

SEKCJA 10 CHEMIA ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGIA

Miejsce obrad: Wydział Nauk Ekonomicznych i Zarządzania, Sala 28A

Przewodniczący Sekcji:

dr Małgorzata Starowicz (IRZiBŻ PAN, Olsztyn)

dr hab. Aneta Jastrzębska, prof. UMK (UMK, Toruń)

Wtorek, 19 września 2023 r.

Godzina: 11:30-13:15

Przewodniczący: dr Małgorzata Starowicz i dr hab. inż. Filip Boratyński

S10 WS01 11:30-12:00	<u>Joanna Maria Klepacka</u> <i>Związki fenolowe - budowa, właściwości i zmiany pod wpływem przetwarzania żywności</i>
S10 WS02 12:00-12:30	<u>Jacek Nowaczyk</u> , Aneta Jastrzębska, Edward Szlyk Współczesne trendy w opakowaniach żywności
S10 KS01 12:30-12:45	<u>Hanna Nikolaichuk</u> , Anna Kozub, Kacper Przykaza, Jolanta Tomaszewska-Gras, Emilia Fornal <i>Lipidomiczne profilowanie oraz markery autentyczności olejów konopi, lnu i lnianki</i>
S10 KS02 12:45-13:00 FM	<u>Kamil Brzuzy</u> , Zuzanna Gralak, Aneta Jastrzębska, Anna Kmiecik, Marek Krzemiński, Edward Szlyk <i>Opracowanie warunków nowych chromatograficznych procedur analizy amin biogennych w żywności</i>
S10 KS03 13:00-13:15 FM	<u>Zuzanna Gralak</u> , Aneta Jastrzębska, Anna Kmiecik, Marek Krzemiński, Edward Szlyk <i>Analiza zawartości wybranych amin biogennych w mięsie drobiowym zabezpieczonym jadalną powłoką chitozanową</i>

Wtorek, 19 września 2023 r.

Godzina: 14:30-16:00

Przewodniczący: dr hab. inż. Joanna Maria Klepacka i dr hab. Aneta Jastrzębska, prof. UMK

S10 WS03 14:30-15:00	<u>Małgorzata Starowicz</u> , Małgorzata Wronkowska, Henryk Zieliński <i>Wpływ reakcji Maillarda na kształtowanie walorów smakowo-zapachowych oraz powstawanie związków nie-/korzystnych w produktach spożywczych</i>
S10 WS04 15:00-15:30	<u>Filip Boratyński</u> , Stefano Serra, Ewa Szczepańska, Stefano Marzorati, Dawid Hernik, Teresa Olejniczak, Elisabetta Brenna <i>Grzyby jako atrakcyjne biokatalizatory w syntezie cennych przemysłowo aldehydów o właściwościach zapachowych</i>
S10 KS04 15:30-15:45 FM	<u>Ewelina Musielak</u> , Marcin Musielak, Rafał Sitko <i>Oznaczanie selenu w próbkach wód, napoi oraz żywności przy użyciu rentgenowskiej spektrometrii fluorescencyjnej z całkowitym odbiciem promieniowania</i>

S10 K05 15:45-16:00 FM	<u>Alicja Trzpił</u> , Anna Stachniuk, Agata Sumara, Klaudia Szałaj, Anna Kozub, Emilia Fornal <i>Zastosowanie wysokorozdzielczej spektrometrii mas w uwierzytelnianiu składu gatunkowego produktów wysoko przetworzonych</i>
--	---

Czwartek, 21 września 2023 r.

Godziny: 11:30-13:00

Przewodniczący: dr Hanna Nikolaichuk i dr hab. Jacek Nowaczyk, prof. UMK

S10 WS05 11:30-12:00	<u>Ryszard Amarowicz</u> <i>Rośliny strączkowe i zboża jako źródła związków fenolowych</i>
S10 WS06 12:00-12:30	<u>Aleksandra Szydłowska-Czerniak</u> <i>Strategie wykorzystania nanocząstek metali i tlenków metali do oznaczania całkowitej zdolności antyoksydacyjnej surowców i produktów przemysłu tłuszczowego</i>
S10 KS06 12:30-12:45	<u>Dobrochna Rabiej-Kozioł</u> , Katarzyna Roszek, Marek P. Krzemiński, Aleksandra Szydłowska-Czerniak <i>Cytotoksyczność fenolipidów – nowych potencjalnych dodatków do żywności</i>
S10 KS07 12:45-13:00 FM	<u>Agata Sumara</u> , Anna Stachniuk, Anna Kozub, Alicja Trzpił, Emilia Fornal <i>Metabolomiczne profilowanie i różnicowanie nierafinowanych, tłoczonych na zimno olei roślinnych o znaczeniu farmaceutycznym metodami LC/MS wspomagane chemometrią</i>

