



ŚRODA - 10 września 2014

12.00 - 22.00

REJESTRACJA UCZESTNIKÓW

**Uroczystość otwarcia Symposium
(sala „Picasso”)**

Otwarcie Symposium – *dr hab. Paweł Zagrodzki*

18.00-18.30

Wystąpienie Dziekana Wydziału Farmaceutycznego UJCM – *prof. dr hab. Jan Krzek*

**Wystąpienie Przewodniczącej Ogólnopolskiej Sekcji Bromatologicznej PTFarm
– *prof. dr hab. Regina Olędzka***

**Wystąpienie Dyrektora Biura Zarządu Głównego PTFarm
– *dr Jerzy Szewczyński***

	<p>Wystąpienie Przewodniczącej Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN – <i>prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger</i></p>
18.00-18.30	<p>Wystąpienie Przewodniczącego Zespołu Analityki Żywności Komitetu Chemii Analitycznej PAN – <i>prof. dr hab. Piotr Szefer</i></p>
	<p>Podziękowanie Pani prof. dr hab. Annie Wędzisz za długoletnią pracę w dziedzinie bromatologii – <i>prof. dr hab. Regina Olędzka</i></p>
	<p>Podziękowania Sponsorom – dr hab. Paweł Zagrodzki</p>
18.30-19.40	<p>Wykłady plenarne – przewodniczą: prof. dr hab. Regina Olędzka, prof. dr hab. Piotr Szefer</p>
18.30-19.05	<p>“Produkty pszczele a glejaki mózgu” – prof. dr hab. Maria Borawska</p>
19.05-19.40	<p>“Mikroelementy – oczekiwanie i rzeczywistość” – prof. dr hab. Wojciech Wąsowicz</p>
19.40-20.10	<p>Występ zespołu młodzieżowego z Fundacji „Pro Musica Bona”</p>

20.10-21.30	Spotkanie powitalne



Czwartek - 11 września 2014

8.00-9.00	Zebranie Komisji Bromatologicznej (sala „Van Gogh”)		
9.00-9.30	Wykład plenarny – <i>prof. dr hab. Anna Lebedzińska</i> (sala „Picasso”) WITAMINA B12 - MOLEKUŁA ŻYCIA		
	SESJE PLENARNE I		
SALA	Sala A	Sala B	Sala C
Temat wiodący sesji plenarnej I	WARTOŚĆ ODŻYWCZA ŻYWNOCICI (AU)	OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA RÓŻNYCH POPULACJI. Część I (BU)	SUPLEMENTY DIETY I ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA (CU)
PRZEWODNICZĄ	Prof. dr hab. Juliusz Przystawski Prof. dr hab. Piotr Szefer	Prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka Prof. dr hab. Zofia Zachwieja	Prof. dr hab. Halina Grajeta Dr hab. Henryk Bartoń, prof. nadzw.
9.35	Rozpoczęcie obrad	Rozpoczęcie obrad	Rozpoczęcie obrad
9.40-9.50	AU1. J. Brzezicha , M. Grembecka, P. Szefer - Ocena bromatologiczna i chemometryczna wybranych gatunków herbat zielonych	BU1. E. Błaszczyk , B. Piórecka, J. Dudek, P. Jagielski, M. Schlegel-Zawadzka - Próba oszacowania spożycia kofeiny wśród gimnazjalistów z Przyborowa	CU1. A. Czajkowska-Mysiek - Zawartość kompleksu witamin z grupy B w wybranych suplementach diety
9.50-10.00	AU2. M. Grembecka , A. Szelążek, A. Lebedzińska, P. Szefer - Charakterystyka produktów mlecznych pod kątem zawartości wybranych węglowodanów	BU2. P. Baran , A. Gaździcka, P. Jagielski, A. Jakacka, M. Piotrowski, M. Wyleżoł - Zachowania zdrowotne wojskowego personelu lotniczego i podchorążych Wyższej Szkoły Oficerskiej Sił Powietrznych w Dęblinie	CU2. J. Chłopiczka , M. Fołta, H. Bartoń, A. Sitek - Badanie aktywności antyoksydacyjnej oraz polifenoli w aspekcie jakościowym i ilościowym w kielkach gryki
10.00-10.10	AU3. I. Bolesławska , G. Kosewski, J. Przystawski - Profil kwasów tłuszczowych, w tym izomerów “trans”, w wybranych wyrobach cukierniczych	BU3. A. Harton , M. Marut, J. Myszowska-Ryciak, D. Gajewska - Wiedza młodych dorosłych na temat czynników ryzyka chorób serca	CU3. A. Górska , K. Szulc, E. Ostrowska-Ligęza, M. Wirkowska, J. Bryś - Właściwości funkcjonalne kompleksów β-laktoglobuliny z palmitynianem retinyli

