****Dolnośląski Oddział Wojewódzki Stowarzyszenia



Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Wydział Inżynieryjno-Ekonomiczny

Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu

Koło Stowarzyszenia Inżynierów i Techników

Przemysłu Spożywczego NOT

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Wrocławski

***Serdecznie zapraszają***

na

**VII Konferencję Naukowo-Techniczną z cyklu Nauka-Praktyce**

**pt.:** ***„Jakość żywności – wyzwania i dylematy”***

organizowaną w ramach obchodów

**XLI Wrocławskich Dni Nauki i Techniki**

Konferencja odbędzie się 26 listopada 2015 roku w godz. 10.00 – 13.15

w Domu Technika we Wrocławiu, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 74,

50-020 Wrocław, sala 104

**PROGRAM**

**26.11.2015**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **10.00 – 10.15** | | **Powitanie Uczestników i otwarcie Konferencji** |
| **10.15 – 10.35** | | **Antybakteryjne właściwości kwasu cytrynowego**  mgr inż. Ewelina Dymarska, prof. dr hab. inż. Jerzy Pietkiewicz - Katedra Biotechnologii Żywności UE |
| **10.35 – 10.55** | | **Enzymatyczne wzmacnianie aromatu wina**  mgr inż. Joanna Bodakowska-Boczniewicz, dr hab. inż. Zbigniew Garncarek prof. nadzw. – Katedra Biotechnologii Żywności UE |
| **10.55 – 11.15** | | **Potencjalne korzyści z wprowadzenia opakowań aktywnych i inteligentnych w przemyśle spożywczym**  dr inż. Ewa Biazik, prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów – Katedra Analizy Jakości UE |
| **11.15 – 11.35** | | **Pleśnie i ich wpływ na jakość żywności**  dr inż. Małgorzata Janczar-Smuga - Katedra Biotechnologii Żywności UE |
| **11.35 – 11.55** | | **Zawartość naturalnych przeciwutleniaczy wyróżnikiem jakości produktów żywnościowych**  dr inż. Remigiusz Olędzki – Katedra Biotechnologii Żywności UE |
| **11.55 – 12.15** | | **Obecność szczawianów w produktach spożywczych pochodzenia roślinnego**  mgr inż. Ewa Walaszczyk – Katedra Bioutylizacji Odpadów Rolno-Spożywczych UE |
| **12.15 – 12.35** | | **Jakość produktu a zużycie energii w wybranych technologiach suszenia materiałów rolno-spożywczych.**  dr inż. Magdalena Rychlik – Katedra Aparatury i Inżynierii Procesowej UE |
| **12.35 – 13.00** | | **Sesja posterowa. Przerwa kawowa.** |
| **13.00 – 13.15** | | **Dyskusja. Podsumowanie i zakończenie Konferencji.** |
|  | |  |
| **Tematy w sesji posterowej:** | | |
|  |  | |
| **1.** | **Analiza jakości pieczywa z dodatkiem młodego jęczmienia oraz oliwki i pistacji**  dr inż. Szymon Dziuba – Katedra Pracy i Stosunków Przemysłowych UE, dr hab. inż. Katarzyna Szołtysek prof. nadzw. - Katedra Bioinżynierii Procesowej UE, Maksymiliana Kropielnicka, Marta Strycharek | |
| **2.** | **Pane de Grano saraceno un'alternativa per celiaci** *(Pieczywo gryczane - alternatywa dla chorych na celiakię)*  Talanas Maria Consolata, dr inż. Joanna Harasym – Katedra Biotechnologii Żywności UE | |
| **3.** | **Goose meat – well-known but still not appreciate** *(Gęsina – znana, lecz wciąż niedoceniana)*  dr inż. Gabriela Haraf – Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego UE | |
| **4.** | **Influence of storage on meat quality** *(Wpływ przechowywania na jakość mięsa)*  mgr inz. Monika Wereńska-Sudnik – Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego UE | |
| **5.** | **Chosen aspects of natural polysaccharide hydrocolloids application in fruit processing** *(Wybrane aspekty wykorzystania naturalnych hydrokoloidów polisacharydowych w przemyśle owocowym***)**  dr inż. Mirosława Teleszko – Katedra Aparatury i Inżynierii Procesowej UE | |
| **6.** | **Impact of vibration on steeping kinetics of buckwheat grains** (*Wpływ wibracji na kinetykę namaczania gryki*)  mgr inż. Tomasz Podeszwa – Katedra Biotechnologii Żywności UE | |