

# Komunikaty posterowe

## Sekcja 1. Produkty zwierzęce i pszczele

(A1) *Aneta BRODZIAK, Jolanta KRÓL, Zygmunt LITWIŃCZUK* - Wpływ obróbki cieplnej na zawartość składników frakcji białkowej w mleku spożywczym

(A2) *Aneta BRODZIAK, Zygmunt LITWIŃCZUK, Jolanta KRÓL* - Wartość odżywcza mleka z produkcji klasycznej i ekologicznej

(A3) *Celina HABRYKA, Robert SOCHA, Lesław JUSZCZAK* - Aktywność antyoksydacyjna ekstraktów otrzymanych z miodów wielokwiatowych

(A4) *Ewa CIEŚLIK, Iwona CIEŚLIK, Izabela WAŁKOWSKA, Krzysztof SIEJA* - Zawartość wybranych składników mineralnych i kadmu w zależności od części tuszki i rasy karpia (*Cyprinus carpio*)

(A5) *Bogusław DROBA, Maria DROBA, Larisa SIBIRNAJA* - Enzymy hydrolityczne z grupy kwaśnych glikozydaz występujące w mleczku pszczelim

(A6) *Anna DUDZINSKA, Jacek DOMAGAŁA* - Wpływ czasu oraz temperatury oddziaływania wysokiego ciśnienia na teksturę i liczebność mikroflory jogurtu z mleka koziego

(A7) *Małgorzata DŻUGAN, Monika WESOŁOWSKA, Miroslava KAČÁNIOVÁ, Sylwia ZIELIŃSKA* - Właściwości antybakteryjne i antyoksydacyjne miodów podkarpackich

(A8) *Magda FILIPCZAK-FIUTAK, Monika WSZOŁEK* - Wpływ metod hodowli ziaren kefirowych na zawartość polisacharydów w ziarnach, zakwasach oraz kefirach

(A9) *Magdalena KILAR, Janusz KILAR, Maria RUDA, Marcin FEDIO* - Konsumenckie wybory karpki w aspekcie bezpieczeństwa żywności

(A10) *Aneta KORONOWICZ, Teresa LESZCZYŃSKA, Marta PRZEPOLSKA, Dominik DOMAGAŁA, Magdalena FRANCIK-ŻARÓW, Renata BIEŻANOWSKA-KOPEĆ, Aneta KOPEĆ* - Wpływ obróbki kulinarnej na zawartość sprzężonych dienów kwasu linolowego (CLA) w wybranych mięśniach kur rasy Hy – Line Brown

(A11) *Stanisław KOWALSKI, Marcin ŁUKASIEWICZ, Halina GAMBUŚ* - Parametry jakościowe wybranych ziołomiodów

(A12) *Anita KUKUŁOWICZ* - Aspekty zdrowotne związane ze spożywaniem wędzonych łososi

(A13) *Halina MAKAŁA* - Zagrożenia i zafałszowania mięsa i produkowanych z niego wyrobów

(A14) *Halina MAKAŁA* - Zastosowanie olejów roślinnych w modyfikowaniu profilu kwasów tłuszczowych tłuszczu mięsa i przetworów mięsnych

(A15) *Marcel MATI, Ladislav STARUCH, Marta STARUCHOVA* - The analysis of the soya content in seasonings used in meat processing

(A16) *Anna MITUNIEWICZ-MAŁEK, Małgorzata ZIARNO, Jerzy BALEJKO* - Wybrane cechy jakościowe potencjalnie probiotycznych napojów fermentowanych monokulturą z mleka krowiego i koziego

(A17) *Katarzyna LISZKA, Dorota NAJGEBAUER-LEJKO, Tadeusz GREGA* - Charakterystyka jogurtów i kefirów z dodatkiem owoców rokitnika i czarnego bzu

(A18) *Bogusław PAWLIKOWSKI, Olga SZULECKA* - Wpływ skrobi modyfikowanej na stabilność i właściwości reologiczne farszów rybnych z udziałem mięsa (MOM)

(A19) *Małgorzata PAWLOS, Agata ZNAMIROWSKA, Dorota KALICKA, Katarzyna SZAJNAR* - Wpływ czasu przechowywania i rodzaju szczepionki na teksturę i jakość sensoryczną jogurtów otrzymanych metodą termostatową

(A20) *Agnieszka PLUTA-KUBICA, Jacek DOMAGAŁA, Maciej KUBICA* - Zawartość wybranych amin biogennych w polskim serze ementalskim na różnych etapach produkcji

(A21) *Monika RAJKOWSKA-MYŚLIWIEC, Kamila POKORSKA-NIEWIADA, Eliza R. GRZESIAK, Adela MITEK, Mikołaj PROTASOWICKI* - Zawartość pierwiastków śladowych w jajach kur utrzymywanych w systemie przyzagrodowym i fermowym

(A22) *Maria RUDA, Bożena KUSZ, Janusz KILAR, Sabina CYPCAR, Justyna LADZIŃSKA* - Konsumenckie wybory mięsnych produktów regionalnych