10.10-10.20	AU4. B. Przygoda, H. Kunachowicz, E. Matczuk, K. Iwanow, W. Kłys, K. Świdarska - Zawartość wybranych składników odżywczych w wytypowanych elementach kulinarnych mięsa wieprzowego	BU4. W. Koch, Z. Marzec, J. Ponikowska – Wstępna ocena potencjału antyoksydacyjnego całodziennych racji pokarmowych studentów	CU4. A. Gryn, A. Tadeja, G. Bazylak - Oznaczenie aktywności antyoksydacyjnej naparów wodnych z liści morwy białej stanowiących składnik suplementów diety
10.20-10.30	Dyskusja	Koniec części I. Dyskusja	Dyskusja
10.30-11.00	PRZERWA KAWOWA		
SESJE PLENARNE II			
SALA	Sala A	Sala B	Sala C
Temat wiodący sesji plenarnej II	SKŁADNIKI BIOAKTYWNE W ŻYWNOSCI (DU)	OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA RÓŻNYCH POPULACJI. Część II (BU)	ASPEKTY ŻYWIENIOWE I ZDROWOTNE RÓŻNYCH DIET (EU)
PRZEWODNICZĄ	Prof. dr hab. Jadwiga Biernat Prof. dr hab. Maria Borawska	Prof. dr hab. Hanna Kunachowicz Dr hab. Andrzej Tokarz	Prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger Prof. dr hab. Wojciech Wąsowicz
11.00- 11.10	DU1. K. Bukowska, S. Gudej, D. Suchecka, J. Wilczak, J. Harasym, J. Gromadzka-Ostrowska - Wpływ spożycia niskocząsteczkowego beta glukanu na parametry stresu oksydacyjnego u zwierząt z eksperymentalnie wywołanym stanem zapalnym jelit	BU5. J. Juříková, M. Pluháčková - Nutrition habits in boys attending three secondary schools in the Czech Republic	EU1. R. B. Kostogrys, I. Wybrańska - Nutrigenomika; nowe oblicze nauki o żywieniu (20 min – referat)
11.10-11.20	DU2. S. Gudej, K. Bukowska, D. Suchecka, J. Wilczak, J. P. Harasym, J. Gromadzka – Ostrowska - Wpływ β-glukanów owsa na aktywność enzymów antyoksydacyjnych u szczurów z indukowanym stanem zapalnym żołądka	BU6. W. Kozirok, M. Białozór - Zachowania żywieniowe kobiet w okresie okołomenopauzalnym	
11.20-11.30	DU3. P. Komolka, D. Górecka, K. Szymandera-Buska, A. Jędrusek-Golińska, K. Dziedzic, K. Waszkowiak - Wpływ dodatku produktów bogatych w substancje bioaktywne na skład i jakość sensoryczną ciastek owsianych	BU7. Z. Marzec, A. Marzec, L. Wyszogrodzka-Koma, W. Koch, M. Hojda - Ocena całodziennych racji pokarmowych studentów z uwzględnieniem suplementacji mineralnej	EU2. R. Markiewicz-Żukowska, K. Socha, A. Gutowska, M. H. Borawska - Stężenie cynku w surowicy a sprawność umysłowa i występowanie depresji u osób starszych
11.30-11.40	DU4. S. K. Naliwajko, J. Moskwa, R. Markiewicz-Żukowska, J. Soroczyńska, M. H. Borawska - Wpływ ekstraktu z <i>Cirsium oleraceum</i> na komórki glejaka	BU8. A. Platta - Ocena wiedzy matek w zakresie etiopatogenezy i form terapii anoreksji u dziewcząt w wieku szkolnym	EU3. J. Misiorowska, L. Kozłowska- Sposób żywienia mężczyzn uprawiających sporty walki

	wielopostaciowego (U87MG)		oraz analiza przyjmowanych suplementów i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
11.40-11.50	DU5. T. Rodacki , A. Wojtanowska-Krośniak, M. Krośniak, J. Kaleta, P. Zagrodzki - Pyłek pszczeli jako źródło pierwiastków i substancji o aktywności przeciwutleniającej	BU9. Rutkowska Joanna, M. Makarewicz-Wujec - Zachowania żywieniowe dorastającej młodzieży warszawskiej - wybrane aspekty	EU4. M. Skotnicka , A. Ocieczek - Ocena indeksu sytości oraz składników żywności w wybranych produktach spożywczych
11.50 -12.00	DU6. B. Sperkowska , A. Gryn, A. Tadeja - Charakterystyka właściwości anty- i prooksydacyjnych wieloskładnikowych produktów zielarskich	BU10. A. Platta , W. Żyngiel - Wpływ zachowań żywieniowych kobiet i mężczyzn na ryzyko wystąpienia nowotworu jelita grubego	EU5. R. B. Kostogrys , M. Franczyk-Żarów, E. Maślak, I. Wybrańska - Wpływ diety niskowęglowodanowej i wysokobiałkowej (LCHP) na profil lipidowy szczurów szczepu Wistar
12.00-12.10	DU7. D. Suchecka , K. Bukowska, S. Gudej, J. Wilczak, J. Harasym, J. Gromadzka-Ostrowska - Wpływ spożycia beta glukanów owsa na wyniki cytometrii krwi szczurów z indukowanym stanem zapalnym jelit	BU11. K. Socha , E. Karpińska, M. H. Borawska - Podstawowe składniki odżywcze w diecie pacjentów ze stwardnieniem rozsianym	EU6. R. W. Wójciak , H. Staniek, E. Król, J. Suliburska, A. Banat, K. Marcinek, Z. Krejpcio - Stosowanie niedozwolonych środków wspomagających w sporcie amatorskim
12.10-12.20	DU8. A. Szopa , P. Kubica, A. Zając, P. Banaszczyk, H. Ekiert - Analiza porównawcza zawartości antyoksydantów w owocach i liściach trzech gatunków rodzaju aronia	Koniec części II Dyskusja	Dyskusja
12.20-12.30	DU9. J. Karpińska, M. Turkowicz - Ocena zawartości koenzymu Q10 w wybranych produktach spożywczych		
12.30-12.40	DU10. A. Wojtanowska-Krośniak , T. Rodacki, E. Gajdzik, I. Zagrodzki, K. Król-Dyrek, M. Krośniak - Aktywność antyoksydacyjna i zawartość biopierwiastków w różnych gatunkach i odmianach roślin jagodowych		
12.40-12.50	Dyskusja		
13.30-15.00	LUNCH		
	SESJE POSTEROWE		
SALA	Sala A	Sala B	Sala C

