

PROGRAM KONFERENCJI

Adres: Częstochowa, Al. Armii Krajowej 13/15, Aula 22

Dzień I – 21.11.2024 r.

8.30 – 9.30 Rejestracja uczestników konferencji

9.30 – 11.10 SESJA I

9.30 – 10.00 – otwarcie konferencji, wystąpienia Władz Uczelni i Wydziału

Przewodniczą: dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD, prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska

10.00 – 10.20 prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska - UJD w Częstochowie, dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD - UJD w Częstochowie „*10 lat Konferencji Naukowych ŻYWNOŚĆ - ŻYWIENIE – DIETETYKA*”

10.20 – 10.45 prof. dr hab. Joanna Stadnik - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie „*Żywność funkcjonalna - czyli jaka? Aspekty prawne*”

10.45 – 11.10 dr hab. Magdalena Franczyk-Żarów, prof. URK - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie „*Diety niekonwencjonalne - za i przeciw, bezpieczeństwo żywnościowe*”

11.10 – 11.40 PRZERWA KAWOWA

11.40 – 13.45 SESJA II

Przewodniczą: prof. dr hab. Karolina Wójciak, prof. dr hab. Lesław Juszcak

11.40 – 12.05 prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz - SGGW w Warszawie „*Dlaczego człowiek modyfikuje swoją dietę? Perspektywa społeczna i psychologiczna*”

12.05 – 12.15 prof. dr hab. Małgorzata Dżugan - Uniwersytet Rzeszowski „*Entoweganizm - moda czy dieta przyszłości?*”

12.15 – 12.25 mgr Maria Kossowska-Wywiiał, Oksana Kublanowa, dr hab. Aneta Brzezicka, prof. Uniwersytetu SWPS - Uniwersytet SWPS w Warszawie „*Jedzenie przed snem kluczowe dla pamięci: związek między wieczornymi wzorcami żywieniowymi a subiektywnymi i obiektywnymi wskaźnikami pamięci*”

12.25 – 12.35 dr inż. Anna Platta - Uniwersytet Morski w Gdyni „*Postawy i intencje młodych konsumentów wobec żywności typu light*”

12.35 – 12.40 dr hab. Beata Bilka - SGGW w Warszawie „*Stosowanie diet przez studentów województwa mazowieckiego*”

12.40 – 12.45 dr hab. Marzena Tomaszewska - SGGW w Warszawie „*Częstotliwość spożycia wybranych grup produktów spożywczych przez studentów województwa mazowieckiego*”

12.45 – 12.50 mgr Karolina Górnik-Horn - UJD w Częstochowie „*Występowanie ortoreksji wśród studentów w zależności od kierunku studiów*”

12.50 – 12.55 mgr Cyprian Lisowski, dr hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD - UJD w Częstochowie „*Możliwość zastosowania żywności funkcjonalnej w procesie rehabilitacji na podstawie przeprowadzonej oceny wiedzy żywieniowej*”

12.55 – 13.00 dr hab. inż. Millena Ruszkowska - Uniwersytet Morski w Gdyni, dr inż. Anna Platta - Uniwersytet Morski w Gdyni, dr inż. Anna Mikulec - Akademia Nauk Stosowanych w

Nowym Sączu, Julia Pyszka-Gnyp „Redyktory konsumpcji żywności o obniżonej wartości energetycznej wśród wybranych przedstawicieli pokolenia Z”

13.00 – 13.10 prof. dr hab. inż. Monika Bronkowska - Uniwersytet Opolski „Zastosowanie związków kannabinoidowych w terapii wybranych schorzeń przewlekłych wśród osób w różnym wieku”

13.10 – 13.15 mgr Dominika Kowalska-Cieślak - Uniwersytet Opolski „Analiza wpływu wyjściowego spożycia energii na utratę tkanki tłuszczowej”

13.15 – 13.20 mgr Anna Mojak - Uniwersytet Opolski „Ocena wpływu jakości żywienia i suplementacji diety na regulację homeodynamiki nerek u chorych na PChN”

13.20 – 13.25 mgr Agnieszka Fajarczyk-Mękal - Uniwersytet Opolski „Znaczenie krenoterapii w regulacji procesów przemiany materii i pracy układu pokarmowego”

13.25 – 13.45 Dyskusja

13.45 – 14.45 OBIAD

14.45 – 16.20 SESJA III

Przewodniczą: prof. dr hab. Magdalena Surma, dr Kamila Kapuśniak, prof. UJD

14.45 – 14.55 dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG - Uniwersytet Morski w Gdyni „Jakość i właściwości prozdrowotne miodów z terenów zurbanizowanych”

14.55 – 15.00 dr inż. Michał Miłek - Uniwersytet Rzeszowski „Miody z dodatkiem innych produktów pszczelich jako żywność funkcjonalna”

15.00 – 15.05 dr Dorota Grabek-Lejko, dr inż. Michał Miłek, prof. dr hab. Małgorzata Dżugan - Uniwersytet Rzeszowski „Miód spadziowy w profilaktyce chorób bakteryjnych i wirusowych”

15.05 – 15.10 dr inż. Monika Tomczyk - Uniwersytet Rzeszowski „Zastosowanie pyłku pszczelego w diecie odchudzającej”

15.10 – 15.20 mgr Paulina Kawecka - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie „Czy diety niekonwencjonalne, alternatywne, których założenia często odbiegają od założeń zrównoważonego żywienia są bezpieczne dla współczesnego konsumenta?”