(A23) *Marek SADY, Tadeusz GREGA* - Wpływ dodatku  $\beta$ -glukanu na mikroflorę i kwasowość jogurtów

(A24) *Marek SADY, Dorota NAJGEBAUER-LEJKO* - Wpływ dodatku  $\beta$ -glukanu na cechy sensoryczne i teksturę jogurtów

(A25) *Lidia SOBCZYŃSKA, Jacek SŁUPSKI, Piotr GĘBCZYŃSKI, Zofia LISIEWSKA* - Porównanie zmian profilu kwasów tłuszczowych w odżywkach dla dzieci o różnym składzie surowcowym podczas 3-letniego okresu przechowywania

(A26) *Joanna STADNIK* - Aminy biogenne jako markery bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów mięsnych surowo dojrzewających

(A27) *Ladislav STARUCH, Marcel MATI, Marta STARUCHOVA* - The analysis of net muscle protein content in selected meat products

(A28) *Krzysztof SURÓWKA, Kamila WALCZAK, Ireneusz MACIEJASZEK, Maria WALCZYCKA, Joanna BANASŃ, Bożena FIREK* - Jakość i bezpieczeństwo kiełbasy wiejskiej wytwarzanej w regionie Małopolski i Podkarpacia

(A29) *Maria WALCZYCKA, Ewelina WĘSIERSKA, Mariola MŁYNARSKA, Justyna WAKULIŃSKA* - Ocena jakości dwóch popularnych rodzajów kiełbas w zależności od sposobu ich pakowania

(A30) *Marzena ZAJĄC, Bożena ŁUKAWSKA* - Ocena właściwości mięsa końskiego pochodzącego z różnych części tuszy

(A31) *Marzena ZAJĄC, Anna KIERAT, Marzena KOWALCZYK* - Wpływ dodatku kwasów organicznych na teksturę wędzonek wieprzowych

(A32) *Agata ZNAMIROWSKA, Małgorzata PAWLOS, Dorota KALICKA, Katarzyna SZAJNAR* - Jakość kefirów fortyfikowanych cytrynianem wapnia

## **Sekcja II. Produkty roślinne i grzybowe**

(B1) *Anna AMBROSZCZYK, Renata BIEŻANOWSKA-KOPEĆ, Natalia BANASŃ* - Zawartość składników pokarmowych i prozdrowotnych w owocach kilku odmian dyni

(B2) Anna BANAS, Anna KORUS, Piotr GĘBCZYŃSKI, Jacek SŁUPSKI, Ewelina GWÓŹDŹ - Ocena cech sensorycznych niskosłodzonych dżemów agrestowych

(B3) Joanna BANAS, Ireneusz MACIEJASZEK, Krzysztof SURÓWKA - Analiza jakości przechowywanych olejów tłoczonych na zimno

(B4) Małgorzata BĄCZKOWICZ, Teresa FORTUNA, Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Agnieszka KOZIOŁ, Robert SOCHA - Wpływ dodatku nasion chia na jakość sensoryczną chleba

(B5) Małgorzata BĄCZKOWICZ, Teresa FORTUNA, Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Agnieszka URBAŃCZYK - Wpływ pochodzenia na właściwości fizyczno-chemiczne mąki ryżowej

(B6) Wiktor BERSKI, Anna GORCZYCA, Karolina IRLA, Halina GAMBUŚ, Adam FLORKIEWICZ - Analiza towaroznawcza pszenic twardych (*Triticum durum*) uprawianych w warunkach polskich

(B7) Wiktor BERSKI, Andrzej OLEKSY, Katarzyna KUŚ, Halina GAMBUŚ, Adam FLORKIEWICZ - Wybrane wskaźniki jakościowe mąki z pszenic twardych (*Triticum durum*)

(B8) Renata BIEŻANOWSKA-KOPEĆ, Joanna KAPUSTA-DUCH, Ewa PIĄTKOWSKA, Mirosław PYSZ, Aneta KOPEĆ, Aneta KORONOWICZ, Aleksandra SKOCZEK, Sylwester SMOLEŃ, Roksana RAKOCZY, Łukasz SKOCZYLAŚ, Iwona LEDWOŹYW-SMOLEŃ - Skład podstawowy i właściwości antyoksydacyjne marchwi wzbogaconej w jod i selen

(B9) Małgorzata A. BRYCZEWSKA, Andrea GIANOTTI, Maria PAZ VILLALBA, Massimo FIORANI, Maria Luisa LLIN, Emilio PENA, Liliana K. RYCHEL - Pieczywo pomocne w niedoborach żelaza oraz antyoksydantów

(B10) Krzysztof BUKSA, Anna NOWOTNA, Dorota LITWIN, Monika KRAJEWSKA, Halina GAMBUŚ - Analiza kwasów organicznych w zakwasach piekarskich

(B11) Agnieszka SIEMBIDA, Ewa CIEŚLIK, Maja GRABACKA, Małgorzata PIERZCHALSKA - Właściwości cytotoskyczne ekstraktu pozyskanego z pędów szparaga lekarskiego (*Asparagus officinalis* L.) w stosunku do ludzkich komórek nowotworowych HT-29