Temat wiodący sesji posterowej	WARTOŚĆ ODŻYWCZA ŻYWNOSCI (AP)	OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA RÓŻNYCH POPULACJI (BP)	SKŁADNIKI BIOAKTYWNE W ŻYWNOSCI (DP)
PRZEWODNICZĄ	Dr hab. Katarzyna Pawłowska-Góral Dr hab. Katarzyna Socha	Dr hab. Monika Bronkowska Dr Izabela Bolesławska	Prof. dr hab. Jan Karczewski Prof. dr hab. Anna Lebedzińska
15.00 – 15.04	AP1. H. Bartoń, M. Fołta, J. Chłopicka - Kationy wapnia, magnezu, sodu, potasu w wodach domowych Krakowa i z sieci wodociągowych na terenie Polski – ocena pobrania z wodą	BP1. R. Bieżanowska-Kopeć, T. Leszczyńska, M. Pysz - Preferencje i częstotliwość stosowania roślin przyprawowych przez mieszkańców województwa małopolskiego – badania pilotażowe	DP1. E. Bartosiuk, M. H. Borawska - Analiza cyklu komórkowego komórek glejaka U87MG po zastosowaniu ekstraktu pierzgi
15.04-15.08	AP2. E. Flaczyk, M. Przeor, J. Kobus-Cisowska, R. Biegańska-Marecik - Ocena jakości sensorycznej nowych potraw z jarmużem (<i>Brassica oleracea</i>)	BP2. E. Piotrowska, A. Broniecka, M. Frańczak, M. Bronkowska, J. Wyka, J. Biernat - Wpływ warunków socjoekonomicznych na sposób żywienia i zwyczaje żywieniowe młodzieży 13-15 letniej z Wrocławia i okolic	DP2. A. Białek, M. Jelińska, M. Bamburowicz-Klimkowska, A. Tokarz - Wpływ wodnego ekstraktu z owoców przepęklki ogórkowatej i oleju z nasion granatowca właściwego na profil lipidowy u szczurów – badania wstępne
15.08-15.12	AP3. J. Bryś, H. Wiśniewska, H. Ciemnińska-Żytkiewicz, A. Bryś - Charakterystyka tłuszczów pochodzących z dziczyzny	BP3. I. Bolesławska, J. Przysławski - Surowicze stężenia homocysteiny jako czynnik ryzyka niedokrwiennej choroby serca u osób stosujących dietę “optymalną” lub tradycyjną	DP3. J. Biernat, M. Drzewicka, K. Łoźna, J. Chyla, M. Bronkowska, H. Grajeta - Skład kwasów tłuszczowych orzechów i nasion dostępnych aktualnie w handlu w kontekście prozdrowotnych zaleceń żywieniowych
15.12-15.16	AP4. J. Bryś, M. Wirkowska-Wojdyła, A. Górka, E. Ostrowska-Ligeża, K. Gajda - Stabilność oksydacyjna tłuszczu mleka przeżuwaczy w porównaniu z tłuszczem mleka kobiecego	BP4. A. Gogojewicz, Z. Kasprzak, Ł. Pilaczyńska-Szcześniak - Ocena stanu odżywienia i zachowań zdrowotnych u kobiet ćwiczących jogę	DP4. R. Bieżanowska-Kopeć, A. M. Ambroszczyk, E. Capecka, T. Leszczyńska - Zawartość składników odżywczych i aktywność antyoksydacyjna wybranych gatunków ziół uprawianych w warunkach szklarniowych
15.16-15.20	AP5. M. Grembecka, A. Hryniewiecka, K. Brodzik, A. Lebedzińska, P. Szefer - Profile węglowodanowe wybranych produktów śniadaniowych	BP5. E. Karpińska, K. Socha, M. H. Borawska - Ocena spożycia witamin oraz wskaźnik diety śródziemnomorskiej w dietach osób ze stwardnieniem rozsianym	DP5. B. Borczak, E. Sikora, E. Piątkowska, A. Kopeć - Wpływ diety z dodatkiem owoców czarnego bzu (<i>Sambucus nigra L.</i>) i kadmu na wybrane wskaźniki statusu antyoksydacyjnego w surowicy krwi szczura laboratoryjnego
15.20-15.24	AP6. K. Zabłocka-Słowińska, A. Prescha, J. Pieczyńska, A. Wanat, H. Grajeta - Zawartość Mn w wybranych produktach zbożowych	BP6. M. Karpińska-Tymoszczyk, A. Draszanowska, M. Danowska-Oziewicz, A. Narwojsz, L. Antoniak, M. Nawrot - Analiza zachowań studentów UWM w Olsztynie wobec zakupu i spożycia tłuszczów	DP6. E. Sikora, B. Borczak, A. Kopeć, E. Piątkowska - Wpływ diety z dodatkiem owoców czarnego bzu na kumulację kadmu w organizmach szczurów

