

SESJA KÓŁ NAUKOWYCH 2023

PROGRAM WYSTĄPIEŃ NA WYDZIALE TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Wydział Technologii Żywności

JURORZY: Prof. dr hab. Aneta Kopeć, dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. URK; prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka; dr Marta Liszka-Skoczylas; Prof. Jerzy Zawistowski
adres: ul. Balicka 122, 30-149 Kraków, sala nr I
kontakt: gohar.khachatryan@urk.edu.pl

REFERATY

godz. 9:15	Temat: Otrzymywanie nanostruktur micelarnych zawierających ekstrakty z kurkumy i hibiskusa w matrycy polisacharydowej oraz badanie ich właściwości Referuje: Joanna Rożek, Walter Hunter, Katarzyna Radzięta Koło Naukowe: Technologów Żywności Sekcja: Nanomateriałów, Technologii Węglowodanów
godz. 9:30	Temat: Badanie właściwości funkcjonalnych folii skrobiowo-chitozanowych zawierających ekstrakty z hibiskusa i kurkumy w formie nanocząstek Referuje: inż. Anna Pliś, inż. Weronika Waryś Koło Naukowe: Technologów Żywności Sekcja: Technologii Węglowodanów, Analizy i Oceny Jakości Żywności, Nanomateriałów
godz. 9:45	Temat: Badanie przepuszczalności pary wodnej i wodochłonności bionanokompozytów zawierających nanostruktury micelarne Referuje: inż. Aleksandra Sołtys, inż. Martyna Flankowska, inż. Andrzej Siemek Koło Naukowe: Technologów Żywności Sekcja: Nanomateriały, Woda w Żywności
godz. 10:00	Temat: Badanie właściwości przechowalniczych biokompozytów zawierających struktury micelarne z ekstraktami z hibiskusa lubi kurkumy Referuje: inż. Andrzej Siemek, inż. Martyna Flankowska, inż. Aleksandra Sołtys Koło Naukowe: Technologów Żywności Sekcja: Mikrobiologii Żywności, Nanomateriały
godz. 10:10-10:25	Dyskusja
godz. 10:30	Temat: Binarne folie biopolimerowe z dodatkiem mikro/nanokapsulek otrzymanych na bazie ozonowanej i nieozonowanej oliwy z oliwek zawierających ekstrakt z kwiatu hibiskusa Referuje: inż. Karolina Piechowicz, inż. Julia Pląder Koło Naukowe: Technologów Żywności Sekcja: Nanomateriałów

godz. 10:45	<p>Temat: Właściwości prozdrowotne polisacharydów nieskrobiowych ze zbóż</p> <p>Referuje: Magdalena Krzanik</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Technologii Węglowodanów</p>
godz. 11:00	<p>Temat: Polifenole i potencjał antyoksydacyjny błonnika owocowego i kakaowego</p> <p>Referuje: Przemysław Matuła</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Technologii Węglowodanów</p>
godz. 11:15	<p>Temat: Identyfikacja i porównanie zawartości frakcji węglowodanowej oraz alkaloidów purynowych w próbkach kakao różnych producentów</p> <p>Referuje: inż. Anna Rączkowska</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Przetwórstwa Zbóż</p>
godz. 11:25-11:40	Dyskusja
godz. 11:45	<p>Temat: Zastosowanie łupin orzecha włoskiego jako naturalnego barwnika do żywności</p> <p>Referuje: Aleksandra Kozuch, Rafał Szram</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Jak to jest zrobione? – Laboratorium żywności</p>
godz. 12:00	<p>Temat: Zastosowanie węgla z łupin orzechów jako barwnika w produkcji żywności</p> <p>Referuje: Ewa Wandzel, Agata Wójcik</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Jak to jest zrobione? – Laboratorium Żywności</p>
godz. 12:15	<p>Temat: Wpływ odmiany i ilości chmielu dodawanego na zimno na występowanie zjawiska hop creep</p> <p>Referuje: inż. Katarzyna Grześkiewicz</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Technologii Fermentacji „Promil”</p>
godz. 12:30	<p>Temat: Jakość ciastek kruchych w zależności od zastosowanej mąki</p> <p>Referuje: Mateusz Talaczyński</p> <p>Koło Naukowe: Technologów Żywności</p> <p>Sekcja: Przetwórstwa Owoców i Warzyw</p>
godz. 12:40-12:55	Dyskusja
godz. 13:00-13:10	Podsumowanie
godz. 14:00-15:00	Obrady Jury