(B12) Małgorzata DŹUGAN, Rafał KORDIAKA, Mirosława KACÁŃIOVÁ, Monika WESOŁOWSKA - Czosnek niedźwiedzi (*Allium ursinum*) jako uzupełnienie wiosennej diety

(B13) Dorota GAŁKOWSKA, Agnieszka PAPIEŻ, Karolina PYCIA, Paulina PAJAŁ - Kasze ze zbóż bezglutenowych - skład chemiczny i charakterystyka skrobi

(B14) Halina GAMBUŚ, Florian GAMBUŚ, Małgorzata MAKAREWICZ, Gabriela ZIĘĆ, Dorota LITWINEK, Katarzyna SZARY-SWORST, Renata SABAT - Próby zagospodarowania pieczywa ze zwrotów do ponownego wypieku

(B15) Piotr GĘBCZYŃSKI, Ewelina GWÓŹDŹ, Anna KORUS, Anna BANAS, Jacek SŁUPSKI - Wpływ długoterminowego składowania na barwę przecierowych produktów pomidorowych

(B16) Marek GIBIŃSKI, Halina GAMBUŚ, Gabriela ZIĘĆ, Dorota LITWINEK, Wiktor BERSKI, Renata SABAT, Anna MIKULEC - Wykorzystanie mąki owsianej resztkowej do wypieku pieczywa przekąskowego: drożdżowych rogalików nadziewanych i kruchych paluszków

(B17) Dorota GUMUL, Halina GAMBUŚ, Florian GAMBUŚ, Gabriela ZIĘĆ, Wiktor BERSKI, Katarzyna SZARY-SWORST - Zawartość polifenoli i aktywność antyoksydacyjna w produktach piekarskich z udziałem mąki owsianej resztkowej

(B18) Ewa HAJDUK, Bożena FIREK, Justyna MIERZWA - Właściwości antyoksydacyjne sorbetów z dodatkiem herbaty matcha i naturalnych substancji słodzących

- (B19) Grażyna JAWORSKA, Adam SIDOR, Krystyna POGOŃ, Emilia BERNASŃ - Wpływ warunków przechowywania na zawartość amin biogennych w pieczarce dwuzarodnikowej
- (B20) Joanna KASZUBA, Adam Paweł KUCZYŃSKI - Ocena jakości technologicznej i wypiekowej nowych odmian pszenżyta
- (B21) Barbara KOGUT, Adam Paweł KUCZYŃSKI - Zróżnicowanie zawartości antocyjanów w importowanych suszach z owoców żurawiny
- (B22) Aneta KOPEĆ, Agnieszka SYSKA, Teresa LESZCZYŃSKA, Ewa PIĄTKOWSKA - Skład chemiczny i aktywność antyoksydacyjna biszkoptów i ciastek bezglutenowych
- (B23) Joanna KOTULA - Ocena aktywności antyoksydacyjnej różnych odmian kalafiora (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)
- (B24) Adam Paweł KUCZYŃSKI, Bohdan ACHREMOWICZ - Charakterystyka kleikowania i lepkości pozornej kleików otrzymanych z płatków czterech zbóż
- (B25) Sabina LACHOWICZ, Rafał WIŚNIEWSKI, Joanna KASZUBA, Ireneusz KAPUSTA - Próba oszacowania zawartości związków polifenolowych w grejpfrutach i dżemach grejpfrutowych
- (B26) Dorota LITWINEK, Halina GAMBUŚ, Florian GAMBUŚ, Gabriela ZIĘĆ, Renata SABAT, Anna WYWROCKA-GURGUL, Wiktor BERSKI - Indeks glikemiczny herbatników z mąki owsianej resztkowej
- (B27) Dorota LITWINEK, Halina GAMBUŚ, Barbara MICKOWSKA, Renata SABAT, Anna WYWROCKA-GURGUL, Elżbieta WOŁOSZYN, Konstancja WOŹNIAK - Wykorzystanie mąki owsianej różnego pochodzenia do produkcji bezglutenowych (wyrobów cukierniczych) muffin
- (B28) Dorota LITWINEK, Halina GAMBUŚ, Gabriela ZIĘĆ, Florian GAMBUŚ, Renata SABAT, Anna WYWROCKA-GURGUL, Anna NOWOTNA, Wiktor BERSKI - Wpływ 50% udziału mąki owsianej resztkowej oraz metody prowadzenia ciasta na indeks glikemiczny chlebów pszenno-owsianych
- (B29) Ireneusz MACIEJASZEK, Joanna BANASŃ, Krzysztof SURÓWKA, Agnieszka ZAWIŚLAK - Charakterystyka jakościowa papryki mielonej dostępnej w handlu
- (B30) Ryszard MACURA, Magdalena MICHALCZYK, Marzena MACURA - Przydatność zielnych roślin dziko rosnących jako komponentów do wytwarzania surówek
- (B31) Małgorzata MAKAREWICZ, Iwona DROŹDŹ, Wioleta CHMIELEWSKA, Tadeusz TUSZYŃSKI, Dorota SEMIK - Zróżnicowanie mikrobiologiczne polskich odmian winogron
- (B32) Magdalena MICHALCZYK, Ryszard MACURA, Aleksandra ŚWIERCZ - Barwa pasteryzowanych przetworów z borówki brusznicy jako wskaźnik jakości przechowywanych produktów
- (B33) Karolina MIŚKIEWICZ, Ewa NEBESNY, Grażyna BUDRYN, Dorota ŻYŻELEWICZ, Wiesława KRYSIAK - Wpływ składu surowcowego na zawartość akrylamidu w pieczywie dietetycznym
- (B34) Paulina NOWICKA, Aneta WOJDYŁO, Mirosława TELESZKO, Justyna SAMOTICHA, Jan OSZMIANŃSKI - Smoothies wiśniowo-jabłkowe – właściwości fizykochemiczne finalnego produktu
- (B35) Paulina PAJAŁ, Piotr ŻELAZOWSKI, Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Teresa FORTUNA - Właściwości powłok skrobiowych i ich wpływ na jakość modelowych owoców podczas przechowywania
- (B36) Jolanta PIEKUT, Mariola SAMSONOWICZ, Mirosław ANGIELCZYK - Ocena zmian wyznaczników potencjału przeciwutleniającego wybranych ziół poddanych suszeniu

