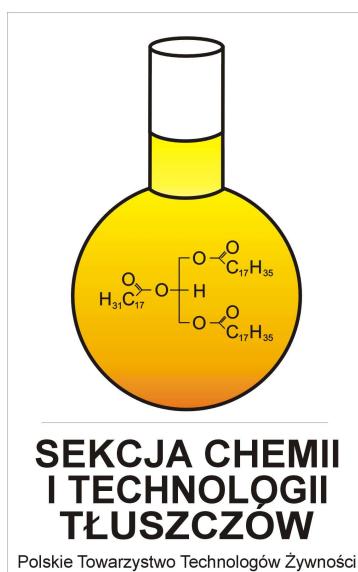


Konferencja naukowa

Postępy w analityce lipidów żywności 20-21 Października 2014 Poznań

Program konferencji



www.scitt.up.poznan.pl

Komitet organizacyjny

Dr hab. Magdalena Rudzińska Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
 Dr inż. Dorota Klensporf-Pawlik Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu
 Dr inż. Katarzyna Ratusz Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
 Dr inż. Dominik Kmiecik Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Odpowiedzialność za stronę merytoryczną streszczeń ponoszą Autorzy



Zakład Koncentratów Spożywczych ITŻPR Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu



FIRMY WSPIERAJĄCE



SHIM-POL "SHIM-POL A.M. Borzymowski"
 E. Borzymowska-Reszka A. Reszka Spółka Jawna
 ul. Lubomirskiego 5
 05-080 Izabelin
 Tel: +48 22 7227048
 Fax: + 48 22 7227051
 E-mail: biuro@shim-pol.pl



Donau Lab Sp. z o.o.
 Ul. St. Bodycha 73
 05-816 Reguły k/Warszawy
 Tel: +48 22 7230096
 Fax: +48 22 7235996
 E-mail: office-pl@donaulab.com

Program konferencji

PONIEDZIAŁEK – 20.10.2014

9³⁰ – 10⁰⁰ **Rejestracja uczestników**

10⁰⁰ – 10³⁰ **Otwarcie Konferencji**

10³⁰ – 13¹⁵ **SESJA I – Wykłady plenarne**

Prowadzący: prof. dr hab. Erwin Wąsowicz, dr hab. Magdalena Rudzińska

10³⁰ – 11⁰⁰ Związki lotne olejów jako wskaźniki jakości i autentyczności – H. Jeleń

11⁰⁰ – 11³⁰ Wykorzystanie zjawiska fluorescencji w badaniach olejów roślinnych – B. Smyk

11³⁰ – 11⁴⁵ **przerwa kawowa**

11⁴⁵ – 12¹⁵ Niektóre drogi przemian kwasów tłuszczowych w organizmie – W. Walisiewicz-Niedbalska

12¹⁵ – 12⁴⁵ Wpływ utlenionych lipidów na aminokwasy i białka – M. Hęś

12⁴⁵ – 13¹⁵ Analiza glicerofosfolipidów z wykorzystaniem wielowymiarowej chromatografii cieczowej w połączeniu ze spektrometrem mas typu potrójny kwadrupol – M. Gawryś

13¹⁵ – 14:00 **Przerwa obiadowa**

14⁰⁰ – 16⁰⁰ **SESJA II**

Prowadzący: prof. dr hab. Krzysztof Krygier, dr inż. Dorota Klensporf-Pawlik

14⁰⁰ – 14³⁰ Postępy w technologii tłuszczów roślinnych oraz związane z nimi potrzeby analityczne - M. Szeliga

14³⁰ – 15⁰⁰ Prezentacja firmy Donau Lab – E. Cybulska

15⁰⁰ – 15³⁰ Tłuszcze jako żywność funkcjonalna – K. Krygier

15³⁰ – 15⁴⁵ Wykorzystanie niskopolowego NMR w badaniach tłuszczów zwierzęcych – H. Baranowska

15⁴⁵ – 16⁰⁰ Oleozele oleju rzepakowego strukturyzowane etylocelulozą i woskiem candelilla – T. Jankowski, W. Białas, J. Tomaszewska-Gras

16⁰⁰ – 16³⁰ **Przerwa kawowa**

16³⁰ – 18⁰⁰ **SESJA III posterowa**

Prowadzący: dr inż. Katarzyna Ratusz, dr inż. Stanisław Ptasznik

E1 Wpływ rodzaju produktu na tempo degradacji medium smaźalniczego i zawartości estrów glicydylowych kwasów tłuszczowych – M. Aniołowska, A. Kita

