

Program XXVIII Konferencji Naukowej „Postępy w technologii tłuszczów roślinnych” Warszawa 29 września, 2022 r.

29 wrzesień 2022 (czwartek)

- 9.00 Rejestracja uczestników
- 9.30 Otwarcie Konferencji
Artur Hugo Świergiel, Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
Stanisław Ptasznik, IBPRS-PIB, ZTMiT, Warszawa
- 9.40 Wartość odżywcza i właściwości prozdrowotne wybranych olejowych składników bioaktywnych
Bożena Waszkiewicz-Robak,
IBPRS-PIB, Warszawa
- 10.00 Oleje i tłuszcze – wybrane zagadnienia jakościowe, technologiczne, rynkowe
Stanisław Ptasznik,
IBPRS-PIB, ZTMiT, Warszawa
- 10.20 Kluczowe cechy jakościowe oleju rzepakowego i ich przedstawienie konsumentom w ramach działań promocyjnych PSPO
Ewa Myśliwiec,
Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju, Warszawa
- 10.40 Wysokociśnieniowe parametry fizykochemiczne olejów roślinnych wyznaczone metodami ultradźwiękowymi
Piotr Kielczyński,
IPPT PAN.
- 11.00 Dyskusja
- 11.10 Przerwa na kawę
- 11.30 Wpływ oleożeli i ekstraktu z zielonej herbaty na stabilność oksydacyjną i właściwości fizyko-chemiczne wyrobów ciastkarskich kruchych w czasie przechowywania
Sylwia Onacik-Gür¹, Anna Żbikowska²,
¹IBPRS-PIB, ZTMiT, Warszawa;
²Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności, Warszawa
- 11.50 Zastosowanie procesów wysokociśnieniowo - niskotemperaturowych we współczesnych technikach konserwacji żywności
Aleksander J. Rostocki¹, Stanisław Ptasznik²
¹Politechnika Warszawska, Wydział Fizyki
²IBPRS-PIB ZTMiT, Warszawa
- 12.10 Wpływ dodatku kwiatów dziewanny (*Verbascum L.*) na stabilność oksydacyjną i aktywność przeciwutleniającą wybranych olejów tłoczonych na zimno
Edyta Symoniuk,
SGGW w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności, Warszawa.

- 12.30 Charakterystyka niszowych olejów roślinnych z konopi siewnej, odmian *Earlina 8 FC* i *Secueni Jubileu*
Wojciech Golimowski¹, Mirosława Teleszko², Damian Marcinkowski¹, Dominik Kmieciak³, Anna Grygier³
¹Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, Wydział Inżynierii Produkcji, Katedra Agrotechnologii i Analizy Jakości
²UE we Wrocławiu, Wydział Inżynierii Produkcji, Katedra Technologii Żywności i Żywienia,
³Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 12.40 Dyskusja
- 13.00 Lunch
- 13.30 Sesja posterowa i prezentacja produktów
- 13.50 Występ wirtuozki
- 14.10 GEA Westfalia Separator – miejsce wirówek w procesach pozyskiwania i obróbki olei roślinnych
Zbigniew Wangin,
GEA, Warszawa
- 14.30 Niekonwencjonalne lipidy strukturyzowane o wysokiej wartości żywieniowej jako składniki emulsji typu O/W
Iwona Szymańska, Anna Żbikowska,
SGGW w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności, Warszawa
- 14.50 Zagadnienia otrzymywania oleju kukurydzianego z tym pofermentacyjnego
Justyna Susik
Komagra sp.z o.o., IBPRS-PIB
- 15.10 Algi jako potencjalne źródło żywności wobec zagrożeń bezpieczeństwa żywnościowego na świecie
Adrian Karbowski
- 15.30 Proces smażenia w świetle nowych trendów stabilizacji tłuszczów smaźalniczych
Dominik Kmieciak
UP w Poznaniu
- 15.50 Dyskusja
- 16.10 Produkty tłuszczowe „Jakość 2022” – Wyniki prezentacji, wręczenie nagród
Stanisław Ptasznik
IBPRS-PIB, ZTMiT, Warszawa
Podsumowanie konferencji
Stanisław Ptasznik
IBPRS-PIB, ZTMiT, Warszawa
- 17.30 Uroczysta Kolacja