

**SESJA KÓŁ NAUKOWYCH**

**PROGRAM WYSTĄPIEŃ NA WYDZIALE TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**

**26 maja 2025 r.**

**Wydział Technologii Żywności
JURORZY**: dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. URK; dr hab. inż. Sławomir Pietrzyk, prof. URK; dr hab. Joanna Banaś

**Prowadząca:** dr hab. Gohar Khachatryan, prof. URK

adres: ul. Balicka 122, 30-149 Kraków, sala nr II
kontakt: gohar.khachatryan@urk.edu.pl

Godz. 9:00 Otwarcie Sesji Kół Naukowych na WTŻ. Powitanie zebranych przez Władze Dziekańskie.

**REFERATY**

|  |  |
| --- | --- |
| godz. 9:15 | Temat: Wpływ dodatku kiszonych owocników soplówki jeżowatej (Hericium erinaceus) na poziom bakterii mlekowych oraz jakość pełnoporcjowej mieszanki paszowej przeznaczonej do żywienia kur niosekReferuje: inż. Damian Duda, Michał SzczypekOpiekunowie: dr hab. inż. Emilia Bernaś, prof. URK, dr inż. Magdalena Skotniczny Sekcja: Żywności Prozdrowotnej  |
| godz. 9:30 | Temat: Wpływ dodatku β-glukanu na zawartość kwasów karboksylowych i alkoholi oraz podstawowe właściwości tekstury jogurtuReferuje: Michał SzczypekOpiekunowie: mgr inż. Angelika Bieniek, prof. dr hab. inż. Krzysztof BuksaSekcja: Przetwórstwa Zbóż |
| godz. 9:45 | Temat: Dobór optymalnej metody ekstrakcji związków bioaktywnych z materiału roślinnego na przykładzie bzu czarnegoReferuje: Karolina Szkarłat, Jakub KaniaOpiekunowie: dr hab. inż. Magdalena Krystyjan, prof. URK, dr hab. Karen Khachatryan, prof. URK, dr hab. Gohar Khachatryan prof. URK Sekcja: Technologii Węglowodanów, Nanomateriałów |
| godz. 10:00-10:15 | Dyskusja |
| godz. 10:20 | Temat: Wpływ napojów energetyzujących na wzrost wybranych bakterii jelitowychReferuje: Wiktoria Tulejko Opiekun: dr Małgorzata Makarewicz Sekcja: Mikrobiologii Żywności |
| godz. 10:35 | Temat: Wpływ ekstrudowanych dodatków warzywnych na właściwości kulinarne i teksturę makaronu Referuje: Aleksandra Waradzyn, Aleksandra Jaklińska Opiekunowie: dr hab. inż. Teresa Witczak prof. URK, prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak Sekcja: Woda w Żywności |
| godz. 10:50 | Temat: Cechy sensoryczne i parametry barwy makaronów pszennych wzbogaconych dodatkami warzywnymiReferuje: Aleksandra Waradzyn, Aleksandra Jaklińska Opiekun: dr hab. inż. Dorota Gałkowska, prof. URKSekcja: Analiza i Ocena Jakości Żywności |
| godz. 11:05-11:20 | Dyskusja |
| godz. 11:20-11:30 | Podsumowanie  |
| godz. 12:00-13:00 | Obrady Jury  |

**Spotkanie podsumowujące w Centrum Kongresowym (al. 29 Listopada 46):**

17:00 spotkanie w Centrum Kongresowym URK,

17:05 Dr inż. Dorota Pierri wykład pt.: "Pamięć wody. Hydrogeologiczna podróż w czasie"

 17:30 podsumowanie, ogłoszenie wyników, zamknięcie Sesji

 **Zapraszamy całą wspólnotę Uczelni**