		stołowych	
15.24-15.28	AP7. E. Król , K. Kieloch, J. Suliburska, H. Staniek, Z. Krejpcio, R. W. Wójciak, K. Marcinek - Ocena zawartości i stopnia ekstrakcji wapnia i magnezu w preparatach ziołowych przeznaczonych dla diabetyków	BP7. M. Karpińska-Tymoszczyk , M. Danowska-Oziewicz, A. Draszanowska, L. Antoniak, K. Kozak- Częstość spożycia gotowych dań obiadowych przez studentów UWM w Olsztynie	DP7. A. Narwojsz , J. Bojarska, E. Borowska - Wybrane wyróżniki chemiczne, fizyczne i sensoryczne owoców różnych odmian jabłoni
15.28-15.32	AP8. M. Kulczak , I. Błasińska, H. Łuczak, M. Brzozowska - Wartość odżywcza i jakość sensoryczna chleba bezglutenowego z udziałem preparowanej mąki grochowej i przetworów gryczanych	BP8. A. Karwowska , R. Łapiński, A. Kurianiuk, M. Gacko, J. Karczewski - Analiza wybranych zwyczajów żywieniowych pacjentów z tętniakiem aorty brzusznej	DP8. K. Bukowska , S. Gudej, D. Suchecka, J. Wilczak, J. Harasym, J. Gromadzka-Ostrowska - Wpływ spożycia wysokocząsteczkowego beta glukanu na parametry stresu oksydacyjnego u zwierząt z eksperymentalnie wywołanym stanem zapalnym jelit
15.32-15.36	AP9. E. Ostrowska – Ligęza , A. Górską, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś - Wpływ aglomeracji i powlekania na zawartość wapnia i magnezu w preparatach z mleka w proszku	BP9. Z. Kasprzak , K. Hennig, Ł. Pilaczyńska-Szcześniak, A. Nowak, E. Śliwicka - Wpływ hipoksji hipobarycznej i diety na wybrane parametry somatyczne i morfologiczne krwi u uczestników wyprawy alpinistycznej	DP9. D. Derewiaka , K. Wojtach, M. Ciecierska , B. Drużyńska, E. Majewska, J. Kowalska - Zawartość tłuszczu oraz cholesterolu w wybranych serach typu gouda występujących na rynku warszawskim
15.36-15.40	AP10. M. Wirkowska-Wojdyła , J. Bryś, A. Górską, E. Ostrowska-Ligęza, A. Klimaszewska - Jakość tłuszczu w zbożowych produktach dla niemowląt i małych dzieci	BP10. E. Kondratowicz-Pietruszka - Zachowania nabywców na rynku produktów tłuszczowych	DP10. D. Figurska-Ciura , A. Pisula, D. Orzeł, M. Styczyńska, K. Łoźna, A. Gryszkin, J. Biernat, M. Bronkowska - Wpływ preparatu skrobi odpornej RS4 dodawanego do diet o zróżnicowanej zawartości białka i magnezu na zawartość składników mineralnych w kościach i sierści szczurów
15.40-15.44	AP11. M. Wirkowska-Wojdyła , J. Bryś, A. Górską, E. Ostrowska-Ligęza, P. Karczewski, A. Klimaszewska - Zawartość składników odżywczych w produktach dla niemowląt i małych dzieci	BP11. A. Kurianiuk , J. Karczewski - Analiza porównawcza wybranych zachowań żywieniowych wśród uczniów białostockich szkół średnich	DP11. M. Fołta , H. Bartoń, J. Chłopicka, A. Kulawik - Badanie (<i>in vitro</i>) wpływu interakcji pomiędzy ekstraktami kawy a kwasem askorbinowym i wybranymi polifenolami na ich właściwości antyoksydacyjne
15.44-15.48	AP12. Z. Zaborowska , K. Przygoński - Zawartość witaminy C w wybranych deserach, napojach i posiłkach instant dostępnych na rynku krajowym	BP12. E. Lange , A. Skrzypkowska, J. Krusiec, B. Tymolewska-Niebuda - Wybrane zachowania żywieniowe osób leczonych przeciwnowotworowo	DP12. M. Franczyk-Żarów , A. Drahun, I. Czyżyńska, M. Gajda, E. Maślak, S. Chłopicki, R. B. Kostogryś - Ocena wpływu margaryny z dodatkiem oleju z nasion granatu (CLNA) na ilość zmian miażdżycowych oraz stłuszczenie wątroby u myszy ApoE/LDLR ^{-/-}
15.48-15.52	AP13. Z. Zaborowska , B. Dziarska, M. Bruch -	BP13. E. Malczyk , M. Zołoteńka-Synowiec,	DP13. D. Gajewska , P. Kęszycka, A. Harton, J.

	Zawartość soli w wybranych koncentratkach spożywczych dostępnych na rynku krajowym	B. Całyniuk, J. Wyka, M. Misiarz, Ż. Majkrzak - Wiedza kobiet na temat żywieniowych czynników ryzyka rozwoju raka gruczołu piersiowego	Myszkowska-Ryckiak - Źródła salicylanów w dietach osób dorosłych
15.52-15.56	Dyskusja	BP14. M. Zołoteńka-Synowiec, E. Poniewierka, E. Malczyk, B. Całyniuk, J. Wyka, K. Tataro - Wiedza osób dorosłych aktywnych zawodowo na temat probiotyków	DP14. S. Gudej, K. Bukowska, D. Suchecka, J. Wilczak, J. P. Harasym, J. Gromadzka-Ostrowska - Wpływ β -glukanów owsa na stężenie końcowych produktów peroksydacji lipidów w żołądku szczurów z indukowanym stanem zapalnym żołądka
15.56-16.10		Dyskusja, część I	Dyskusja, część I
PRZEWODNICZĄ		Prof. dr hab. Zbigniew Krejpcio Dr hab. Joanna Wyka, prof. nadzw.	Dr hab. Joanna Karpińska Dr Agnieszka Białek
16.20-16.24		BP15. M. Misiarz, J. Wyka, E. Grochowska-Niedworok, E. Malczyk, M. Zołoteńka-Synowiec, A. Stećko - Preferencje i częstość spożycia słodczy wśród uczniów szkoły podstawowej	DP15. M. Jelińska, J. Pyzik, A. Białek, A. Tokarz - Wpływ sprzężonych dniów kwasu linolowego na zawartość metabolitów kwasów arachidonowego i linolowego w nerkach szczurów z wywołanymi chemicznie nowotworami
16.24-16.28		BP16. B. Całyniuk, M. Misiarz, M. Zołoteńka-Synowiec, E. Grochowska-Niedworok, E. Malczyk, J. Wyka, M. Filarska - Częstość spożycia wybranych produktów zbożowych przez młodzież w wieku 16-18 lat	DP16. A. Faron, I. Konopka, M. Tańska, A. Swędrak - Zastosowanie testu Ranicimat do badania potencjału przeciwutleniającego ekstraktów metanolowych uzyskanych z mąki, ciasta i pieczywa pszenneego oraz żytniego
16.28-16.32		BP17. J. Myszkowska-Ryckiak, A. Harton, D. Gajewska, S. Bawa - Spożycie likopenu, luteiny i zeaksantyny w wybranej grupie młodych kobiet	DP17. A. Koronowicz, A. Master, E. Sikora, T. Leszczyńska, J. Dulinska-Litewka - Wpływ kwasów tłuszczowych wyizolowanych z żółtka jaja kurzego, wzbogaconego w CLA, na ekspresję genów <i>TP53</i> , <i>CASP3</i> i <i>MYC</i>
16.32-16.36	ASPEKTY ŻYWIENIOWE I ZDROWOTNE RÓŻNYCH DIET (EP) 16.40-17.20 PRZEWODNICZĄ	BP18. M. Piecyk, A. Rachocka - Opinia konsumentów o żywności dla diabetyków	DP18. A. Koronowicz, D. Domagała, T. Leszczyńska, E. Piasna, P. Laidler - Wpływ kwasów tłuszczowych wyizolowanych z żółtka jaja kurzego, wzbogaconego w CLA na proliferację komórek nowotworowych