(B37) Krystyna POGOŃ, Grażyna JAWORSKA, Aleksandra DUDA-CHODAK, Piotr POGOŃ, Małgorzata TABASZEWSKA - Wpływ przechowywania na jakość mikrobiologiczną produktów kulinarnych z grzybów

(B38) Ewa REGULSKA, Mariola SAMSONOWICZ - Ekstrakty ziołowe w aspekcie zawartości związków polifenolowych i aktywności przeciwutleniającej

(B39) Justyna ROSICKA-KACZMAREK, Ewa NEBESNY, Piotr DZIUGAN, Karolina MIŚKIEWICZ - Wpływ syropu cukrowego na zawartość akrylamidu w wybranym pieczywie cukierniczym

(B40) Mariola SAMSONOWICZ - Ocena wpływu wybranych kationów metali na aktywność przeciwrodnikową etanolowych i wodnych ekstraktów tymianku i oregano

(B41) Mariola SAMSONOWICZ, Jolanta PIEKUT - Porównanie aktywności przeciwrodnikowej ekstraktów z wybranych roślin przyprawowych

(B42) Łukasz SKOCZYŁAS, Sylwester SMOLEŃ, Piotr GĘBCZYŃSKI, Jacek SŁUPSKI - Wstępna ocena możliwości wykorzystania biofortyfikowanego w jod szpinaku do wzbogacania żywności

(B43) Jacek SŁUPSKI, Zofia LISIEWSKA, Anna KORUS, Piotr GĘBCZYŃSKI, Radosława SKOCZEŃ-SŁUPSKA, Jan GRYGIEREK, Łukasz SKOCZYŁAS, Emilia BERNAŚ - Zmiany profilu kwasów tłuszczowych w ugotowanych nasionach fasoli

(B44) Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Konrad RYBCZYK, Małgorzata BĄCZKOWICZ, Teresa FORTUNA - Ocena wybranych parametrów jakości produktów wzbogacanych witaminą C

(B45) Robert SOCHA, Agnieszka ŚWIEBOCKA, Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Teresa FORTUNA, Małgorzata BĄCZKOWICZ - Badania profilu polifenolowego i aktywności antyoksydacyjnej soków jabłkowych dostępnych na polskim rynku

(B46) Krzysztof SURÓWKA, Daniel ŻMUDZIŃSKI, Ireneusz MACIEJASZEK, Józefa SURÓWKA, Anna KALETA - Właściwości antyoksydacyjne hydrolizatów białkowych z ekstraktów sojowych

(B47) Małgorzata TABASZEWSKA, Zofia LISIEWSKA, Elżbieta SIKORA, Łukasz SKOCZYŁAS, Radosława SKOCZEŃ-SŁUPSKA, Katarzyna KUR - Wpływ czasu ekstrakcji na wybrane właściwości prozdrowotne kwiatów bzu czarnego

(B48) Tomasz TARKO, Aleksandra DUDA-CHODAK, Dorota SEMIK, Natalia ZAJĄC - Bioprzyzwajalność związków polifenolowych z owoców bzu czarnego w symulowanym przewodzie pokarmowym człowieka

(B49) Kinga TOPOLSKA, Agnieszka FILIPIAK-FLORKIEWICZ, Ewa CIEŚLIK, Adam FLORKIEWICZ, Ireneusz MACIEJASZEK - Wpływ dodatku bulw topinamburu (*Helianthus tuberosus* L.) na jakość mikrobiologiczną sorbetów owocowych

(B50) Agnieszka ZAWIŚLAK, Dorota GAŁUSZKA, Iwona TESAROWICZ, Ireneusz MACIEJASZEK - Bezpieczeństwo zdrowotne tradycyjnych nalewek sporządzanych na bazie owoców leśnych

### **Sekcja III. Technologia produkcji**

(C1) Maria BALCEREK, Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Piotr PATELSKI - Jakość destylatów rolniczych ze zbóż słodowanych i niesłodowanych

