

PROGRAM

XXX Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ „Żywność zrównoważona – perspektywy i wyzwania”
połączonej z XIII Sesją Międzynarodową Młodych Naukowców PTTŻ „Sustainable food – perspectives and challenges”

Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Uniwersytetu Rzeszowskiego, 21-22 maja 2026, Rzeszów

Dzień pierwszy – 21.05.2025 (czwartek) (ul. A. Zelwerowicza 4, bud. D9, s. 108)	
8:30 - 9:00	Rejestracja uczestników
9:00 - 9:15	Oficjalne rozpoczęcie konferencji
9.15 – 9.30	Wręczenie statuetek
9:30 - 10:30	<p>Wykłady plenarne</p> <p>Wykład 1: Prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska (SGGW Warszawa, UJD Częstochowa), dr hab. Beata Bilska, prof. SGGW, dr hab. Marzena Tomaszewska - Od MOST-u do POMOST-U - zrównoważony model systemowej ochrony żywności w Polsce</p> <p>Wykład 2: Prof. dr hab. Tadeusz Sikora (UE Kraków) - Od Osieczan (1996) do Rzeszowa (2026). Geneza i historia Sesji Naukowych Młodej Kadry Naukowej PTTŻ</p>
10:30 - 12:00	<p>Sesja referatowa I prowadzący sesję: Prof. dr hab. Joanna Stadnik (UP Lublin) Prof. dr hab. Lesław Juszcak (UR Kraków)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Klaudia Gregorek</u>: Wpływ rozpuszczalnika, czasu i temperatury na ekstrakcję związków fenolowych z miodów <u>Martyna Szydłowska</u>: Formułacje na bazie emulsji o/w utworzone z różnych części morfologicznych czarnej porzeczki w ujęciu ich potencjału neuroprotektynowego <u>Szymon Ossowski</u>: Niskotemperaturowe suszenie rozpyłowe fermentowanych roztworów osmotycznych <u>Anna Zawiasa</u>: Wrażliwość na chlorek benzalkoniowy oraz genetyczne determinanty oporności u izolatów <i>Listeria innocua</i> pochodzących z żywności i środowisk przetwórstwa żywności w Polsce <u>Patryk Pokorski</u>: Hydrolizaty białek jadalnych owadów – optymalizacja metody i właściwości fizykochemiczne <u>Patryk Wiśniewski</u>: Ocena aktywności antybakteryjnej postbiotyków <u>Joanna Stasiak</u>: Wpływ rodzaju medium uwadniającego oraz obróbki ultradźwiękowej na właściwości fizyczne i sensoryczne chipsów mięsnych z liofilizowanej piersi indyka <u>Katarzyna Reder</u>: Potencjał zastosowania kultur bakteryjnych i naturalnych źródeł azotanów jako alternatywy dla azotynów w kształtowaniu barwy modelowego produktu mięsnego
12:00 - 12:30	Przerwa kawowa
