

SEMINARIA INSTYTUTOWE I SEMINARIA DOT. ODBIORÓW TEMATÓW
2025 r.

Aktualne na dzień 25.06.2025 r.

Lp.	Termin	Zakład	Autor	Temat
1	2	3	4	5
1	30.01.2025	ZO	prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek	ODBIÓR TEMATU ZO-167-01 Badanie skrobi odpornej w produktach roślinnych oraz jej przemiany w procesach technologicznych <i>Recenzent: dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz, prof. IBPRS-PIB</i>
2	06.02.2025	ZG	dr inż. Katarzyna Kotarska	ODBIÓR TEMATU ZG-124-01 Badania nad połączeniem technologii produkcji bioetanolu pierwszej i drugiej generacji <i>Recenzent: dr inż. Antoni Miecznikowski</i>
3	13.02.2025	ZG	dr inż. Katarzyna Kotarska	ODBIÓR TEMATU ZG-135-01 Badania nad immobilizacją drożdży z rodzaju <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Recenzent: dr inż. Joanna Bucka-Kolendo</i>
4	20.02.2025	KJ	mgr inż. Anna Nurek	Personel – upoważnienia, nadzorowanie i monitorowanie kompetencji, w oparciu o wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025
5	20.03.2025	ZK	dr Zuzanna Małyszek, dr inż. Jacek Lewandowicz	ODBIÓR TEMATU ZK-124-01 Ocena procesu ozonowania skrobi grochowej w aspekcie właściwości reologicznych i bezpieczeństwa zdrowotnego <i>Recenzent: prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek</i>
6				ODBIÓR TEMATU ZK-163-01 Opracowanie technologii otrzymywania nowych grochowych produktów skrobiowych możliwych do szerokiego wykorzystania w przemyśle spożywczym <i>Recenzent: dr inż. Piotr Szymański</i>
7	27.03.2025	ZM	dr inż. Justyna Nasiłowska	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Możliwości wykorzystania zasobów Kolekcji w badaniach naukowych i zastosowaniach komercyjnych
8	03.04.2025	DN	dr hab. inż. Dariusz Lisiak, prof. IBPRS-PIB	SEMINARIUM INSTYTUTOWE II konkurs Rządowego Programu NUTRITECH - najważniejsze zasady

1	2	3	4	5
9	10.04.2025	ZM	dr inż. Joanna Bucka-Kolendo	ODBIÓR TEMATU ZM-103-01 Zmiany zachodzące w proteomie bakterii fermentacji mlekowej (LAB) pod wpływem działania czynników stresogennych <i>Recenzent: dr inż. Sylwia Onacik-Gür</i>
10		Poznański Instytut Techno- logiczny	dr Maciej Niemir	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Wykorzystanie sztucznej inteligencji w badaniach biotechnologicznych
11	24.04.2025	ZT	dr inż. Elżbieta Polak <u>Zadanie 1.</u> dr inż. Joanna Markowska <u>Zadanie 2.</u> dr hab. 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>
12			Kornelia Piech	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Możliwości finansowania prac badawczo-rozwojowych w ramach działania SMART
13	08.05.2025	DI	dr Dariusz Kurzątkowski	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Obszar działań i możliwości współpracy z Poznańskim Centrum Superkomputerowo-Sieciowym - PCSS
14				SEMINARIUM INSTYTUTOWE Możliwości aplikowania w Programie Horyzont Europa, Klaster 6 oraz zaproszenie do udziału w spotkaniu brokerskim
15	22.05.2025	AgroWE		SEMINARIUM INSTYTUTOWE Informacje dotyczące naboru do programu Interwencja (dawniej Współpraca)
16		DN/DI	dr hab. inż. Dariusz Lisiak, prof. IBPRS-PIB dr Dariusz Kurzątkowski	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Informacje dotyczące naboru do programu Horyzont
17	05.06.2025	ZK	mgr inż. Roman Zielonka	ODBIÓR TEMATU ZK-150-01 Badania nad wykorzystaniem enzymów do kształtowania tekstury białek izolowanych z grochu jako funkcjonalnego składnika wyrobów wegańskich <i>Recenzent: dr inż. Piotr Szymański</i>

1	2	3	4	5
18	26.06.2025	KJ	mgr inż. Anna Nurek	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Zmiany w dokumentach PCA i dokumentacji systemu zarządzania IBPRS-PIB (AB 452)
19	04.09.2025	ZK	mgr inż. Roman Zielonka	ODBIÓR TEMATU ZK-150-01 Badania nad wykorzystaniem enzymów do kształtowania tekstury białek izolowanych z grochu jako funkcjonalnego składnika wyrobów wegańskich <i>Recenzent: dr inż. Piotr Szymański</i>
20	11.09.2025	ZJ	mgr Olga Sęczkowska	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Analizy ryzyka mikrobiologicznego produktów mlecznych wytwarzanych na małą skalę
21	18.09.2025	ZM	dr Paulina Średnicka	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Metagenomika: Wykorzystanie technologii NGS w badaniach mikrobiologicznych
22	30.10.2025	ZMT	dr inż. Anna Łepecka	ODBIÓR TEMATU ZMT-109-01 Aktywność proteolityczna i antyoksydacyjna środowiskowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyzolowanych z surowo dojrzewających produktów mięsnych <i>Recenzent: dr inż. Joanna Bucka-Kolendo</i>
23	13.11.2025	ZJ	mgr Jowita Rzajew-Kozłowska	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Chemiczne zanieczyszczenia żywności, produkowanej w RHD
24	27.11.2025	KJ	mgr inż. Anna Nurek	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Ważniejsze informacje dotyczące oceny PCA przeprowadzonej w 2025 r.
25	04.12.2025	ZM	dr inż. Joanna Bucka- Kolendo	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Identification of metagenomic differences as results of using different whole genome sequencing (NGS) strategies and potential effects on QMRA outcomes
26	11.12.2025	ZA	dr inż.. Łukasz Woźniak	SEMINARIUM INSTYTUTOWE Korzyści i zagrożenia związane z obecnością makroalg w diecie

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

Obecność pracowników naukowych na seminariach jest obowiązkowa.