

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM KONFERENCJI

1 dzień -19.09.2024

8:00 – 9:00 Rejestracja uczestników (hol Hotelu Trzebnica)

9:00 – 9:30 Przywitanie uczestników i uroczyste otwarcie konferencji

9:30 – 10:15 Inauguracyjne wykłady plenarne

9:30- 9:50 **Grażyna Cacak-Pietrzak** – Ekologia w uprawie i przetwórstwie zbóż

9:50-10:15 **Katarzyna Majewska** – Postęp w produkcji piekarskiej – nowe surowce, technologie i asortymenty

10:15 – 10:40 Prezentacje platynowych sponsorów

- Soligrano sp. z o.o.
- Anton Paar sp. z o.o.

10:40 – 11:00 Przerwa kawowa

11:00 – 12:15 Sesja referatowa I

Przewodniczący sesji: dr hab. inż. Grażyna Cacak-Pietrzak, prof. dr hab. inż. Jan Michniewicz

11.00 – 11.10 **Rafał Nowak** - Reakcja parametrów wydajności fotosyntetycznej i wskaźnika powierzchni liści alternatywnych genotypów jęczmienia na rosnącą gęstość siewu

11.10 – 11.20 **Katarzyna Wysocka** - Wpływ systemu produkcji roślinnej na zanieczyszczenie ziarna pszenicy i produktów jej przerobu wybranymi mykotoksynami fuzaryjnymi

11.20 – 11.30 **Anna Szafrńska** - Czynniki wpływające na akumulację asparaginy w ziarnie i akrylamidu w pieczywie pszennym

11.30 – 11.40 **Grażyna Podolska** - Wartość technologiczna pszenicy hipoalergicznej

11.40 – 11.50 **Sylvia Stępniewska** - Kształtowanie wartości technologicznej i zdrowotnej ziarna żyta uprawianego w kraju

11:50 – 12:15 **Dyskusja**

12:15 – 12:30 Przerwa kawowa

12:30 – 12:50 Prezentacja platynowych sponsorów

- Multivac sp. z o.o.
- FOSS Polska sp. z o.o.

12:50 – 14:15 Sesja e-posterowa

Przewodniczący sesji: dr hab. inż. Aldona Sobota, prof. UPL, prof. dr hab. inż. Zygmunt Gil

Małgorzata Szczepanek Wpływ uproszczeń w uprawie roli na właściwości technologiczne pierwotnych gatunków pszenic *Triticum sphaerococcum* i *T. persicum*

Danuta Leszczyńska Produkcyjność rośliny zbożowej uprawianej na różnych glebach w warunkach stresu suszy

Danuta Leszczyńska Metody ochrony jęczmienia w badaniach ekologicznych

Alicja Sulek	Wpływ terminu siewu na wartość technologiczną ziarna pszenicy jarej przewodkowej
Elżbieta Tońska	Produkty zbożowe jako źródło wybranych składników mineralnych
Małgorzata Starowicz	Ograniczanie narażenia konsumentów na akryloamid poprzez zrównoważony łańcuch dostaw zbóż ukierunkowany na asparaginę (ACRYRED) – COST ACTION 21149
Beata Paszczyk	Kwasy tłuszczowe w wybranych surowcach roślinnych i możliwość ich wykorzystania w przemyśle mleczarskim
Alan Gasiński	Wpływ procesu słodowania na zawartość związków lotnych w słodach z ziarniaków owsa okrytego oraz nagiego
Aleksandra Boniecka	Porównanie profilu związków lotnych mąki gryczanej i mąki pszennej
Joanna K. Banach	Korzyści zastosowania wytlóków z owoców rokitnika w produkcji pieczywa żytniego na rzecz strategii zrównoważonej produkcji i konsumpcji
Joanna Kaszuba	Badania wpływu dodatku naparu z rooibos na cechy ciasta i jakość chleba mieszanego
Anna Diowks	Alternatywne czynniki strukturotwórcze w produkcji pieczywa bezglutenowego
Radosław Spychaj	Forma dodatku nasion a jakość pieczywa bezglutenowego poddanego przechowywaniu
Ryszard Rafałowski	Potencjał antyoksydacyjny etanolowych ekstraktów z owsa