	Prof. dr hab. Maria Wardas Dr hab. Paweł Zagrodzki		gruczołu piersiowego
16.36-16.40		BP19. M. Danowska-Oziewicz , L. Antoniak, M. Karpińska-Tymoszczyk, A. Draszanowska, J. Zwierska - Spożywanie potraw zwyczajowych różnych narodów przez mieszkańców województwa warmińsko-mazurskiego	DP19. H. Łuczak , M. Kulczak, I. Błasińska, B. Dziarska - Wpływ dodatku ekstraktu herbaty żółtej na wybrane cechy jakościowe kawy palonej
16.40-16.44	EP1. B. Borkowska , K. Kaźmierczak - Ocena wiedzy konsumentów dotycząca zagrożeń zdrowotnych wynikających ze spożywania koncentratów zup	BP20. B. Drużyńska , M. Łukasik, E. Majewska, J. Kowalska, M. Ciecierska, D. Derewiaka - Preferencje konsumentów na rynku mrożonej żywności wygodnej	DP20. E. Majewska , M. Czarnecka, J. Kowalska, B. Dróżyńska, M. Ciecierska, D. Derewiaka - Zawartość polifenoli i aktywność przeciwutleniająca miódów pitnych
16.44-16.48	EP2. S. Czaplicki , D. Ogrodowska, R. Zadernowski - Wpływ diety wzbogaconej w olej amarantusowy na retencję bioaktywnych składników w organizmach zwierząt doświadczalnych	BP21. M. Przeor , Z. Goluch-Koniuszy - Preferencje i częstotliwość spożycia produktów spożywczych przez pielęgniarki w trakcie dyżurów nocnych	DP21. J. Moskwa , M. H. Borawska, S. K. Naliwajko, R. Markiewicz-Żukowska, E. Bartosiuk, J. Soroczyńska - Oddziaływanie naturalnych miódów pszczelich na apoptozę i aktywność metaloproteinaz (MMP-9, MMP-2) w komórkach glejaka wielopostaciowego
16.48-16.52	EP3. K. Łoźna , M. Styczyńska, D. Orzeł, M. Żmijewski, M. Bronkowska, J. Biernat - Wpływ przetworów gryczanych na skład mineralny i wytrzymałość kości szczurów doświadczalnych	BP22. H. Staniek , M. Socha, E. Król, R. W. Wójciak, J. Suliburska, K. Marcinek, Z. Krejpcio - Ocena sposobu żywienia osób po 50 roku życia	DP22. K. Przygoński , E. Wojtowicz, Z. Zaborowska, E. Korbas, M. Remiszewski - Zawartość związków przeciwutleniających w suchych liściach oraz ekstraktach z herbaty żółtej
16.52-16.56	EP4. D. Ogrodowska , S. Czaplicki, R. Zadernowski - Wpływ diety wzbogaconej w olej amarantusowy na skład kwasów tłuszczowych w wybranych tkankach zwierząt doświadczalnych	BP23. J. Stankiewicz , E. Węckowicz - Ocena poziomu wiedzy i świadomości rodziców w kontekście roli soków i napojów w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym	DP23. E. Wojtowicz, K. Przygoński , E. Korbas, M. Remiszewski - Charakterystyka własności bioaktywnych i sensorycznych ekstraktu w proszku z ziela karczocha
16.56-17.00	EP5. E. Piątkowska , A. Kopeć, R. Biezanowska-Kopeć, M. Pysz, A. Koronowicz, J. Kapusta-Duch, I. Ledwożyw-Smoleń, S. Smoleń, Ł. Skoczylas, R. Rakoczy, J. Wierzbińska, T. Leszczyńska - Profil lipidowy surowicy krwi szczurów żywionych dietą z dodatkiem sałaty biofortyfikowanej jodem	BP24. A. Śmidowicz , J. Reguła - Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w wieku 45+ w aspekcie zagrożenia chorobami dietozależnymi	DP24. I. Steinka - Porównanie biostatystycznych właściwości miąższów wybranych owoców cytrusowych
17.00-17.04	EP6. K. Stoś , B. Krygier, A. Głowala, A. Małachowska – Suplementy diety jako źródło wybranych witamin i składników mineralnych w diecie kobiet ciężarnych	BP25. J. Reguła, A. Śmidowicz - Ocena zwyczajów żywieniowych i częstotliwości spożycia produktów spożywczych przez kobiety chore na celiakię stosujące dietę	DP25. D. Suchecka , S. Gudej, K. Bukowska, J. Wilczak, J. P. Harasym, J. Gromadzka-Ostrowska - Wpływ spożycia beta glukanów owsa na wybrane parametry stresu