12:30 - 13:40	<p>Sesja referatowa II prowadzący sesję: Prof. dr hab. Małgorzata Nogala-Kałucka (UP Poznań) Prof. dr hab. inż. Małgorzata Dżugan (UR Rzeszów)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Paulina Kornak-Kulka</u>: Bezpieczeństwo stosowania diety ketogenicznej i jej roślinnych modyfikacji w kontekście jakości żywności i zrównoważonego żywienia kobiet z nadwagą <u>Karolina Woś</u>: Akceptacja kosztów i instrumentów wspierających wdrażanie żywności ekologicznej w placówkach dziecięcych. Opinie matek dzieci do 6 roku życia <u>Sandra Mirończuk</u>: Wpływ żywienia dietą zawierającą olej z nasion lnianki w porównaniu z olejem lnianym na status metaboliczny otyłych szczurów Zucker <u>Michał Płader</u>: Kiszzone warzywa – źródło drożdży o potencjale probiotycznym <u>Patrycja Skwarek</u>: Potencjał wytlóków pomidorowych w produkcji konserw mięsnych o obniżonej zawartości związków azotowych <u>Zuzanna Domżańska</u>: Charakterystyka właściwości fizycznych tuszów na bazie purée owocowego z dodatkiem hydrokoloidów oraz ocena ich stabilności po druku 3D
13:45 - 14:45	Przerwa obiadowa
14:45 - 15:30	<p>Sesja E-posterowa prowadzący sesję: Prof. dr hab. Edward Pospiech (UP Poznań) Dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR (UR Rzeszów)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Miłosz Trymers</u>: Wpływ hydrożelu na bazie oleju lnianego na jakość kielbasy typu chorizo <u>Jakub Kasar</u>: Marynaty o potencjale przeciwutleniającym jako narzędzie kształtowania jakości jagnięciny po obróbce SOUS-VIDE <u>Katarzyna Knoblauch</u>: Interakcje naturalnych marynat z tkanką mięśniową i ich znaczenie dla tekstury mięsa po obróbce <i>sous-vide</i> i grillowaniu <u>Dorota Robaczewska</u>: Wpływ dodatków prozdrowotnych na jakość i stabilność kielbas <u>Laura Babićová/Anna Lewandowska/Agata Dudczak</u>: Badanie jakości i bezpieczeństwa wybranych surowców żywnościowych pochodzących z upraw rolnictwa regeneratywnego <u>Olga Bociankiewicz</u>: Dlaczego warto wykorzystywać mikroorganizmy w procesie dojrzewania mięsa wołowego metodą na sucho <u>Oskar Nowak</u>: Ocena wpływu proszku z <i>Sacha Inchi</i> na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne hybridowych kotletów mięsnych <u>Aleksandra Popowska</u>: Mikroenkapsulacja ekstraktów z liści dębu z wykorzystaniem niekonwencjonalnych nośników polisacharydowych <u>Anna Naruć</u>: Rynek kakao w obliczu zmian klimatycznych oraz wyzwań ekonomicznych <u>Marcelina Maciejewska</u>: Analiza właściwości funkcjonalnych chelatów białkowo-mineralnych otrzymanych z kazeiny

