

SEMINARIUM SPRAWOZDAWCZE

*w ramach projektu pn.:
„Sieć badawcza
uczelnii przyrodniczych
na rzecz rozwoju polskiego
sektora mleczarskiego
- projekt badawczy”*

4 GRUDNIA 2025

9:00-15:00

HOTEL HP PARK W OLSZTYNIE

HARMONOGRAM WYDARZENIA



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

SEMINARIUM SPRAWOZDAWCZE

w ramach projektu pn.: „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych
na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego - projekt badawczy”

4 GRUDNIA 2025, 9:00-15:00
HOTEL HP PARK W OLSZTYNIE



CZAS	TYTUŁ WYSTĄPIENIA	PRELEGENT
9:00 – 9:20	Otwarcie seminarium, powitanie uczestników, wprowadzenie w tematykę seminarium oraz omówienie jej celu.	prof. dr hab. Jakub Sawicki, dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
SESJA I – PREZENTACJE PROJEKTÓW BADAWCZYCH - DZIAŁANIE I.1		
9:20 - 9:25	Opracowanie modelu identyfikującego kluczowe cechy wyrobów.	dr inż. Aneta Dąbrowska
9:25 - 9:30	Ocena wpływu obciążenia wykorzystania solanki oraz metod oczyszczania na jej jakość.	dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
9:30 - 9:35	Stabilność fazy emulsyjnej i koloidalnej w aspekcie optymalizacji procesów technologicznych.	dr hab. inż. Katarzyna Kielczewska, prof. UWM
9:35 - 9:40	Polisacharydy jako czynnik kształtujący strukturę, strawność i biodostępność białek oraz tłuszczu w produktach mleczarskich i hybrydowych.	dr hab. inż. Marek Aljewicz, prof. UWM
9:40 - 9:45	Określenie użyteczności zastosowania instrumentalnych metod do oceny jakości produktów mleczarskich.	dr inż. Marika Bielecka
9:45 - 9:55	Modelowanie bezpieczeństwa produktów mleczarskich z zastosowaniem narzędzi mikrobiologii prognostycznej. ChallengeEU - sojusz uniwersytetów przyszłości.	dr inż. Adriana Łobacz
9:55 - 10:05	Stworzenie panelu i oferty nowatorskich badań fizykochemicznych oraz sensorycznych wybranych surowców i wyrobów mleczarskich. Wzbogacanie surowca i wyrobów mleczarskich w niekonwencjonalne źródła składników odżywczych.	dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM
10:05 - 10:15	Składniki lipidowe i ich rola w kształtowaniu właściwości reologicznych i żywieniowych produktów mleczarskich. Zastosowanie analizy obrazu w ocenie mikrostruktury produktów mleczarskich.	dr hab. inż. Michał Smoczyński, prof. UWM
10:15 - 10:20	Ocena wpływu stosowania innowacyjnych dodatków zwiększających potencjał prozdrowotny produktów mleczarskich na przebieg procesu technologicznego, trwałość i właściwości.	dr inż. Maria Baranowska
10:20 - 10:25	Mleko, produkty mleczne - źródło kwasu orotowego oraz czynniki kształtujące jego zawartość i aktywność biologiczną.	dr hab. inż. Tomasz Sawicki, prof. UWM
10:30 - 11:00	PRZERWA KAWOWA, NETWORKING	

CZAS	TYTUŁ WYSTĄPIENIA	PRELEGENT
SESJA II – PREZENTACJE PROJEKTÓW BADAWCZYCH DZIAŁANIE I.1		
11:00 - 11:10	Wpływ presuryzacji (wysokich ciśnień) na właściwości technologiczne mleka koziego. Nowe produkty fermentowane z mieszanego mleka koziego i krowiego.	dr hab. inż. Agnieszka Jankowska
11:10 - 11:15	Poprawa funkcjonowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w produkcji mleka i jego przetworów, bazujących na normach BRC, IFS oraz ISO 22000.	dr inż. Waldemar Dzwolak
11:15 - 11:20	Zmiany w strukturze i potencjale metabolicznym bakteriobiomu jelitowego sportowców pod wpływem suplementacji białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.	prof. dr hab. inż. Katarzyna Przybyłowicz, mgr inż. Bartosz Kroplewski
11:20 – 11:25	Minimalizowanie zagrożeń związanych z występowaniem patogenów w produktach mleczarskich, dążenie do otrzymania „czystej etykiety”.	dr hab. inż. Anna Zadernowska, prof. UWM
11:25 – 11:40	Jogurty/shakes z dodatkami warzywnymi - opracowanie mlecznych napojów o zwiększonym potencjale prozdrowotnym z dodatkami warzywnymi. Roślinne zamienniki mleka i produkty hybrydowe z polskimi super owocami i ziarnami zbóż. Produkty mleczarsko-roślinne o podwyższonej wartości prozdrowotnej.	prof. dr hab. inż. Iwona Konopka
11:40 - 11:45	Aplikacje mobilne w promocji zdrowego żywienia.	prof. dr hab. inż. Lidia Wądołowska
11:45 - 11:50	Białka mleka/produkty frakcjonowania składników mleka.	prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz
11:50 - 12:00	Lipazy: opracowanie metod analizy oraz wpływu porcesów technologicznych na zmiany lipolityczne produktów mleczarskich i możliwość kreowania nowych produktów mleczarskich. Galaktozydaza: jakość enzymów i biokataliza w produkcji mleczarskiej.	dr hab. Marek Adamczak, prof. UWM
SESJA III – PREZENTACJE PROJEKTÓW BADAWCZYCH DZIAŁANIE I.2, II.1 ORAZ II.2		
12:00 - 12:10	DZIAŁANIE I.2 - Opracowanie i przeprowadzenie badań ilościowych i jakościowych odnośnie trendów na rynku konsumentów wyrobów mleczarskich.	prof. dr hab. inż. Katarzyna Przybyłowicz
12:10 - 12:20	DZIAŁANIE II.1 - Stan gospodarki wodno-ściekowej i osadowej w zakładach mleczarskich, Odwadnianie i stabilizacja osadów ściekowych powstających w zakładzie mleczarskim.	dr inż. Artur Mielcarek
12:20 – 12:30	DZIAŁANIE II.2 - Opracowanie metodologii do realnego szacowania faktycznej emisji gazów.	prof. dr hab. inż. Mariusz Stolarski
12:30 - 12:35	Zagospodarowanie wybranego strumienia odpadowego z produkcji mleczarskiej.	dr hab. inż. Fabian Dajnowiec
12:35 - 13:40	Panel dyskusyjny z udziałem przedstawicieli branży mleczarskiej, networking.	
13:40 – 14:00	Zakończenie seminarium sprawozdawczego SUP-RIM.	dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
14.00 - 15.00	LUNCH	