		bezglutenową	oksydacyjnego i obrony antyoksydacyjnej u szczurów z indukowanym stanem zapalnym jelit
17.04-17.08	EP7. M. Styczyńska, D. Figungska-Ciura, K. Łoźna, D. Orzeł, M. Bronkowska, M. Kapelko - Wpływ wybranych preparatów ziemniaczanej skrobi odpornej typu RS4 na bilans azotowy szczurów doświadczalnych	BP26. A. Stawarska, J. Sarnocińska, F. Samad, A. Tokarz - Spożycie składników mineralnych w dietach dzieci w wieku 10-12 lat – porównanie po 5 latach	DP26. A. Synowiec-Wojtarowicz, A. Kościółek, E. Kurzeja, M. Stec, K. Pawłowska-Góral - Wpływ wybranych związków bioaktywnych jabłek na homeostazę oksydacyjno-redukcyjną fibroblastów
17.08-17.12	EP8. G. Maciejewska, M. Schlegel-Zawadzka - Efekty stosowania diety eliminacyjnej w terapii leczniczej alergii i nietolerancji pokarmowej	BP27. J. Wyka, D. Mazurek, A. Broniecka, E. Piotrowska, M. Bronkowska, J. Biernat - Występowanie nadwagi i otyłości wśród gimnazjalistów z Wrocławia	DP27. A. Szopa, A. Zając, P. Kubica, P. Banaszczak, H. Ekiert - Analiza porównawcza zawartości kwasów fenolowych w owocach <i>Aronia melanocarpa</i> różnego pochodzenia
17.12-17.16	Dyskusja	BP28. J. Żwirska, M. Schlegel-Zawadzka, P. Jagielski, M. Bajer, A. Styczeń - Stopień lubienia wybranych produktów żywnościowych przez dzieci w klasach 1-3 szkół podstawowych w powiecie myślenickim i Krakowie	DP28. R. Wołosiak, M. Modrzejewska, E. Worobiej - Porównanie jakości wybranych win ziołowych
17.16-17.20			DP29. E. Worobiej, A. Ogrodnik, R. Wołosiak - Ocena jakości wybranych soków i nektarów śliwkowych
17.20-17.24			DP30. B. Piłat, R. Zadernowski - Nektary owocowe z udziałem soku z owoców rokitnika
17.24-17.28		Dyskusja, część II	DP31. A. Koronowicz, R. Rakoczy, E. Piątkowska, Aneta Kopeć, R. Bieżanowska-Kopeć, M. Pysz, J. Kapusta-Duch, I. Ledwożyw-Smoleń, S. Smoleń, Ł. Skoczylas, J. Wierzbńska, T. Leszczyńska - Wpływ ekstraktu z sałaty biofortyfikowanej w jod na proliferację komórek jelita grubego
17.28-17.40			Dyskusja, część II
17.40	ZAKOŃCZENIE SESJI POSTEROWYCH		
17.40-19.30	PRZERWA W OBRADACH		
19.30-20.30			

	Wydarzenie kulturalne: koncert Jacka Wójcickiego (sala „Galeria”)
20.30-23.00	Kolacja (oprawa muzyczna: Walentyn Dubrowskij, sala „Galeria”)



PIĄTEK - 12 września 2014

SESJE PLENARNE III

SALA	SALA „PICASSO”	SALA „REMBRANDT”	SALA „MONET”
Temat wiodący sesji plenarnej III	BROMATOLOGIA W OPIECE FARMACEUTYCZNEJ/ INTERAKCJE LEKU Z POŻYWIENIEM (FU)	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU (GU)	NOWOCZESNE METODY ANALIZY ŻYWNOŚCI (HU) WPŁYW PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH NA JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI (IU)
PRZEWODNICZĄ	Prof. dr hab. Regina Olędzka Prof. dr hab. Zofia Zachwieja	Prof. dr hab. Grzegorz Bazylak Prof. dr hab. Kazimierz Karłowski Dr hab. Zbigniew Marzec	Prof. dr hab. Anna Wędzisz Dr hab. Marzena Danowska-Oziewicz Dr hab. Alicja Kawka
9.00	Rozpoczęcie obrad	Rozpoczęcie obrad	Rozpoczęcie obrad
9.05-9.15	FU1. G. Gawlik, P. Paśko - Opieka farmaceutyczna nad pacjentem ze schorzeniami wątroby – aspekty bromatologiczne (20 min. referat)	GU1. H. Mojska, I. Gielecińska - AAMA i GAMA – merkapturowe pochodne akryloamidu i glicydamiu w moczu, jako markery narażenia na akryloamid pochodzący z żywności i dymu tytoniowego	HU1. M. Hryniewicka, B. Starczewska, P. Borys - Oznaczanie wybranych fitosteroli w produktach spożywczych
9.15-9.25		GU2. A. Kotłowska, M. Grembecka, P. Szefer - Wpływ napojów energetyzujących na profil hormonalny u konsumentów	HU2. M. Koval - Fast and simple analysis of inorganic and organic ions in food products (referat 20 min)
9.25-9.35		GU3. H. M. Wilska, H. Weker - Żywność dla niemowląt i małych dzieci w aspekcie zmieniającego się prawa żywnościowego	
9.35-9.45	FU2. A. Wołosz, P. Paśko, Z. Zachwieja - Interakcje wybranych leków układu sercowo naczyniowego z potasem (20 min. referat)	Perkin Elmer - wystąpienie firmowe 8.35-8.50	HU3. J. Ostrowski, A. Skiba, R. Dobrowolski - Zastosowanie techniki ICP-OES do oceny zawartości wybranych pierwiastków śladowych i toksycznych w odpadowych nasionach owoców jadalnych oraz szyszkach chmielu stosowanych w produkcji żywności