15.20 – 15.30 dr Anna-Maria Sapała - UJD w Częstochowie „Dieta śródziemnomorska wśród pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi”

15.30 – 15.35 mgr Jakub Orłowski, Delilah (Paulina) Wąsowska-Dean, mgr Adrianna Zajac - Uniwersytet SWPS w Warszawie „Spożycie kwasów tłuszczowych omega-3 a nastrój u kobiet: analiza subklinicznych objawów depresji i stresu”

15.35 – 15.40 mgr Malwina Wójcik - UJD w Częstochowie „Ocena spożycia DHA przez kobiety karmiące piersią”

15.40 – 15.50 mgr inż. Filip Kłobukowski - Gdański Uniwersytet Medyczny „Owady jadalne jako źródło alternatywnego białka w żywności funkcjonalnej”

15.50 – 16.00 mgr inż. Michał Wolski, inż. Małgorzata Dzik „Przedstawienie firmy Conbest - urządzenia laboratoryjne do pomiaru parametrów produktów spożywczych”

16.00 – 16.20 Dyskusja

18.30 – UROCZYSTA KOLACJA W BROWARZE CZENSTOCHOVIA, UL. KORCZAKA 14

Dzień II – 22.11.2024 r

9.00 – 10.40 SESJA IV

Przewodniczą: dr hab. Marzena Tomaszewska, prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski

9.00 - 9.20 dr Andrzej Siemaszko - Centrum Badawcze nad Żywnością Funkcjonalną sp. z o.o. „Znak Certyfikujący Unii Europejskiej „F-Food” dla żywności o szczególnej wartości odżywczej”

9.20 – 9.45 dr hab. Magdalena Człapka-Matyasik - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu „Wykorzystanie żywności funkcjonalnej w żywieniu i dietetyce”

9.45 – 9.50 prof. dr hab. Magdalena Surma - Uniwersytet Rolniczy w Krakowie „Produkty funkcjonalne - analiza stanu wiedzy”

9.50 – 10.00 dr hab. inż. Artur Gryszkin, prof. UPWr - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, „Dlaczego wszyscy powinniśmy jeść grzyby?”

10.00 – 10.10 dr hab. Dariusz M. Stasiak, prof. UPL - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie „Podroby - niedoceniany składnik diety”

10.10 – 10.20 dr Przemysław Nowakowski, dr Paweł Stalica – wystąpienie sponsora Shim-pol

10.20 – 10.30 dr inż. Roman Komor - wystąpienie sponsora FOSS Polska - Twój wiarygodny partner w laboratorium

10.30 – 10.40 Katarzyna Ślusarczyk - Premium Foods Group, Ogródek Dziadunia – wystąpienie sponsorów

10.40 – 11.10 PRZERWA KAWOWA

11.10 – 13.10 SESJA V

Przewodniczą: dr hab. Beata Bilka, dr hab. Dariusz M. Stasiak, prof. UPL

11.10 – 11.35 mgr inż. Marek Zborowski „Diety konwencjonalne i niekonwencjonalne w cateringu dietetycznym”

11.35 – 11.40 dr inż. Emilia Szablowska - Akademia Łomżyńska, dr hab. inż. Małgorzata Tańska, prof. UWM - Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie „Wpływ fermentacji mąki zołędziowej na uwalnianie kwasu elagowego i jego zawartość w muffinach pszenno-żołędziowych”

11.40 – 11.45 prof. dr hab. Karolina Wójciak - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie „Ocena możliwości obniżenia dodatku chlorku sodu w technologii fermentowanej kiełbasy z dziczyzny (*Capreolus capreolus*)”

11.45 – 11.50 dr hab. Agnieszka Latoch - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie „Wpływ substytucji tłuszczu zwierzęcego β -glukanami z owsa na teksturę i barwę pasztetu z gęsiny”

11.50 – 11.55 prof. dr hab. inż. Małgorzata Karwowska, mgr inż. Patrycja Skwarek, mgr inż. Elżbieta Solska, mgr inż. Agata Nowaczyk - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Przemysław Wojtaś - Zakład Mięсны „Mościbrody” sp. z o.o „Hybrydowe produkty mięsne jako żywność funkcjonalna”

11.55 – 12.00 dr Maciej Kluz - Akademia Ekonomiczno - Humanistyczna w Warszawie „Kombucza AEH: ocena właściwości prozdrowotnych i fizykochemicznych herbacianych napojów fermentowanych”

12.00 – 12.10 dr inż. Marta Pokora-Carzyńska - UJD w Częstochowie „Możliwości wykorzystania białek roślinnych jako alternatywnych emulgatorów w produkcji żywności wegańskiej”

Żywność funkcjonalna a diety niekonwencjonalne

12.10 – 12.15 mgr Dominika Kaczmarek - UJD w Częstochowie „Ocena właściwości funkcjonalnych białek roślinnych jako potencjalnych emulgatorów w wegańskich produktach typu instant”

12.15 – 12.20 dr Kamila Kapuśniak, prof. UJD - UJD w Częstochowie „Możliwości wykorzystania preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej”

12.20 – 12.25 dr hab. inż. Magdalena Skotnicka - Gdański Uniwersytet Medyczny „Wartość sycąca żywności na bazie owadów”

12.25 – 12.30 mgr inż. Patrycja Jankowska - Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego - Państwowy Instytut Badawczy „Wpływ niekonwencjonalnych źródeł białka na jakość pieczywa pszennego”

12:30 – 12.35 Natalia Mach, dr inż. Beata Mikuta, prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska - UJD w Częstochowie „Wykorzystanie żywności funkcjonalnej w planowaniu jadłospisu dla osób chorych na hiperlipidemię”

12.35 – 12.40 Karolina Polak, Marta Pabiś, dr inż. Beata Mikuta, prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska - UJD w Częstochowie „Planowanie jadłospisu w Domu Pomocy Społecznej”

12.40 – 13.10 Podsumowanie konferencji i wręczenie certyfikatów

13.10 -14.10 OBIAD