

Komunikaty ustne

14.45 – 14.55

Szymon MANIA, Robert TYLINGO - Metoda kapsułkowania z wykorzystaniem systemu współosiowego

14.55 – 15.05

Maciej BILEK, Natalia MATŁOK - Azotany(III) i (V) w wodach studziennych z terenu Podkarpacia

15.05 – 15.15

Władysław MIGDAŁ, Roman DUDEK, Fryderyk KAPINOS, Waldemar KLUSKA - Wędliny wędzone tradycyjnie – zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)

15.15-15.25

Paulina NOWICKA, Aneta WOJDYŁO, Justyna SAMOTICHA - Przeciery wiśniowe z dodatkiem naturalnych substancji słodzących – produkt o właściwościach prozdrowotnych

15.25 – 15.35

Adam PERCZAK, Krzysztof JUŚ, Daniela GWIAZDOWSKA, Agnieszka WAŚKIEWICZ - Zdolność bakterii *Paenibacillus macerans* i *P. polymyxa* do usuwania wtórnych metabolitów *Fusarium culmorum*

15.35 – 15.45

Jolanta PIEKUT - Badanie wybranych wskaźników jakościowych i przeciwutleniających naturalnych miodów pszczelich

15.45 – 15.55

Anna PLATTA - Korzyści i zagrożenia wynikające ze spożywania suplementów diety przez wybraną grupę młodych, aktywnych zawodowo osób

15.55 – 16.05

Monika RAJKOWSKA-MYŚLIWIEC, Sandra WATRAK, Mikołaj PROTASOWICKI - Ocena zawartości arsenu, kadmu i ołowiu w wybranych środkach spożywczych przeznaczonych do żywienia niemowląt i małych dzieci

16.05 – 16.15

Małgorzata PUTA, Edyta MALINOWSKA-PAŃCZYK, Dorota MARTYSIAK-ŻUROWSKA, Karolina BIAŁOUSZ, Ilona KOŁODZIEJSKA - Porównanie efektywności inaktywacji drobnoustrojów w mleku kobiecym przy użyciu pasteryzacji długotrwałej – niskotemperaturowej (Holdera) i ogrzewania mikrofalowego

16.15 – 16.25

Agata ŚLIWIŃSKA, Izabela SINKIEWICZ, Justyna ASZYK, Hanna STAROSZCZYK, Ilona KOŁODZIEJSKA - Optymalizacja warunków otrzymywania preparatów keratynowych

16.25 – 16.35

Magdalena ZIELIŃSKA-DAWIDZIAK, Przemysław NIEDZIELSKI - Konstruowanie żywności bioaktywnej wzbogaconej w ferrytynę roślinną

16.35 – 17.00

Dyskusja i podsumowanie