9.45-9.55	FU3. A. Karmańska, Pietrusińska, B. Karwowski - Ocena stosowania suplementów diety wspomagających odchudzanie u kobiet	Shim-Pol - wystąpienie firmowe 8.50-9.05	IU1. J. Dobrowolska-Iwanek, M. Kapłan, A. Borowy, E. Gajdzik, P. Zagrodzki - Wpływ obciążenia krzewów winorośli odmian Rondo i Jutrzenka na stężenie wybranych kwasów organicznych w winogronach
9.55-10.05	Dyskusja	Dyskusja	IU2. A. Ocieczek, M. Skotnicka - Wybrane właściwości fizykochemiczne gumy ksantanowej jako składnika preparatów o zwiększonej pojemności sycącej
10.05-10.15			IU3. K. Podkowa, H. Bartoń, M. Fołta, J. Dobrowolska-Iwanek - Wpływ dodatku kompleksu chelatowego miedzi z glicyną na zawartość kwasów organicznych powstających w wyniku procesu fermentacji mąki żytniej
10.15-10.25			Dyskusja
10.30-11.00	PRZERWA KAWOWA		
SESJE POSTEROWE II			
SALA	SALA „PICASSO”	SALA „REMBRANDT”	SALA „MONET”
Temat wiodący sesji posterowej II	WPŁYW PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH NA JAKOŚĆ ŻYWNOCI (IP), część I	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU (GP)	NOWOCZESNE METODY ANALIZY ŻYWNOCI (HP)
PRZEWODNICZĄ	Dr hab. Katarzyna Pawłowska-Góral Dr Renata Markiewicz-Żukowska	Prof. dr hab. Jan Karczewski Dr Hanna Mojska	Prof. dr hab. Anna Lebedzińska Dr hab. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk
11.00- 11.04	IP1. H. Ciemniewska-Żytkiewicz, J. Bryś, A. Bryś, K. Sujka, M. Reder - Wpływ procesu prażenia na zmianę zawartości wody oraz barwy orzechów laskowych w łupinach	GP1. B. Bobrowska-Korcza, D. Skrajnowska, M. Feder, A. Tokarz - Wpływ olejów roślinnych na zawartość 7-metyloguaniny w surowicy krwi szczurów	HP1. M. Kieliszek, A. Misiewicz - Produkcja zewnątrzkomórkowych enzymów proteolitycznych przez wybrane szczepy bakterii <i>Lactobacillus</i> w zależności od źródła azotu w pożywce
11.04-11.08	IP2. M. Danowska-Oziewicz, M. Karpińska-Tymoszczyk, A. Narwojsz, L. Antoniak, A. Draszanowska, E. Rumińska - Właściwości funkcjonalne wybranych produktów białkowych	GP2. J. Brzezicha, M. Tkacz, M. Grembecka, P. Szefer - Ocena zawartości szczawianów w różnych rodzajach herbat	HP2. M. Koval, J. Marák - Fast and simple analysis of inorganic substances in gel samples by capillary isotachopheresis

	pochodzenia roślinnego		
11.08-11.12	IP3. A. Kawka , A. Matuszewska, A. Podlewska - Całoziarnowa mąka owsiana - surowiec do produkcji pieczywa prozdrowotnego	GP3. M. Ciecierska , J. Górniak, D. Derewiaka, B. Drużyńska, E. Majewska, J. Kowalska - Ocena świadomości konsumenckiej przy spożyciu grzybów i podejmowanego ryzyka zatrucia	HP3. J. Nowak , M. Gładysz, M. Woźniakiewicz, P. Kościelniak - Oznaczanie mirystycyny w produktach z muszkatołowca korzennego
11.12-11.16	IP4. M. Kimsa , E. Kurzeja, M. Stec, A. Synowiec-Wojtarowicz, A. Puchalska, K. Pawłowska-Góral - Wpływ procesu sterylizacji parowej na zawartość związków polifenolowych i aktywność antyoksydacyjną wybranych przypraw	GP4. M. Gajewska - Ocena zawartości wybranych metali ciężkich w suplementach diety	HP4. E. Ostrowska-Ligęza , A. Górską, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś - Wpływ składu preparatów z mleka w proszku na przebieg krzywych chłodzenia oznaczonych za pomocą skaningowej kalorymetrii różnicowej (DSC)
11.16-11.20	IP5. P. Komolka , D. Górecka, M. Świniarska - Wpływ obróbki termicznej jabłek na właściwości funkcjonalne błonnika pokarmowego	GP5. E. Hać-Szymańczuk , E. Lipińska, A. Cegiełka, A. Chowaniec - Ocena aktywności przeciwdrobnoustrojowej i przeciwutleniającej rozmarynu w modelowym produkcie mięsnym	HP5. A. Puścion-Jakubik , M. H. Borawska - Przewodność właściwa a barwa naturalnych miodów pszczelich
11.20 -11.24	IP6. J. Kowalska , E. Majewska, B. Drużyńska, M. Ciecierska, D. Derewiaka, N. Samorajczyk - Wybrane właściwości zdrowotne produktów przerobu ziarna kakaowego	GP6. E. Hać-Szymańczuk , E. Lipińska, E. Waldon - Zanieczyszczenie mikrobiologiczne wybranych przypraw	HP6. K. Sujka , M. Reder, H. Ciemniowska-Żytkiewicz, P. Koczor - Zastosowanie spektroskopii FT-IR i analizy dyskryminacyjnej do rozróżniania wódek pod względem surowca
11.24-11.28	IP7. Z. Krejpcio , E. Król, J. Suliburska, R. W. Wójciak, H. Staniek, M. Adamczewska, K. Marcinek - Porównanie zawartości składników mineralnych (Ca, Mg, Fe, Zn i Cu) w wybranych rodzajach makaronów	GP7. W. Kowalczyk , A. Felczyńska - Porównanie składu mineralnego wody do celów spożywczych i fertygacji z wybranych ujęć na terenie skoncentrowanej produkcji warzyw szklarniowych	Dyskusja
11.28-11.32	IP8. E. Kurzeja , M. Stec, M. Hajducka, A. Synowiec-Wojtarowicz, K. Pawłowska-Góral - Wpływ warunków przechowywania na aktywność antyoksydacyjną kurkumy sterylizowanej i niesterylizowanej	GP8. J. Kryczyk , R. Wietecha-Posłuszny, A. Błażewska-Gruszczyk, M. Słowiacek, P. Zagrodzki - Selen w moczu pacjentek z chorobą Hashimoto przed rozpoczęciem i po zakończeniu suplementacji selenem	
11.32-11.36	IP9. Z. Krejpcio , E. Król, J. Suliburska, H. Staniek, A. Kawka, R. Wójciak, K. Marcinek - Wpływ procesów przetwarzania na zawartość składników mineralnych (Ca, Mg, Fe, Zn, Cu) w wybranych surowcach i produktach zbożowych	GP9. A. Kukułowicz , J. Białas - Ocena mikrobiologiczna mały pakowanych w stoiki szklane	WPLYW PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH NA JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI (IP), część II 11.36-12.10 PRZEWODNICZĄ: Prof. dr hab. Zofia Zachwieja Dr hab. Bolesław Karwowski

