

Badania studentów SKN FERMENT nagrodzone

23.12.2020

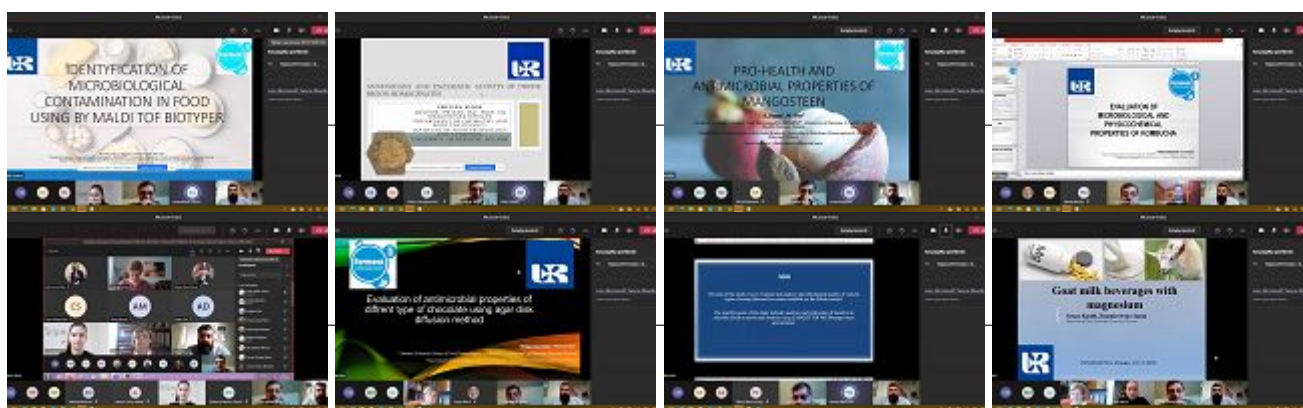
#biologia #KNP #Student #sukces

22 grudnia br. w Uniwersytecie w Oradei (Rumunia) na Wydziale Technologii Żywności i Ochrony Środowiska odbyła się online międzynarodowa konferencja naukowa „Innovativa” 10th Edition w której wzięli udział studenci z SKN Technologów Żywności „FERMENT” wraz z opiekunami.

Podczas sesji referatowej studenci przedstawili referaty:

1. Karol Pietrzyk - *The influence of essential oils on the microbiological quality of pork meat*
2. Andżelika Panek - *Pro-health and antimicrobial properties of mangosteen*
3. Mariola Panek - *The effect of essentials oils on the microbiological stability of beef meat*
4. Miłosz Pastuszczyk - *Evaluation of microbiological and physicochemical properties of kombucha*
5. Weronika Ptasiuk - *Evaluation of microbiological quality of ice cream using agar assay method*
6. Małgorzata Rak - *Evaluation of antimicrobial properties of different type o chocolate using agar disk diffusion method*
7. Kamil Szopa - *Goat milk beverages with magnesium*
8. Joanna Kuzdrałińska - *Identification of microbiological contamination on food using by MALDI TOF MS Biotyper*

Studenci Instytutu Technologii Żywności i Żywnienia Uniwersytetu Rzeszowskiego podczas konkursu na najlepsze badania oraz prezentację zajęli: Miłosz Pastuszczyk - I miejsce (opiekun dr Maciej Kluz), Ewelina Sidor - III miejsce (opiekun dr hab. inż., prof. UR Małgorzata Dżugan) oraz w kategorii debiut: Kamil Szopa (opiekun dr hab. inż., prof. UR Agata Znamirska) i Weronika Ptasiuk (opiekun dr Maciej Kluz).



Zwycięzcom gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!