

**SEMINARIA INSTYTUTOWE
ORAZ SEMINARIA DOT. ODBIORÓW TEAMTÓW
2024 r.**

Aktualne na dzień 25.09.2024 r.

Lp.	Termin	Zakład	Autor	Temat
1	2	3	4	5
1.	26.09.2024	ZK	dr inż. Krzysztof Przygoński	ODBIÓR TEMATU ZK-161-01 Ocena wpływu substancji bioaktywnych na tworzenie heterocyklicznych amin aromatycznych w reakcji Maillarda <i>Recenzent: dr inż. Łukasz Woźniak</i>
2.	03.10.2024	ZJ	mgr Nikola Maciejewska	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Ilościowa ocena ryzyka mikrobiologicznego: połączone modelowanie stochastyczne mikroorganizmów patogennych i powodujących psucie się żywności
3.	17.10.2024	ZK	dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz, prof. IBPRS-PIB	ODBIÓR TEMATU ZK-110-01 Porównanie przydatności wybranych skrobi modyfikowanych chemicznie do formowania wielowarstwowych folii metodą wylewania <i>Recenzent: dr inż. Renata Choińska</i>
4.	24.10.2024	ZO	dr inż. Urszula Trych	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Właściwości fizykochemiczne soków pomidorowych utrwalanych wysokim ciśnieniem hydrostatycznym ze wstępną obróbką ultradźwiękową
5.	31.10.2024	ZF	dr inż. Renata Choińska	SEMIBARIUM INSTYTUTOWE Wykorzystanie ekstraktów winogronowych jako bogatego źródła związków bioaktywnych przy produkcji pasz - sprawozdanie z badań w projekcie NeoGiANT
6.	07.11.2024	ZZ	dr inż. Sylwia Stępniewska	ODBIÓR TEMATU ZZ-148-01 Wpływ zawartości i struktury arabinoksylianów na właściwości układu skrobiowo-analitycznego ziarna żyta <i>Recenzent: dr inż. Sylwia Onacik-Gür</i>
				ODBIÓR TEMATU ZZ-162-01 Wpływ zawartości i struktury arabinoksylianów na jakość pieczywa żytniego <i>Recenzent: dr inż. Katarzyna Kotarska</i>
7.	14.11.2024	ZZ	dr inż. Anna Szafrąńska	ODBIÓR TEMATU ZZ-164-01 Badanie możliwości wykorzystania ziarna <i>Tritordeum</i> do produkcji pieczywa w aspekcie zwiększenia bioróżnorodności

				gatunkowej <i>Recenzent: dr inż. Justyna Szczepańska-Stolarczyk</i>
8.	21.11.2024	ZJ	dr Agnieszka Krata	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Opracowanie metody oznaczania glutaminianu sodu
8.	28.11.2024	KJ	mgr inż. Anna Nurek	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Ważniejsze informacje dotyczące oceny PCA przeprowadzonej w 2024 r. w odniesieniu do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 452
9.	05.12.2024	ZM	mgr Anna Mikołajczuk-Szczyrba	SEMINARIUM INSTYTUTOWE <i>Fructobacillus tropaeoli</i> KKP 3032 - ocena potencjału probiotycznego
10.	12.12.2024	ZM	dr inż. Justyna Nasiłowska	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Możliwości wykorzystania zasobów Kolekcji w badaniach naukowych i zastosowaniach komercyjnych.
11.	19.12.2024	ZT	dr inż. Elżbieta Polak <u>Zadanie 1.</u> dr inż. Joanna Markowska <u>Zadanie 2.</u> dr inż. Magdalena Wróbel-Jędrzejewska	ODBIÓR TEMATU ZT-151-01 Optymalizacja technologii wytwarzania produktów spożywczych w celu racjonalnego gospodarowania energią dla tworzenia standardów dla nowych wyrobów <u>Zadanie 1.</u> Badanie procesu zamrażania oraz właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych lodów bez cukru i tłuszczu, jako przykład żywności o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych <u>Zadanie 2.</u> Wyznaczenie śladu węglowego (CF) technologii produkcji lodów tradycyjnych oraz bez cukru i tłuszczu. <i>Recenzent: dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz, prof. IBPRS-PIB</i>

Seminaria będą się odbywać w czwartki o godz. 9⁰⁰ w sali A oraz w formie telekonferencji.

Obecność pracowników naukowych na seminariach jest obowiązkowa.