(C2) Joanna BERŁOWSKA, Maria BALCEREK, Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Piotr PATELSKI - Dobór drożdży do fermentacji hydrolizatów z wysłódków buraka cukrowego

(C3) Emilia BERNAŚ, Grażyna JAWORSKA, Krystyna POGOŃ, Jacek SŁUPSKI - Wpływ zamrażalniczego przechowywania na zawartość witaminy B6 w owocnikach pieczarki brązowej

(C4) Wiktor BERSKI, Marek GIBIŃSKI, Halina GAMBUŚ, Aneta SKÓRA, Anna GAŁUSZKA - Możliwość wykorzystania resztkowej mąki owsianej do wyrobu deserów i kremów typu budyniowego

(C5) Wiktor BERSKI, Anna NOWOTNA, Halina GAMBUŚ, Magdalena KRYSZYJAN - Profil tekstury żeli mącznych z dodatkiem syropu glukozowego

(C6) Urszula BŁASZCZYK, Tadeusz TUSZYŃSKI, Paweł SROKA, Ewa TRZETRZELEWSKA-LALIK - Wpływ warunków hodowli na biosyntezę karotenoidów przez drożdże z rodzaju *Rhodotorula*

(C7) Krzysztof BUKSA, Anna NOWOTNA, Rafał ZIOBRO, Halina GAMBUŚ - Analiza zmian właściwości molekularnych polisacharydów nieskrobiowych i białek podczas wypieku chleba żytniego

(C8) Barbara BORCZAK, Elżbieta SIKORA, Aneta KOPEĆ, Ewa PIĄTKOWSKA - Wybrane parametry biochemiczne surowicy krwi szczurów laboratoryjnych żywionych dietą z dodatkiem owoców rokitnika zwyczajnego (*Hippophaë rhamnoides* L.) w intoksykacji kadmem

(C9) Agnieszka SIEMBIDA, Ewa CIEŚLIK, Maciej BILEK - Zawartość anionów nieorganicznych w pędach szparaga lekarskiego (*Asparagus officinalis* L.) poddanego różnym metodom obróbki hydrotermicznej

(C10) Monika CIOCH, Paweł SATORA, Marta IZAJASZ-PARCHAŃSKA, Iwona DROŹDŹ, Ewa TRZETRZELEWSKA-LALIK - Skład jakościowy mikroflory drożdżowej odmiany Hiberna podczas fermentacji spontanicznej moszczu gronowego

(C11) Viera DUCKOVÁ, Miroslav KROČKO, Margita ČANIGOVÁ, Jana BEZEKOVÁ, Monika LAVOVÁ, Vladimíra KŇAZOVICKÁ, Anna KREBS-ARTIMOVA - The evaluation of the enterococci ability to form biofilm and survive the process of sanitation *in vitro*

(C12) Grzegorz FIUTAK, Ryszard MACURA - Wpływ metody zamrażania na barwę, zawartość chlorofilu i teksturę produktów liofilizowanych

(C13) Jan GRYGIEREK, Jacek SŁUPSKI, Piotr GĘBCZYŃSKI, Zofia LISIEWSKA - Wodochłonność wyłoków jabłkowych w zależności od czasu moczenia i temperatury wody

(C14) Marta IZAJASZ-PARCHAŃSKA, Paweł SROKA, Paweł SATORA, Monika CIOCH, Ewa TRZETRZELEWSKA-LALIK - Wpływ maceracji w obniżonej temperaturze na wybrane parametry moszczów gronowych z białych winogron

(C15) Wiesława KRYSIAK, Ewa NEBESNY, Dorota ŻYŻELEWICZ, Joanna ORACZ, Karolina MIŚKIEWICZ - Wpływ warunków suszenia na zawartość substancji antyżywnieniowych w suszach ziemniaczanych

(C16) Edyta Maja KUTYŁA-KUPIDURA, Marek SIKORA, Magdalena KRYSZYJAN, Anna DOBOSZ, Halina GAMBUŚ - Właściwości herbatników z dodatkiem ksylitolu, sukralozy i acesulfamu K oraz ich mieszanin

(C17) Marta LISZKA-SKOCZYLAS, Krzysztof BALON, Anna PTASZEK, Paweł PTASZEK, Mirosław GRZESIK - Równowaga fazowa w wodnych roztworach laktoferyny i polimerów biokompatybilnych

(C18) Marta LISZKA-SKOCZYLAS, Patrycja NIEMIEC-STASICKA, Anna PTASZEK, Paweł PTASZEK, Mirosław GRZESIK - Właściwości koligatywne wodnych roztworów laktoferyny i polimerów biokompatybilnych

(C19) Marta LISZKA-SKOCZYLAS, Anna PTASZEK, Łukasz SKOCZYLAS, Mirosław GRZESIK - Właściwości osmotyczne wodnych roztworów skrobi pszennej modyfikowanej

(C20) Marta LISZKA-SKOCZYŁAS, Paweł PTASZEK, Łukasz SKOCZYŁAS, Mirosław GRZESIK - Właściwości hydrodynamiczne wodnych roztworów skrobi pszennej modyfikowanej