14:15 – 15:30 Przerwa obiadowa

15:30 – 17:30 Sesja referatowa II

Przewodniczący sesji: prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, dr hab. inż. Anna Diowks, prof. uczelni

- 15:30 – 15:40 **Ewa Domian** - Wybrane właściwości użytkowe napojów zbożowych
- 15:40 – 15:50 **Piotr Zarzycki** - Wpływ dodatku napojów roślinnych na właściwości reologiczne ciasta i jakość pieczywa pszennego
- 15:50 – 16:00 **Jolanta Kowalska** - Susz jabłkowy i wytloki jako alternatywa cukru na przykładzie bułek drożdżowych
- 16:00 – 16:10 **Dorota Litwinek** – Korzeń Maca oraz wytloki jabłkowe jako źródło błonnika i antyoksydantów w pieczywie mieszanym
- 16:10- 16:20 **Małgorzata Wronkowska** – Wpływ przetwarzania gryki na zawartość i profil wybranych związków bioaktywnych
- 16:20 – 16:40 **Joanna Klepacka** -Właściwości łuski gryczanej i kierunki wykorzystania jej w przemyśle spożywczym
- 16:40 – 16:50 **Henryk Zieliński** - Multifunkcjonalność żywności otrzymanej na bazie fermentowanej mąki gryczanej - badania modelowe in vitro
- 16:50 – 17:00 **Dorota Teterycz** - Produkty ciastkarskie jako matryca wykorzystania surowców w strategii zero waste

17:00 – 17:30 **Dyskusja**

19:00 – uroczysta kolacja

2 Dzień – 20.09.2024

9:00 – 10:30 Sesja referatowa III

Przewodniczący sesji: dr hab. inż. Anna Czubaszek, prof. uczelni, prof. dr hab. inż. Wiktor Obuchowski

Wykłady plenarne

- 9:00-9:20 **Aldona Sobota** - Wykorzystanie surowców wysokobłonnikowych w technologii produkcji makaronu
- 9:20-9:40 **Agnieszka Makowska** – Wytłoki lniane - cenny surowiec do produkcji pieczywa

Referaty

- 9:40 – 9:50 **Sylvia Mildner-Szkudlarz** – wpływ doboru procedury analitycznej na przebieg procesu agregacji glutenu w cieście Glutopeak
- 9:50 – 10:00 **Agnieszka Nawrocka** - Metody spektroskopowe w badaniach kompleksów gliadyny/gluteniny - kwasy fenolowe
- 10:00 – 10:10 **Agata Marzec** -Zastosowanie rentgenowskiej mikrotomografii komputerowej do badania mikrostruktury produktów zbożowych
- 10:10 – 10:30 **Dyskusja**

10:30 – 10:45 Przerwa kawowa

10:45 – 12:00 Sesja referatowa IV

Przewodniczący sesji: prof. dr hab. inż. Katarzyna M. Majewska, dr hab. inż. Agnieszka Makowska, prof. UPP

- 10:45 – 10:55 **Anna Czubaszek** – Próba wzbogacenia wartości żywieniowej pieczywa pszennego słodem z fasoli
- 10:55 – 11:05 **Paulina Łysakowska** - Ocena wpływu dodatku Cordyceps sinensis na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne pieczywa pszennego
- 11:05 – 11:15 **Zuzanna Posadzka** - Wykorzystanie dodatków z korzenia buraka ćwikłowego w technologii produkcji chleba mieszanego (pszenno-cieciorkowego)
- 11:15 – 11:25 **Emilia Szablowska** - Wpływ dodatku glutenu na cechy jakości chleba pszenno-żółdziowego.
- 11:25 – 11:35 **Anna Wirikijowska** - Wpływ dodatku probiotycznie fermentowanych nasion ciecierzycy na jakość i cechy funkcjonalne chleba pszennego
- 11:35 – 11:45 **Karolina Błaszczyk** - Właściwości prozdrowotne produktów ubocznych uzyskanych podczas przerobu ziarna jęczmienia czarnoziarnistego w przemyśle kaszarskim
- 11:35 – 12:00 **Dyskusja**

12:00 – 12:30 Obrady Komitetu Naukowego

12:30 – 13:00 Podsumowanie Konferencji

13:00 Obiad