


## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Środa 5.09.2012

**SALA I**

**SALA II**

18:00-19:00	Otwarcie Sympozjum - <i>dr hab. K. Pawłowska-Góral</i>
	Podziękowania sponsorom
	Wystąpienia gości
	Wspomnienie o prof. dr hab. Henryku Gertigu - <i>prof. dr hab. Regina Olędzka, prof. dr hab. Juliusz Przysławski</i>
19:00-20:00	<b>Wykłady plenarne</b> <i>Przewodniczą: R. Olędzka, P. Szefer, K. Pawłowska-Góral</i>
19:00-19:30	Witamina D w świetle badań ostatnich lat - <i>prof. dr hab. Regina Olędzka</i>
19:30-20:00	Nano-struktury w żywności i żywieniu - <i>prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka</i>
20:00-20:30	<b>Występ Zespołu „Wisielka”</b> 
20:30-21:30	Recepcja

## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Czwartek 06.09.2012

### SALA I

#### SESJE PLENARNE

<b>Sesja A</b>	<b>Żywność funkcjonalna i dietetyczna. Suplementy diety</b> <i>Przewodniczą: M. H. Borawska, A. Gronowska-Senger, H. Kunachowicz</i>
08:30-08:50	<b>M. H. Borawska:</b> Nowe naturalne środki słodzące - tagatoza i glikozydy stewiolowe
08:50-09:00	<b>E. Wierzbicka, F. Kowalczyk, A. Brzozowska:</b> Pobranie z dietą intensywnych substancji słodzących w wybranej grupie młodzieży w wieku 16-18 lat
09:10-09:20	<b>M. Danowska-Oziewicz, M. Karpińska-Tymoszczyk:</b> Spożycie żywności funkcjonalnej przez mieszkańców województwa warmińsko-mazurskiego
09:20-09:30	<b>B. Sperkowska, G. Bazylak:</b> Porównanie zawartości mikroelementów w suszonych wieloziołowych produktach funkcjonalnych
09:30-09:40	<b>E. Babicz-Zielińska, W. Kozirok, A. Baumgart:</b> Postawy i zachowania konsumentów na rynku żywności prozdrowotnej
09:40-09:50	<b>J. Kowalkowska, J. Szczepańska, L. Wądołowska, M. A. Słowińska, E. Niedźwiedzka:</b> Wpływ statusu społeczno-ekonomicznego na częstotliwość spożycia wybranych źródeł błonnika przez młodzież
09:50-10:00	<b>M. Karpińska-Tymoszczyk, M. Danowska-Oziewicz, R. Orzoł:</b> Analiza spożycia żywności wysokobłonnikowej przez studentów UWM w Olsztynie
10:00-10:30	Dyskusja
10:30-11:00	Nowe metody analizy żywności - <b>prezentacja firmy PERKIN-ELMER</b>
11:00-11:30	<b>Przerwa kawowa</b> 

### SALA II

#### Sesja B


#### Składniki bioaktywne w żywności

*Przewodniczą: H. Grajeta, K. Pawłowska-Góral, P. Zagrodzki*


08:30-08:50	<b>K. Pawłowska-Góral:</b> Biologiczna aktywność kwercetyny
08:50-09:00	<b>A. Filipiak-Szok, M. Kurzawa, E. Szlyk:</b> Składniki prozdrowotne oraz aktywność antyutleniająca w suplementach diety i produktach roślinnych chińskiej medycyny tradycyjnej
09:10-09:20	<b>B. Piłat, R. Zadernowski, S. Czaplicki, A. Boniecka:</b> Owoce rokitnika jako źródło bioaktywnych fosfolipidów

## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Czwartek 06.09.2012

09:20-09:30	<b>M. Grajzer, A. Prescha, A. Kulma, M. Dedyk, E. Topolanek, H. Grajeta:</b> Zawartość związków bioaktywnych w wybranych olejach tłoczonych na zimno
09:30-09:40	<b>M. Kusior, M. Krośniak, J. Chłopicka, P. Zagrodzki:</b> Wpływ światła o różnej długości fal na rozwój roślin i wybrane parametry biochemiczne na przykładzie rzeżuchy ( <i>Lepidium Sativum</i> ) i gorczycy ( <i>Sinapis alba</i> )
09:40-09:50	<b>A. Narwojsz, E. J. Borowska, J. Borowski, B. Piłat:</b> Ekstraktywność składników bioaktywnych w procesie otrzymywania nalewki z pigwy
09:50-10:00	<b>M. Świeca, U. Gawlik-Dziki, D. Dziki, B. Baraniak:</b> Kielki brokułu jako źródło potencjalnie bioprzyswajalnych antyoksydantów
10:00-10:30	Dyskusja
10:30-11:00	Mineralizacja próbek organicznych w systemie MAGNUM II - <b>prezentacja firmy ERTEC</b>
11:00-11:30	<b>Przerwa kawowa</b> 