(C21) Marcin ŁUKASIEWICZ, Bohdan ACHREMOWICZ - Hydroliza kwasowa  $\beta$ -cyklodekstryny

(C22) Marcin ŁUKASIEWICZ, Magdalena KULIG, Halina GAMBUŚ - Nowa metoda utleniania cyklodekstryn

(C23) Dorota MARTYSIAK-ŻUROWSKA, Marta DRAB, Joanna MIENKOWSKA, Aleksandra MARCHWIŃSKA, Małgorzata PUTA, Edyta MALINOWSKA-PAŃCZYK, Ilona KOŁODZIEJSKA - Wpływ pasteryzacji długotrwałej – niskotemperaturowej (LTLT), ogrzewania mikrofalowego oraz działania promieniowania UV-C i fal ultradźwiękowych na wybrane składniki mleka ludzkiego

(C24) Piotr PATELSKI, Maria BALCEREK, Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Izabela CHMIELEWSKA - Wpływ mikroflory powierzchni owoców śliwy na przebieg fermentacji zacierów śliwkowych

(C25) Piotr PATELSKI, Joanna BERŁOWSKA, Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Maria BALCEREK, Piotr DZIUGAN, Urszula DZIEKOŃSKA - Dobór drożdży paszowych do utylizacji hydrolizatów wysłodków buraczanych

(C26) Anna PEKSA, Agnieszka KITA, Elżbieta RYTEL, Agnieszka TAJNER-CZOPEK, Adam SIWEK, Dorota MIARKA - Wpływ parametrów ekstruzji oraz zastosowanych surowców nietradycyjnych na właściwości chrupka kukurydzianych

(C27) Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Maria BALCEREK, Piotr PATELSKI - Związki lotne w zacierach i spirytusach śliwkowych

(C28) Katarzyna PIELECH-PRZYBYLSKA, Joanna BERŁOWSKA, Maria BALCEREK, Piotr PATELSKI, Halina KALINOWSKA, Piotr DZIUGAN - Fermentacja alkoholowa hydrolizatów z wysłodków buraka cukrowego

(C29) Sławomir PIETRZYK, Teresa FORTUNA, Paweł CHMIEŁOWSKI, Marta WITAS - Wpływ rodzaju syropu cukrowego użytego w trakcie produkcji na właściwości fizyczne i chemiczne kandyzowanej skórki pomarańczowej

(C30) Karolina PYCIA, Lesław JUSZCZAK, Robert SOCHA - Wpływ czasu hydrolizy na spektrum oligosacharydowe maltodekstryn ziemniaczanych

(C31) Magdalena RZEPKA, Krzysztof SURÓWKA, Ireneusz MACIEJASZEK, Joanna BANAŚ, Józefa SURÓWKA - Zastosowanie analizy składowych głównych do charakterystyki wybranych kwaszonych produktów tradycyjnych pochodzących z regionu Małopolski

(C32) Paweł SATORA, Paweł SROKA, Urszula BŁASZCZYK, Marta IZAJASZ-PARCHAŃSKA, Monika CIOCH - Charakterystyka śliwowiec otrzymanych z różnych odmian śliwek

(C33) Dorota SEMIK, Tomasz TARKO, Paweł SATORA, Marta IZAJASZ-PARCHAŃSKA, Monika CIOCH - Wpływ wybranych zabiegów technologicznych na aktywność przeciwutleniającą i zawartość polifenoli w winach jabłkowych

(C34) Izabela SINKIEWICZ, Hanna STAROSZCZYK, Ilona KOŁODZIEJSKA - Właściwości fizykochemiczne bakteryjnej nanocelulozy modyfikowanej chemicznie (NaOH) i fizycznie (temperatura)

(C35) Paweł SROKA, Paweł SATORA, Tomasz TARKO, Aleksandra DUDA-CHODAK, Piotr TELEK - Wpływ dodatku gumy arabskiej na przebieg fermentacji brzeczki miodowych o różnej zawartości jonów magnezu

(C36) Anna STĘPIEŃ, Teresa WITCZAK, Mariusz WITCZAK - Matematyczne modelowanie właściwości sorpcyjnych maltodekstryn przemysłowych

(C37) Małgorzata TABASZEWSKA, Zofia LISIEWSKA, Danuta MOTAK, Jolanta JARECKA, Dorota NAJGEBAUER-LEJKO, Łukasz SKOCZYLAŚ, Krystyna POGOŃ - Wpływ metody suszenia oraz przechowywania mieszanek herbat owocowych na ich jakość sensoryczną

(C38) Agnieszka WIKIERA, Anna STANECKA, Magdalena MIKA - Kinetyka hydrolizy polisacharydów roślinnej ściany komórkowej

(C39) Agnieszka WIKIERA, Magdalena MIKA, Krzysztof ŻYŁA - Wykorzystanie preparatów enzymatycznych w ekstrakcji pektyn

(C40) Teresa WITCZAK, Ewa ŚWIĄTEK, Marcin CZADER, Mariusz WITCZAK - Izotermy sorpcji kandyzowanej skórki pomarańczowej