	<p>11. <u>Aleksandra Purkiewicz</u>: Ocena zawartości aminokwasów w pieczywie pszennym wzbogaconym proszkiem ze świerszcza domowego (<i>Acheta domestica</i>)</p> <p>12. <u>Barbara Drygaś</u>: Ekstrakty roślinne i glonowe o zróżnicowanym profilu fenolowym jako modulatory potencjału antyoksydacyjnego mikroliści fasoli mung</p> <p>13. <u>Aneta Saletnik</u>: Wykorzystanie odpadów spożywczych jako nawozu w ekologicznej produkcji żywności</p>
15:30 - 17:00	<p>Sesja referatowa III prowadzący sesję: Dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, prof. UPP (UP Poznań) Dr hab. inż. Grzegorz Zagała, prof. UR (UR Rzeszów)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Anna Pakulska</u>: Wpływ dodatku ekstraktów owocowych na właściwości optyczne kompozytowych folii pektynowych/ PLA <u>Małgorzata Sierocka</u>: Wpływ interakcji wybranych składników aktywnych czyrzenia ogniowego (<i>Phellinus igniarius</i>) <u>Dominika Opat</u>: Ocena wpływu obróbki pulsacyjnym polem elektrycznym (PEF) na parametry jakości mięsa drobiowego poddanego odwadnianiu osmotycznemu <u>Julita Drobniak</u>: Przeżywalność <i>Lactobacillus acidophilus</i> LA-5 w lodach z mleka owczego z kolagenem i witaminą C w warunkach symulowanego trawienia <u>Marta Siol</u>: Zagospodarowanie produktów ubocznych jako źródło bioaktywnych lipidów: rola metody ekstrakcji w kształtowaniu jakości oleju z pestek granatu <u>Dominika Kaczmarek</u>: Emulsje roślinne suszone rozpyłowo - właściwości fizykochemiczne i potencjał aplikacyjny w zabieleniu napojów kawowych <u>Monika Siniawska</u>: Owoce <i>Sorbus</i> jako funkcjonalna przekąska: wpływ suszenia na związki bioaktywne i mikrostrukturę <u>Joanna Sękul</u>: Charakterystyka drożdży występujących w ekologicznych kiszonkach warzywnych w aspekcie ich wpływu na jakość produktu
17:00 - 18:00	Czas wolny
18:00 - 23:00	Wyjazd integracyjny (kolacja i zabawy integracyjne, Hotel Splendor, Siedliska 495, 36-042 Lubenia)
Dzień drugi – 22.05.2025 (piątek) (ul. A. Zelwerowicza 8b, bud. D7, s. 14)	
9:00 - 10:00	<p>Plenary lectures Lecture 1: Prof. dr Simona Ioana Vicas (University of Oradea, Romania) - Development of functional foods enriched with plant bioactives and novel protein ingredients Lecture 2: Mgr inż. Iwona Łyczko (Mondelez Polska Production Sp. Z o. o.) - The Role of Traceability in Crisis Management and Product Recalls</p>
10:00 - 11:20	<p>Oral session session leader: Prof. dr hab. Agnieszka Kita (UP Wrocław) Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Lukasiak, prof. SGGW (SGGW Warszawa)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Maral Arabi</u>: Comparison of migration of volatile compounds from tea leaves to tea infusion in black, green and earl grey teas profiled by HS-SPME-GC×GC-TOFMS <u>Wajecha Mumtaz</u>: Comparative assessment of mineral density and daily nutrient coverage in buckwheat husk enriched snack bars <u>Robert Waraczewski</u>: Physicochemical and sensory characterization of acid-curd and rennet cheesecakes <u>Miłosz Krawczyk</u>: Heat-stress resistance based method of screening environmental lactic acid bacteria for potential probiotic traits <u>Theoneste Niyigaba</u>: Survival of <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 and <i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028 IN buckwheat-based fermented beverage after in vitro digestion (INFOGEST Protocol) <u>Ewelina Słysz</u>: Advanced microbial profiling using MALDI-TOF mass spectrometry: from food microbiome analysis to the human microbiome interface
11:20 - 11:40	Coffee break
11:40 - 12:30	<p>E-poster session session leader: Prof. Simona Vicas (University of Oradea, Romania) Dr inż. Monika Przeor (UP Poznań)</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Abebaw Tiruneh</u>: Influence of pH on the physicochemical and functional properties of faba bean (<i>Vicia faba</i> var. minor) protein concentrate <u>Julita Drobniak</u>: Probiotic sheep milk ice cream with vitamin C addition: analysis of vitamin C stability during ice cream production and storage <u>Cristina Adriana Rosan</u>: Effect of drying temperature on pigment stability, antioxidant capacity, and color of selected red vegetables <u>Paweł Hanus</u>: Safety of ready-to-eat bell peppers: the impact of heat treatment and packaging systems on shelf life <u>Iasmina Ioana Bustean</u>: Designing a functional beverage concept based on molasses-derived kombucha <u>Zuzanna Posadzka-Siupik</u>: Sourdough bread with juice of fermented carrot: technological and quality aspects <u>George Alin Opris</u>: A novel functional sweet product enriched with an unconventional protein source for sustainable nutrition <u>Michał Miłek</u>: Preliminary evaluation of bioactive properties of <i>Paeonia</i> sp. extracts as potential food ingredients <u>Monika Tomczyk</u>: The content of bioactive compounds in blackcurrant (<i>Ribes nigrum</i>) gemmopreparations
12:30 - 13:00	Closing ceremony
13:00	Lunch