### SALA I

<b>Sesja C</b>	<b>Witaminy. Makro- i mikroelementy</b> <i>Przewodniczą: J. Przysławski, H. Weker, Z. Zachwieja</i>
11:30-11:50	<b>H. Weker, A. Barańska, H. Dyląg, A. Riahi, M. Więch, M. Strucińska, P. Kurpińska, G. Rowicka, W. Klemarczyk:</b> Profil składników odżywczych w dietach małych dzieci pijących i niepijących mleko
11:50-12:00	<b>R. Markiewicz-Żukowska, M. H. Borawska:</b> Stężenie wapnia w surowicy krwi osób starszych
12:00-12:10	<b>A. Kaźmierczak, I. Bolesławska, A. Główka, M. Dziecioł, J. Przysławski:</b> Ocena spożycia wybranych składników mineralnych wśród młodzieży akademickiej miasta Poznania
12:10-12:20	<b>A. Lebedzińska, J. Czaja, K. Petrykowska, P. Szefer:</b> Soki i nektary owocowe źródłem witaminy C
12:20-12:30	<b>M. Śmiechowska, E. Pawlaczek:</b> Ocena zawartości chlorku sodowego w wybranych koncentratkach spożywczych
12:30-12:40	<b>W. Koch, Z. Marzec:</b> Ocena pobrania miedzi z całodobowymi racjami pokarmowymi i suplementami w grupie studentów lubelskich uczelni
12:40-13:00	Dyskusja
13:00-14:00	<b>Przerwa na lunch</b> 

## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Czwartek 06.09.2012

### SESJE PLAKATOWE

#### Sesja I

14:00-15:40

**P/A i P/B; Żywność funkcjonalna i dietetyczna. Suplementy diety. Składniki bioaktywne w żywności**

Przewodniczą: Z. Krejpcio, J. Nowak, M. Schlegel-Zawadzka

#### Sesja II

15:40-17:00

**P/C; Witaminy. Makro- i mikroelementy**

Przewodniczą: H. Grajeta, A. Lebedzińska, R. Zadernowski

### SALA II

#### Sesja D

**Aspekty żywieniowe i zdrowotne diet**

Przewodniczą: J. Biernat, J. Karczewski, A. Tokarz

11:30-11:50

**A. Białek, A. Tokarz:** Sprzężone dieny kwasu linolowego w prewencji nowotworów

11:50-12:00

**L. Kozłowska:** Źródła fosforu w diecie a ryzyko powikłań mineralnych i kostnych u osób z przewlekłą chorobą nerek

12:00-12:10

**S. H. Bawa, M. Tołubińska, J. Myszkowska-Ryciak, W. Lesniak, A. Harton, D. Gajewska:** Ocena sposobu żywienia oraz ryzyka wystąpienia zaburzeń w odżywianiu u młodzieży licealnej w wieku 16-20 lat

12:10-12:20

**E. Karpińska, R. Markiewicz-Żukowska, K. Socha, A. Puścion, K. Mystkowska, M. H. Borawska:** Wpływ nawyków żywieniowych na gromadzenie tkanki tłuszczowej u studentek Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku

12:20-12:30

**K. E. Przybyłowicz, K. Janiszewska, M. Przybyłowicz, M. Grzybiak:** Zależność między BMI kobiet przed ciążą, spożyciem błonnika i tłuszczu a masą urodzeniową noworodka

12:30-12:40

**L. Szponar:** Zmniejszanie ryzyka zagrożenia zdrowia kobiet w wieku prokreacyjnym poprzez wpływ na sposób żywienia - założenia do strategii