(C41) Magdalena WITEK, Hubert HARAŃCZYK, Nikolaus NESTLE, Krzysztof SURÓWKA - Badanie procesów uwadniania produktów piekarniczych z wykorzystaniem pomiarów  $^1\text{H}$  MRJ i instrumentalnej oceny tekstury

(C42) Gabriela ZIĘĆ, Halina GAMBUŚ, Florian GAMBUŚ, Dorota LITWINEK, Anna MIKULEC, Wiktor BERSKI - Wpływ udziału mąki owsianej resztkowej na zawartość akryloamidu i jakość produktów piekarskich wypieczonych na skalę przemysłową

## Sekcja IV. Bezpieczeństwo zdrowotne

(D1) Anna DIOWKSZ, Paulina PAWŁOWSKA, Edyta KORDIALIK-BOGACKA, Joanna LESZCZYŃSKA - Ocena immunoreaktywności fermentowanych napojów owsianych

(D2) Iwona DROŻDŻ, Małgorzata MAKAREWICZ, Tadeusz TUSZYŃSKI, Aleksandra DUDA-CHODAK, Magdalena MOSTEK - Technika PCR jako metoda identyfikacji zanieczyszczeń drożdżowych na owocach o podwyższonej kwasowości

(D3) Iwona DROŻDŻ, Małgorzata MAKAREWICZ, Tadeusz TUSZYŃSKI, Urszula BŁASZCZYK, Katarzyna ŁĄCZ - Monitoring jakości mikrobiologicznej produktów spożywczych dla dzieci

(D4) Aleksandra DUDA-CHODAK, Tomasz TARKO, Dorota SEMIK, Olga KRAKOWIAK - Wpływ związków przeciwutleniających na mikrobiotę jelitową człowieka – badania *in vitro*

(D5) Agnieszka FILIPIAK-FLORKIEWICZ, Kinga TOPOLSKA, Adam FLORKIEWICZ, Klaudia KRZYSIK - Żywność funkcjonalna – oczekiwania, jakość i bezpieczeństwo w opinii konsumentów

(D6) Ewa FLACZYK, Monika PRZEOR, Joanna KOBUS-CISOWSKA, Józef KORCZAK – Oczekiwania konsumentów wobec żywności prozdrowotnej

(D7) Adam FLORKIEWICZ, Kinga TOPOLSKA, Agnieszka FILIPIAK-FLORKIEWICZ - Próba oszacowania pobrania kadmu z diety przez populację osób w wieku produkcyjnym z terenu aglomeracji miejskiej

(D8) Jan GRYGIEREK, Jacek SŁUPSKI, Piotr GĘBCZYŃSKI, Zofia LISIEWSKA - Model identyfikowalności w przemyśle sokowniczym

(D9) Magdalena KILAR, Janusz KILAR, Maria RUDA, Dariusz KUSZ - Postawy producentów ekologicznego żywca wieprzowego wobec szkodliwości praktyk rolniczych dla bezpieczeństwa żywności

(D10) Lidia ŁYCZKO, Zbigniew WALCZAK, Ewa CZERWIŃSKA - Stan mikrobiologiczny wybranych typów musztard

(D11) Ryszard MACURA, Magdalena MICHALCZYK, Marzenia MACURA – Zanieczyszczenie mikrobiologiczne minimalnie przetworzonych soków dostępnych na rynku

(D12) Iwona MENDEL, Ewa CIEŚLIK, Anna SADOWSKA-ROCIK, Agnieszka SZCZYRBAK - Ocena pozostałości pestycydów w wybranych odmianach endywii (*Cichorium endivia* L.)

(D13) Iwona MENDEL, Ewa CIEŚLIK, Anna SADOWSKA-ROCIK, Piotr WOJCIESZKO - Ocena pozostałości pestycydów w wybranych odmianach karczocha (*Cynara scolymus* L.)

(D14) Iwona MENDEL, Ewa CIEŚLIK, Magdalena SURMA, Izabela WAŁKOWSKA, Piotr WOJCIESZKO, Agnieszka SZCZYRBAK, Magdalena URBAN - Ocena zawartości azotanów(V) i metali ciężkich (Cd, Pb, Cu) w wybranych odmianach endywii (*Cichorium endivia* L.) i karczocha (*Cynara scolymus* L.)

(D15) Iwona MENDEL, Ewa CIEŚLIK, Magdalena SURMA, Izabela WAŁKOWSKA, Urszula WOLIŃSKA, Justyna SZCZEPAŃSKA - Ocena zawartości azotanów(V) i metali ciężkich (Cd, Pb, Cu) w wybranych warzywach z terenu województwa śląskiego

(D16) Fabian NOWAK, Joanna MICHALAK - Pieczywo jako źródło potencjalnie szkodliwych związków reakcji Maillarda – ocena narażenia zdrowia

(D17) Anna OSTROWSKA, Kinga STUPER-SZABLEWSKA, Maciej BUŚKO, Marian FILIPIAK, Anna MATYSIAK, Juliusz PERKOWSKI - Biologiczna kontrola wzrostu grzybów z rodzaju *Trichoderma* jako patogenów bocznika ostrygowatego