11.36-11.40	IP10. A. Narwojsz, J. Borowski, E. J. Borowska - Wpływ sposobu gotowania mrożonego brokuła i kalafiora na właściwości przeciwutleniające i jakość sensoryczną	GP10. E. Lipińska, E. Hać-Szymańczuk, P. Koczoń, W. Lachowska - Próba wykorzystania spektroskopii FT-IR do monitorowania jakości mikrobiologicznej orzechów laskowych	IP14. K. Sikorska-Zimny, R. Hołownicki, W. Kowalczyk - Wpływ sposobu dostarczania ciepła z akumulatora kamiennego do podłoża na skład chemiczny ogórka odm. Melen F1 uprawianego w nieogrzewanych tunelach foliowych
11.40-11.44	IP11. A. Narwojsz, J. Borowski, M. Danowska-Oziewicz, M. Karpińska-Tymoszczyk - Wpływ formy surowca na wybrane wskaźniki jakości potraw z brukselki	GP11. D. Skrajnowska, B. Bobrowska, A. Kazimierczuk, A. Tokarz - Zawartość pierwiastków w kościach szczurów po doustnym podaniu jonów cynku, miedzi i związków polifenolowych	IP15. K. Sikorska-Zimny, E. Badełek - Wpływ temperatury przechowywania na zawartość kwasu foliowego w dwóch odmianach kapusty brukselskiej Ajax F1 i Louis F1
11.44-11.48	IP12. B. Pyryt, A. Linda - Jakość kukurydzy konserwowej dostępnej w sprzedaży detalicznej	GP12. E. Stasiuk, P. Przybyłowski - Analiza zawartości ołowiu w wybranych winach czerwonych dostępnych na rynku Trójmiasta	IP16. G. Starogardzka, R. Zielonka, L. Jarosławski, M. Buszka - Zmiany profilu tekstury purée ze świeżych ziemniaków podczas krótkotrwałego przechowywania
11.48-11.52	IP13. M. Ruszkowska - Ocena jakości mięksizu chleba bezglutenowego świeżego i przechowywanego w warunkach zamrażalniczych metodami sorpcyjnymi	Dyskusja	IP17. M. Stec, E. Kurzeja, A. Synowiec-Wojtarowicz, J. Gacek, K. Pawłowska-Góral - Właściwości antyoksydacyjne ekstraktów ze sterylizowanej i niesterylizowanej papryki chili
11.52-11.56	Dyskusja		IP18. A. Synowiec-Wojtarowicz, B. Kliś, A. Gołębiowska, M. Małowska, M. Kamycki, M. Szczesio, K. Pawłowska-Góral - Wpływ warunków palenia na właściwości antyoksydacyjne i parametry barwy wybranych gatunków kawy
11.56-12.00			Dyskusja
12.00-12.10			
12.15-12.45	Podsumowanie sesji posterowych, wręczenie wyróżnień Sala „PICASSO”		
	SESJE POSTEROWE		
	Temat wiodący sesji posterowej		Skład komisji
	WARTOŚĆ ODŻYWCZA ŻYWNOŚCI (AP)		dr hab. Katarzyna Pawłowska-Góral, dr hab. Katarzyna Socha
OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA RÓŻNYCH POPULACJI (BP)		dr hab. Monika Bronkowska, dr Izabela Bolesławska	

		prof. dr hab. Zbigniew Krejpcio, dr hab. Joanna Wyka, prof. nadzw.
	SKŁADNIKI BIOAKTYWNE W ŻYWNOSCI (DP)	prof. dr hab. Jan Karczewski, prof. dr hab. Anna Lebedzińska dr hab. Joanna Karpińska, dr Agnieszka Białek
	ASPEKTY ŻYWIENIOWE I ZDROWOTNE RÓŻNYCH DIET (EP)	prof. dr hab. Maria Wardas, dr hab. Paweł Zagrodzki
	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU (GP)	prof. dr hab. Jan Karczewski, dr Hanna Mojska
	WPŁYW PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH NA JAKOŚĆ ŻYWNOSCI (IP)	dr hab. Katarzyna Pawłowska-Góral, dr Renata Markiewicz-Żukowska prof. dr hab. Zofia Zachwieja, dr hab. Bolesław Karwowski
	NOWOCZESNE METODY ANALIZY ŻYWNOSCI (HP)	prof. dr hab. Anna Lebedzińska, dr hab. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk
12.45-13.05	<p style="text-align: center;">Podsumowanie i zakończenie Sympozjum</p> <p style="text-align: center;"><i>prof. dr hab. Regina Olędzka, prof. dr hab. Juliusz Przystawski, dr Jerzy Szewczyński, dr hab. Paweł Zagrodzki</i></p>	
13.05-14.30	LUNCH	