PROGRAM SEMINARIUM DOKTORANTÓW – WYDZIAŁ NAUK o ŻYWNOŚCI

Seminarium (dwudniowe) jest obowiązkowe dla wszystkich doktorantów I, II, III i IV roku.

21 CZERWCA 2012r.

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

Godz. 9^{00} : Rozpoczęcie seminarium

III rok studiów

1. **9^{15} - 9^{30} mgr inż. Agata Kapturowska –** Optymalizacja hodowli drożdży *Yarrowia lipolytica* pod katem produkcji enzymów lipolitycznych.
2. **9^{30} - 9^{45} mgr inż. Karolina Kraśniewska -** Przeciwdrobnoustrojowe właściwości filmów pullulanowych wzbogaconych w ekstrakty roślinne.
3. **9^{45}- 10^{00} mgr inż. Krystian Marszałek** - Zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych i ogrzewania mikrofalowego do utrwalania produktów truskawkowych.

DYSKUSJA: 10^{00}- 10^{15}

4. **10^{15}- 10^{30} mgr inż. Aleksandra Sułek -** Wybrane właściwości fizyczne suszonych rozpyłowo emulsji stabilizowanych białkami mleka z dodatkiem trehalozy.

5. **10^{30}- 10^{45} mgr inż. Marcin Bryła** - Ocena występowania mikotoksyn w różnym asortymencie przetworów zbożowych na przykładzie wybranych toksyn *Fusarium*.

6. **10^{45}- 11^{00} mgr inż. Marta Łątkowska (I rok) -** Wpływ różnych metod produkcji i parametrów obróbki termicznej na przemiany związków biologicznie aktywnych występujących w produktach rybnych.

mgr inż. Agata Stobnicka - nieobecna z powodu wyjazdu na szkolenie naukowe The Erasmus Intensive Programme "Ecological production systems for environmental and human health", University of South Bohemia, Ceskie Budejovice, Czech Republic

DYSKUSJA: 11^{00}- 11^{15}

II rok studiów

1. **11^{15}- 11^{30} mgr inż. Marek Kieliszek -** Badania nad wiązaniem jonów selenu przez biomasę komórkową drożdży.

2. **11^{30} – 11^{45} mgr inż. Jakub Kobyliński –** Przydatność rafinowanego oleju rzepakowego do smażenia.

3. **11^{45} – 12^{00} mgr inż. Jan Cenker** - Wybrane właściwości fizyczne suszonych rozpyłowo emulsji stabilizowanych skrobią typu OSA

DYSKUSJA: 12^{00} - 12^{15}

PRZERWA: 12^{15} – 12^{30}

4. **12^{30} – 11^{45} mgr inż. Michał Antczak -** Otrzymywanie i charakterystyka żeli pektynowo- białkowych

5. **12^{45} – 13^{00} mgr inż.. Jolanta Wiska** - Przeżywalność bakterii probiotycznych w serach typu holenderskiego o obniżonej zawartości tłuszczu.

6. **13^{00} – 13^{15} mgr inż. Janusz Sękul -** Ocena przeżywalności LAB z wybranych kultur starterowych w serze typu gouda, wyprodukowanym w warunkach półtechnicznych.

DYSKUSJA: 13^{15}- 13^{30}

7. **13^{30} – 13^{45} mgr inż. Magdalena Reder -** Analiza spektralna olejów posmażalniczych.

8. **13^{45} – 14^{00} mgr inż. Katarzyna Sujka -** Dyskryminacja wybranych wyrobów spirytusowych w oparciu o dane spektralne FT-IR

9. **14^{00} – 14^{15} mgr inż. Aleksandra Jedlińska** - Wpływ składu chemicznego aromatów syntetycznych na jakość otrzymanych proszków.

DYSKUSJA: 14^{15}- 14^{30}

10. **14^{30} – 14^{45} mgr inż. Paula Kuźma** - Zawartość wybranych chiralnych terpenów o aktywności biologicznej w olejkach eterycznych przypraw.

11. **14^{45} – 15^{00} mgr inż. Bartosz Kruszewski** - Wybrane bioaktywne składniki czekolady.

12. **15^{00} – 15^{15} mgr inż. Andrzej Cendrowski –** Wpływ technologii i przechowywania na jakość konfitur z płatków róży owocowej

DYSKUSJA: 15^{15}- 15^{30}

PODSUMOWANIE PIERWSZEGO DNIA SEMINARIUM

22 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

Godz. 9^{00} : Rozpoczęcie seminarium

I rok studiów

1. **9^{15} - 9^{30} mgr inż. Artur Wiktor -** Pulsacyjne pole elektryczne - nietermiczna technologia przetwórstwa żywności.

2. **9^{30} - 9^{45} mgr inż. Magdalena Śledź -** Niekonwencjonalne metody suszenia ziół.

3. **9^{45} – 10^{00} mgr inż. Marcin Iwaniuk -** Właściwości mechaniczne układów wielowarstwowych.

DYSKUSJA: 10^{00}- 10^{15}

4. **10^{15} – 10^{30} mgr inż. Hanna Ciemniewska -** Badanie składu jakościowego i ilościowego orzechów laskowych uprawianych w Polsce oraz wpływ warunków przechowywania na ich jakość

5. **10^{30} – 10^{45} lekarz wet. mgr inż. Piotr Karpiński -** Zmiany bioaktywnych składników w procesie technologicznym tradycyjnej szynki surowej dojrzewającej - kump podlaski.

6. **10^{45} - 11^{00} mgr inż. Sylwia Marciszewska -** Badanie składu jakościowego i ilościowego olejów rafinowanych i tłoczonych na zimno oraz wpływ warunków przechowywania na ich jakość.

DYSKUSJA: 11^{00}- 11^{15}

PRZERWA: 11^{15}- 11^{30}

7. **11^{30} – 11^{45} mgr inż. Arkadiusz Łuba –** Opracowanie optymalnej metody suszenia masła oraz badanie właściwości otrzymanego tym sposobem produktu.

8. **11^{45} – 12^{00} mgr inż. Ewelina Basiak –** Właściwości fizyczne powłok skrobiowych.

9. **12^{00} – 12^{15} mgr inż. Piotr Mach** - Ocena procesu zamrażania pieczywa pszennego w zamrażalce taśmowo-spiralnej arctic a7/26 firmy HEINEN i jego wpływ na jakość produktu.

DYSKUSJA: 12^{15}- 12^{30}

10. **12^{30} – 12^{45} mgr inż. Piotr Grzegory** - Wpływ wybranych wariantów suszenia na uzyskaną strukturę truskawek.

11. **12^{45} – 13^{00} mgr inż. Marzena Przybysz** - Badanie stabilności mikrokapsułkowanego beta karotenu.

DYSKUSJA: 13^{00}- 13^{15}

PODSUMOWANIE I ZAKOŃCZENIE SEMINARIUM