SESJA POSTEROWA

Czwartek, 21 września 2023 r.

Godzina: 17:00-18:00

Wydział Nauk Ekonomicznych i Zarządzania, Hol

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Ryszard Amarowicz
i prof. dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak

S10 P01	<u>Dobrochna Rabiej-Kozioł</u> , Aleksandra Moździerz, Marek P. Krzemiński, Aleksandra Szydłowska-Czerniak <i>Aktywność przeciwutleniająca czarnuszki siewnej</i>
S10 P02	Justyna Walczak-Skierska, Aneta Krakowska-Sierpawska, Michał Złoch, Paweł Pomastowski, Katarzyna Głowacka, Gaja Gużewska, <u>Małgorzata Szultka-Młyńska</u> <i>Wpływ suplementacji krzemem na metabolom grochu</i>
S10 P03	<u>Joanna Rudnicka</u> , Fernanda Monedeiro, Justyna Walczak-Skierska, Paweł Pomastowski <i>Badanie stabilności kwasów tłuszczowych oraz białek w surowym mleku</i>
S10 P04	<u>Magdalena Surma</u> , Anna Sadowska-Rociek, Anna Draszanowska <i>Poziomy zanieczyszczenia miodów europejskich pozostałościami pestycydów, WWA i HMF</i>
S10 P05	<u>Magdalena Surma</u> , Anna Sadowska-Rociek <i>Ocena zawartości wybranych polifenoli w roślinnych suplementach diety</i>

- S10 P06** Hanna Nikolaichuk, Anna Kozub, Kacper Przykaza, Jolanta Tomaszewska-Gras, Emilia Fornal
Charakterystyka olejów tłoczonych na zimno z wybranych nasion owocowych
- S10 P07** Anna Kozub, Hanna Nikolaichuk, Kacper Przykaza, Jolanta Tomaszewska-Gras, Emilia Fornal
Różnicowanie olejów z nasion konopii i Inianki siewnej na podstawie profilu lipidomicznego
- S10 P08** Anna Kozub, Agata Sumara, Anna Stachniuk, Alicja Trzpil, Klaudia Szałaj, Emilia Fornal
Zastosowanie specyficznych markerów metabolicznych w mieszankach olejowych
- S10 P09** Anna Stachniuk, Kamila Borowiec, Alicja Trzpil, Emilia Fornal
*Zastosowanie wysokorozdzielczej spektrometrii mas w analizie profilu polifenolowego porzeczki czarnej (*Ribes nigrum* L.)*
- S10 P10** Alicja Trzpil, Anna Stachniuk, Agata Sumara, Klaudia Szałaj, Anna Kozub, Emilia Fornal
Proteomiczne różnicowanie LC/QTOF do celów rozróżnienia blisko spokrewnionych gatunków drobiu w żywności
- S10 P11** Klaudia Szałaj, Anna Stachniuk, Alicja Trzpil, Anna Kozub, Agata Sumara, Emilia Fornal
Metabolomiczne uwierzytelnianie mięsa drobiowego z zastosowaniem chemometrii i wysokorozdzielczej spektrometrii mas
- S10 P12** Klaudia Szałaj, Agata Sumara, Anna Stachniuk, Anna Kozub, Alicja Trzpil, Emilia Fornal
Zastosowanie wysokorozdzielczej spektrometrii mas i metod chemometrycznych w celu detekcji oleju z czarnuszki
- S10 P13** Sławomir Kaczmarek, Robert Wolski, Robert Pietrzak
Porównanie metod przetwarzania produktów spożywczych nienadających się do spożycia na nawozy rolnicze pod kątem destrukcji występujących w nich wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)