(D18) Adam PERCZAK, Monika BESZTERDA, Romuald GWIAZDOWSKI, Agnieszka WAŚKIEWICZ, Piotr GOLIŃSKI - Moniliformina w różnych odmianach pszenicy ozimej w warunkach naturalnej i sztucznej infekcji grzybami rodzaju *Fusarium*

(D19) Adam PERCZAK, Anna GORCZYCA, Agnieszka WAŚKIEWICZ, Łukasz STĘPIEŃ - Akumulacja mikotoksyn w ziarniakach różnych geotypów pszenicy *Triticum durum*

(D20) Mirosław PYSZ, Barbara PIEKŁO, Renata BIEŻANOWSKA-KOPEĆ - Wpływ mikro- i makroalg na masę oraz zawartość tłuszczu w narządach szczurów doświadczalnych

(D21) Maria RUDA, Bożena KUSZ, Sabina CYPCAR, Janusz KILAR, Magdalena KILAR - Znajomość znaków jakości żywności przez podkarpackich konsumentów

(D22) Joanna SOBOLEWSKA-ZIELIŃSKA, Lidia TYLEK, Małgorzata BĄCZKOWICZ, Teresa FORTUNA - Wpływ aktywności wody na trwałość wybranych wyrobów cukierniczych

(D23) Krystyna M. STECKA, Krystyna ZIELIŃSKA, Ilona STEFAŃSKA - Rola bakterii fermentacji mlekowej w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności

(D24) Kinga STUPER-SZABLEWSKA, Maciej BUŚKO, Anna OSTROWSKA, Tomasz SZABLEWSKI, Anna MATYSIAK, Juliusz PERKOWSKI - Zanieczyszczenie grzybami mikroskopowymi oraz trichotecenami różnych rodzajów pieczywa

(D25) Tomasz SZABLEWSKI, Kinga STUPER-SZABLEWSKA, Renata CEGIELSKA-RADZIEJEWSKA, Łukasz TOMCZYK - Oznaczanie ergosterolu jako chemicznego wskaźnika zanieczyszczenia grzybami mikroskopowymi

(D26) Agnieszka TAJNER-CZOPEK, Elżbieta RYTEL, Agnieszka KITA, Anna PEKSA, Joanna MIEDZIANKA, Magda ANIOŁOWSKA - Wpływ metody ogrzewania półproduktów ziemniaczanych na zawartość akrylamidu i barwę gotowych frytek

(D27) Kinga TOPOLSKA, Agnieszka FILIPIAK-FLORKIEWICZ, Adam FLORKIEWICZ, Marcin LEKKI - Wiedza na temat systemu HACCP i stosowanie jego zasad przez personel zakładów żywienia zbiorowego

(D28) Ewa TRZETRZELEWSKA-LALIK, Tadeusz TUSZYŃSKI, Urszula BŁASZCZYK, Małgorzata MAKAREWICZ - Czystość mikrobiologiczna powietrza w zakładzie ciastkarskim i jego wpływ na stabilność wyrobów kremowych

(D29) Zbigniew WALCZAK, Ewa CZERWIŃSKA, Lidia ŁYCZKO - Stan mikrobiologiczny wybranych typów ketchupów

(D30) Magdalena MIKA, Agnieszka WIKIERA - Wpływ dodatku katechin do diety myszy na profil kwasów tłuszczowych podskórnej tkanki tłuszczowej

(D31) Magdalena MIKA, Agnieszka WIKIERA - Wpływ katechin na biodostępność węglowodanów

(D32) Agata WITCZAK, Anna MITUNIEWICZ-MAŁEK, Anna POHORYŁO - Obecność pestycydów chloroorganicznych w mleku kozim a zagrożenie zdrowia konsumenta

(D33) Agata WITCZAK, Anna POHORYŁO - Ocena stopnia zanieczyszczenia serów wędzonych podpuszczkowych pozostałościami pestycydów chloroorganicznych

(D34) Agnieszka ZAWIŚLAK, Ireneusz MACIEJASZEK, Iwona TESAROWICZ, Magdalena WITEK - Zawartość barwników syntetycznych w wybranych napojach energetyzujących i izotonicznych dostępnych na polskim rynku

(D35) Magdalena ZIELIŃSKA-DAWIDZIAK, Dorota PIASECKA-KWIATKOWSKA, Agata ZEMLEDUCH-BARYLSKA, Celina POPOWSKA, Sylwia KOŁECKA, Paulina GÓRECKA - Detekcja alergennych białek mleka w wybranych produktach spożywczych

(D36) Gabriela ZIĘĆ, Halina GAMBUŚ, Dorota LITWINEK, Anna MIKULEC, Anna NOWOTNA, Wiktor BERSKI, Katarzyna SZARY-SWORST - Zawartość akryloamidu i jakość chlebów z 50% udziałem mąki owsianej resztkowej

(D37) Gabriela ZIĘĆ, Halina GAMBUŚ, Dorota LITWINEK, Anna MIKULEC, Rafał ZIOBRO, Wiktor BERSKI - Zawartość akryloamidu i jakość herbatników owsianych z mąki owsianej resztkowej oraz ekstrudatów z udziałem tej mąki