E2 Wykorzystanie różnicowej kalorymetrii skaningowej do analizy tłuszczu z czekolad – E. Ostrowska-Ligęza, A. Górską, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, A. Rejch

E3 Właściwości fizykochemiczne i fotostabilność estrowych pochodnych tokoferolu w membranach lipidowych – G. Neunert, P. Wałęjko, S. Witkowski, K. Polewski

E4 Badanie procesów oksydacyjnych w prażynkach ziemniaczanych z wykorzystaniem pomiaru zawartości tlenu na podstawie czasu wygaszania selektywnej fluorescencji – U. Samotyja, W. Kozak

E5 Charakterystyka frakcji tłuszczowej wyekstrahowanej z odtwarzalnych ziaren wielozbożowych uzyskanych w wyniku obróbki termoplastycznej – A. Bryś, J. Bryś, H. Tarasiński

E6 Canolol – charakterystyka i metody oznaczania – A. Rękas, M. Wroniak

- E7 Reologiczne właściwości i przemiany fazowe tłuszczów zwierzęcych – R. Rezler, H. Baranowska, Ł. Masewicz
- E8 Application of the HS-SPME_GC/FID method to detect of early oxidation changes of flaxseed oil – K. Mińkowski, A. Krupska
- E9 Wpływ eliminacji tlenu z opakowania na trwałość przechowalniczą wybranych olejów tłoczonych na zimno – M. Wroniak, A. Rękas
- E10 Wpływ warunków przechowywania na wybrane cechy oleju z Inu – E. Popis, K. Ratusz, M. Kurpiewska
- E11 Zastosowanie DSC do analizy profilu mięknięcia przeestryfikowanych mieszanin tłuszczu kakaowego i oleju rybiego – M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, E. Ostrowska-Ligęza, A. Górską, P. Zawadzka
- E12 Ocena liniowości i precyzji metody badania autentyczności masła za pomocą techniki DSC – J. Tomaszewska-Gras,
- E13 Wpływ ogrzewania mikrofalowego nasion rzepaku na wydajność i wybrane cechy jakościowe wytłoczonego oleju – A. Rękas, K. Wiśniewska, M. Wroniak, E. Popis
- E14 Ocena jakości rynkowych olejów rzepakowych tłoczonych na zimno i rafinowanych – E. Popis, K. Ratusz, A. Rękas, A. Kalinowski, A. Krupska
- E15 Badanie zmian oksydacyjnych w przeestryfikowanych mieszaninach tłuszczu kakaowego i oleju lnianego z zastosowaniem techniki PDCS – J. Bryś, M. Wirkowska-Wojdyła, E. Ostrowska-Ligęza, A. Górską, A. Zawadzka
- E16 Oznaczanie lotnych produktów utleniania kwasów tłuszczowych za pomocą techniki GC/MS i GC/MS/MS – A. Gracka, H.H. Jeleń
- 19⁰⁰ Spotkanie towarzyskie - Stołówka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
ul. Wojska Polskiego 30**

WTOREK – 21.10.2014**9⁰⁰ – 9³⁰ SESJA IV**

Prowadzący: prof. dr hab. Agnieszka Kita, dr inż. Dominik Kmiecik

- 9⁰⁰ – 9³⁰ Analiza zawartości polimerów triacylogliceroli w produktach smażonych i olejach smaźalniczych z wykorzystaniem chromatografii wykluczania (SEC) – D. Kmiecik, J. Korczak
- 9³⁰ – 10⁰⁰ Fosfolipidy – metody oznaczania i wyzwania analityczne – G. Kielbowicz
- 10⁰⁰ – 10¹⁵ Wpływ procesu prażenia nasion rzepaku na zawartość natywnych przeciwutleniaczy w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno A. Siger, A. Kaczmarek, M. Rudzińska
- 10¹⁵ – 10³⁰ Profil kwasów tłuszczowych różnych odmian pszenicy w zależności od poziomu zanieczyszczenia grzybami mikroskopowymi – K. Stuper-Szablewska, M. Buśko, T. Góral, K. Perkowski
- 10³⁰ – 10⁴⁵ Wykorzystanie metody elektronowego rezonansu paramagnetycznego (EPR) do oceny potencjału antyrodnikowego olejów i przeciwutleniaczy – K. Mińkowski
- 10⁴⁵ – 11⁰⁰ Analiza zmian zawartości tokoferoli podczas przechowywania nasion rzepaku – M. Gawrysiak-Witulska, A. Siger, R. Rusinek
- 11⁰⁰ – 11¹⁵ Oznaczanie galusanu propylu w oleju roślinnym przy zastosowaniu kropek kwantowych – K. Dwiecki, Ł. Tomczyk, A. Siger, M. Nogala-Kałużka
- 11¹⁵ – 11³⁰ Wpływ procesów technologicznych na zawartość związków bioaktywnych w oliwie z oliwek *extra virgin* – M. Wroniak

