</sup> – 12<sup>30</sup> mgr inż. Arkadiusz Łuba** - Wpływ warunków przechowywania na właściwości przeciwutleniające suszy.

**12<sup>30</sup> – 12<sup>45</sup> mgr inż. Ewelina Basiak** - Studia nad właściwościami fizycznymi filmów skrobiowych.

**12<sup>45</sup> - 13<sup>00</sup> mgr inż. Marzena Przybysz** :Badanie stabilności mikrokapsułkowanego  $\beta$ -karotenu.

**DYSKUSJA: 13<sup>00</sup>- 13<sup>15</sup>**

**PRZERWA: 11<sup>15</sup>- 11<sup>30</sup>**

**13<sup>30</sup> – 13<sup>45</sup> mgr inż. Piotr Grzegory** - Wpływ suszenia próżniowego na uzyskaną strukturę truskawek.

**13<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> lek wet. Piotr Karpiński** - Analiza porównawcza związków lipidowych oraz lotnych w wybranych szynkach surowo dojrzewających.

**14<sup>00</sup> -14<sup>15</sup> mgr inż. Marta Łatkowska** - Analiza porównawcza profili związków lotnych w rybach po obróbce termicznej.

**DYSKUSJA: 14<sup>15</sup>- 14<sup>30</sup>**

**mgr inż. Hanna Ciemniowska** – Polskie odmiany orzechów laskowych. Charakterystyka surowca i ich zastosowanie technologiczne.

Wygłoszenie referatu nastąpi w dniu 28.06.2013r. na seminarium katedralnym w Katedrze Chemii. Nieobecność na seminarium doktoranckim spowodowana jest odbywaniem stażu w ramach programu Erasmus Placement na Uniwersytecie Bolońskim (University of Bologna) na Wydziale Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari.

**mgr inż. Marcin Iwaniuk** – nieobecny na seminarium doktoranckim z powodu odbywania praktyki zawodowej LLP ERASMUS w Laboratory of Food Technology and Engineering, Ghent University, w Belgii.

**PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE SEMINARIUM**