12:40-13:00

Dyskusja

13:00-14:00

Przerwa na lunch



### SESJE PLAKATOWE

#### Sesja III

14:00-15:40

**P/ D; Aspekty żywieniowe i zdrowotne diet**

Przewodniczą: E. Babicz-Zielińska, A. Kłos, K. Socha, L. Szponar

## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Czwartek 06.09.2012

### Sesja IV

15:40-17:00

**P/E; Wpływ procesów technologicznych i przechowywania na jakość zdrowotną żywności**

*Przewodniczą: E. Borowska, G. Bazylak, L. Wądołowska*

## SALA III

**SESJE PLAKATOWE**

### Sesja V

14:00-15:40

**P/F; Bezpieczeństwo żywności**

*Przewodniczą: Z. Czarnecki, J. Kłobukowski, Z. Marzec*

### Sesja VI

15:40-17:00

**P/G i P/V; Ocena towaroznawcza żywności. Varia**

*Przewodniczą: E. Grochowska-Niedworok, K. Przybyłowicz, M. Stec*

19:00

**Kolacja**



## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Piątek 07.09.2012

### SALA I

08:00-09:00	<b>Zebrańie Kierowników Katedr i Zakładów Bromatologii</b>
	<b>SESJE PLENARNE</b>
<b>Sesja E</b>	<b>Wpływ procesów technologicznych i przechowywania na jakość zdrowotną żywności</b> <i>Przewodniczą: G. Bazylak, M. Schlegel-Zawadzka, M. Wardas</i>
09:00-09:10	<b>B. Kruszewski, A. Jasiczek, A. Jakóbiak, D. Niemczuk, B. Wieczorek:</b> Wpływ parametrów parzenia na zawartość kofeiny w naparze yerba mate
09:10-09:20	<b>E. Rytel, A. Tajner-Czopek, A. Pęksa, A. Kita, J. Miedzianka:</b> Wpływ rodzaju dodatku i temperatury ekstruzji na zawartość akryloamidu w chrupkach kukurydzianych
09:20-09:30	<b>M. Piecyk, E. Worobiej, B. Drużyńska, R. Wołosiak:</b> Strawność skrobi i skład chemiczny nasion bobu ( <i>Vicia faba</i> ) poddanych obróbce termicznej
09:30-09:40	<b>M. Kuligowski, M. Gumienna, Z. Czarnecki, J. Nowak:</b> Ocena zmian profilu frakcyjnego białek nasion bobu i soczewicy pod wpływem fermentacji mlekowej
09:40-09:50	<b>J. Kapusta-Duch, T. Leszczyńska:</b> Wpływ rodzaju opakowania na zmiany zawartości polifenoli ogółem oraz aktywności antyoksydacyjnej w brokule przechowywanym w stanie zamrożenia
09:50-10:00	<b>M. Wirkowska, J. Bryś, A. Górską, E. Ostrowska-Ligęza, K. Żubrzycka:</b> Wzbogacanie tłuszczu mlecznego w kwasy n-3 na drodze przeestryfikowania enzymatycznego
10:00-10:10	<b>S. Czaplicki, D. Ogrodowska, R. Zadernowski:</b> Skwalen i kwasy tłuszczowe przechowywanych produktów amarantusowych
10:10-10:20	<b>A. Prescha, M. Dedyk, M. Grajzer, H. Grajeta:</b> Ocena stabilności oksydacyjnej wybranych olejów tłoczonych na zimno w czasie przechowywania
10:20-10:30	<b>A. Śliwińska, A. Przybylska, G. Bazylak:</b> Wpływ zmiennych warunków przechowywania na zawartość hydroksymetylofurfuralu i proliny w odmianowych miodach pszczelich
10:30-11:00	Dyskusja
11:00-11:30	<b>Przerwa kawowa</b> 
11:30-12:15	<b>Podsumowanie sesji plakatowych</b> <i>Przewodniczą: M.H. Borawska, A. Tokarz</i>
12:15-13:00	<b>Podsumowanie i zakończenie Sympozjum</b> <i>Przewodniczą: R. Olędzka, K. Pawłowska-Góral, J. Szewczyński</i>

## PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Piątek 07.09.2012

### SALA II

<b>Sesja F</b>	<b>Bezpieczeństwo żywności</b> <i>Przewodniczą: K. Karłowski, Z. Marzec, P. Szefer</i>
09:00-09:20	<b>H. Mojska:</b> Akryloamid w żywności - ocena ryzyka dla zdrowia człowieka
09:20-09:30	<b>K. Mruczyk, J. Jeszka:</b> Ocena poziomu zanieczyszczeń mikotoksynami wybranych produktów spożywczych z terenu województwa lubuskiego
09:30-09:40	<b>A. M. Piasta, A. Jarzębska, E. Szlyk:</b> Wykorzystanie chromatografii jonowej w analizie wybranych amin biogennych w napojach
09:40-09:50	<b>A. Tajner-Czopek, E. Rytel, A. Kita, A. Pęksa, J. Miedzianka:</b> Wpływ parametrów obróbki termicznej na zawartość akrylamidu w wybranych przetworach ziemniaczanych
09:50-10:00	<b>A. Jarzębska, A. Piasta, E. Szlyk:</b> Wykorzystanie izotachoforezy kapilarnej do oznaczania wybranych amin biogennych w próbkach żywnościowych
10:00-10:10	<b>M. Grembecka, A. Kaliś, P. Szefer:</b> Ocena zanieczyszczenia wybranych win kadmem i ołowiem
10:10-10:20	<b>A. Kłos, J. Bertrandt, M. Długaszek, W. Szymańska:</b> Zawartość ołowiu i kadmu w całodziennych racjach pokarmowych studentów Szkoły Głównej Służby Pożarniczej (SGSP)
10:20-10:30	<b>M. H. Borawska, K. Socha, J. Soroczyńska, I. M. Winiarska, A. Pełszyńska:</b> Ocena zawartości kadmu i ołowiu w naturalnych miodach pszczelich z regionu Podlasia
10:30-10:40	<b>J. Fiłon, A. Karwowska, J. Karczewski:</b> Zawartość kadmu w produktach zbożowych dostępnych w sprzedaży detalicznej w województwie podlaskim
10:40-11:00	Dyskusja
13:00-15:00	<b>Lunch</b> 