



**53. Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych**  
**„Interdyscyplinarny charakter inteligentnych specjalizacji”**  
**Olsztyn, 27-28 maja 2024 r.**

**HARMONOGRAM SEKCJI**

**SEKCJA NAUK O ŻYWNOSCI**

Organizator Sekcji: **SKN Higieny Żywności i Toksykologii, SKN Towaroznawczej Oceny Sensorycznej, SKN Technologów Przetwórstwa Surowców Roślinnych**

Data i miejsce obrad: **27.05.2024 r., Pl. Cieszyński 1 p. 502**

Skład Komisji konkursowej: **prof. dr hab. inż. Katarzyna Majewska, dr inż. Beata Paszczyk, dr inż. Adam Więk**

Koordinator sekcji: **inż. Miłosz Trymers**

<b>Godzina</b>	<b>Tytuł wystąpienia</b>	<b>Autor/ Autorzy</b>	<b>Reprezentowana uczelnia</b>
10:30-10:40	Rozpoczęcie obrad sekcji		
<b>SESJA REFERATOWA I</b>			
10:40-10:50	Możliwości wykorzystania w gastronomii owadów jadalnych w opinii konsumentów	Marta Popielarczyk Kamila Żukowska	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
10:50-11:00	Porównawcza ocena jakości wybranych owoców jagodowych świeżych i mrożonych	Dominika Gąska	Uniwersytet Morski w Gdyni
11:00-11:10	Kombucha okiem inżyniera	Antoni Lisiecki	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
11:10-11:20	Badania instrumentalne procesu czerstwienia chleba	Kamila Daško	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
11:20-11:30	Karob-alternatywa dla kakao	Aleksandra Łuniewska	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
11:30-11:40	Ocena składu frakcji tłuszczowej z larw mącznika młynarka ( <i>Tenebrio molitor</i> )	Dominik Jakubowski	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
11:40-11:50	Wpływ warunków stresowych na przeżywanie i wirulencję pałeczek <i>Listeria monocytogenes</i> izolowanych z żywności	Piotr Radomski	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

53. Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych „Interdyscyplinarny charakter inteligentnych specjalizacji”. Olsztyn, 27-28.05.2024 r.



<b>PRZERWA KAWOWA</b>			
<b>SESJA REFERATOWA II</b>			
11:50-12:20			
12:20-12:30	Opłacalność tłoczenia oleju na zimno w gospodarstwie rolniczym	Sandra Sierocka	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
12:30-12:40	Ocena zawartości makroelementów w jogurtach wzbogaconych łuską gryczaną i ich jakość sensoryczna	Magdalena Skoroda	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
12:40-12:50	Zastosowanie powłoki białkowo-polisacharydowej do projektowania innowacyjnych produktów mięsnych	Miłosz Trymers	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
12:50-13:00	Ocena zachowań konsumentów związanych ze zrównoważonym rozwojem żywności – aspekty środowiskowe i społeczne w kontekście decyzji zakupowych	Amelia Czerwińska Katarzyna Olszewska	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
13:00-13:10	Sensoryczna ocena jakości wybranych dodatków do deserów	Gabriela Grugel Tadeusz Lorkowski	Uniwersytet Morski w Gdyni
13:10-13:20	Sensory properties of toasted bread enriched with buckwheat husk	Wajeeha Mumtaz	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
13:20-13:30	Preferencje konsumentów w zakresie spożycia czekolady	Katarzyna Dołęgowska	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
13:30-13:40	Wpływ sztucznej inteligencji na innowacje w branży spożywczej	Kinga Karwacka	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
<b>SESJA POSTEROWA</b>			
13:40-13:50	Porównanie cech organoleptycznych i właściwości zdrowotnych chałw przygotowanych z różnych surowców bazowych	Kamila Żukowska	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
13:50-14:00	Owady jadalne - poznanie opinii i postaw pracowników gastronomii wobec ich wykorzystania	Szymon Andrzejewski Bartosz Gąsiniak	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
<b>ZAKOŃCZENIE OBRAD ORAZ WRĘCZENIE NAGRÓD ZA NAJLEPSZE WYSTĄPIENIA</b>			