- 11³⁰ – 12⁰⁰ Nowoczesne metody oznaczania nadtlenków w olejach roślinnych – M. Rudzińska
- 12⁰⁰ – 12³⁰ **Przerwa kawowa**
- 12³⁰ – 14³⁰ SESJA V posterowa**
Prowadzący: prof. dr hab. Henryk Jeleń, dr hab. Marzena Gawrysiak-Witulska
- E17 Ocena stabilności oksydacyjnej i pożądalności konsumenckiej mieszanek olejowych – M. Sielicka, M. Małecka
- E18 Oznaczanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w wędzonych produktach mięsnych i olejach roślinnych – S. Ptasznik
- E19 Wpływ warunków przechowywania na wybrane cechy oleju z Inianki siewnej – K. Ratusz, E. Popis, M. Pyszko, K. Krygier
- E 20 Ocena wpływu metody oczyszczania oleju na cechy sensoryczne i fizykochemiczne olejów rzepakowych tłoczonych na zimno – M. Wroniak, A. Rękas
- E21 Charakterystyka wybranych produktów do smarowania pieczywa w aspekcie analizy jakościowej – A. Kalinowski, K. Ratusz
- E22 Wtórna izomeryzacja trienowych, skonjugowanych kwasów tłuszczowych – H. Gwardiak
- E23 Zastosowanie spektrofotometrycznej metody oznaczania barwy do oceny olejów tłoczonych, uzyskanych z wybranych surowców – A. Krupska
- E24 Zastosowanie fluorymetrii synchronicznej w analityce lipidów żywności – A. Dankowska, M. Małecka
- E25 Optymalizacja składu wybranych olejów roślinnych w celu uzyskania mieszanin o zwiększonej stabilności oksydacyjnej i wartości żywieniowej – E. Popis, K. Krygier, K. Ratusz, E. Modrzewska
- E26 Badanie możliwości produkcji polienowych kwasów tłuszczowych przez pleśń *Galactomyces geotrichum* - A. Grygier, M. Rudzińska
- E27 Podstawowe aspekty analizy sensorycznej oliwy z oliwek – S. Ptasznik
- E28 Ocena sensoryczna wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin – A. Kalinowski, A. Krupska, K. Ratusz
- E29 Termiczno-oksydacyjna degradacja estrów stigmasterolu i kwasu linolowego w warunkach modelowych – M. Raczyk, M. Rudzińska, D. Kmiecik
- E30 Wpływ ogrzewania na stabilność oksydacyjną wybranych olejów tłoczonych na zimno i rafinowanych – M. Wroniak, K. Ratusz
- E31 Analiza zmian zachodzących w czasie przechowywania wybranych olejów tłoczonych na zimno – J. Banaś, I. Maciejaszek, K. Surówka
- E32 Ocena produktów ciastkarsko-cukierniczych i ziemniaczanych pod względem składu i bezpieczeństwa spożycia – A. Żbikowska
- E33 Trwałość oleju rzepakowego z wybranymi przyprawami – M. Maszewska, A. Krawczyk
- E34 Badanie zawartości fazy stałej za pomocą NMR na podstawie wybranej matrycy tłuszczowej jako wewnętrznego materiału odniesienia – walidacja metody – A. Krupska, A. Kalinowski
- E35 Wpływ obecności związków fenolowych na stabilność i aktywność przeciwrodnikową wybranych olejów roślinnych – K. Mińkowski
- 14³⁰ **Zakończenie konferencji**
- 14⁴⁵ **Obiad**