

TŁUSZCZE W ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIU OD SUROWCA DO ZDROWIA KONSUMENTA

KONFERENCJA
NAUKOWA
3-4 kwietnia 2025
Poznań

KOMUNIKAT 2

SPONSORZY



wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/konferencja



SEKCJA CHEMII
I TECHNOLOGII
TŁUSZCZÓW
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
W POZNANIU

PROGRAM KONFERENCJI

3.04.2025 CZWARTEK

8:30 Rejestracja

9:30 OTWARCIE KONFERENCJI

9:50 Leczenie zaburzeń lipidowych. Wykład inauguracyjny.

Damian Skrypnik, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu

SEKCJA I. Surowiec i technologia produkcji

Przewodniczący: **Agnieszka Kita, Mariusz Szeliga**

10:30 Możliwości finansowania badań, innowacji, rozwoju w Programie Horyzont Europa

Joanna Bosiacka-Kniat, Poznański Park Naukowo-Technologiczny

11:00 PRZERWA KAWOWA I SESJA POSTEROWA

11:45 Sytuacja na rynku wytwórczym oleju rzepakowego i kluczowe wyzwania stojące przed branżą przetwórczą roślin oleistych

Adam Stępień, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju

12:15 Odmiany rzepaku o nowej jakości oleju - odporne na stresy biotyczne

Stanisław Spasibionek, Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – PIB

12:30 Nowe genotypy rzepaku ozimego - rośliny oleisto-białkowej

Iwona Bartkowiak-Broda, Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – PIB

12:45 Badania nad wytworzeniem odmiany lnu oleistego (*Linum usitatissimum* L.) o zmienionej jakości oleju

Magdalena Walkowiak, Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – PIB

13:00 Wpływ parametrów produkcji na jakość oleju z wyselekcjonowanych odmian konopi

Wojciech Golimowski, Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu

13:15 PRZERWA OBIADOWA

PROGRAM KONFERENCJI

3.04.2025 CZWARTEK

SEKCJA II. Jakość i przemiany tłuszczów spożywczych

Przewodniczący: **Natalia Drabińska, Wojciech Golimowski**



- 14:15** Volatilomika, sensomika i celowana metabolomika w ocenie wpływu kiełkowania nasion na jakość oleju z Inianki
Henryk Jeleń, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 14:45** Biodegradowalne opakowania do żywności na bazie biopolimerów i aktywnych składników z przemysłu tłuszczowego
Aleksandra Szydłowska-Czeriak, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
- 15:15** Wpływ kwasu liponowego oraz palmitynianu askorbylu na utlenianie oleju rzepakowego w obecności α -tokoferolu w kontekście koloidów asocjacyjnych
Ewa Bąkowska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 15:45** **PRZERWA KAWOWA I SESJA POSTEROWA**
- 16:15** Czy różnicowa kalorymetria skaningowa (DSC) może służyć do uwierzytelniania autentyczności olejów jadalnych?
Jolanta Tomaszewska-Gras, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 16:45** Liposomowe nośniki w transporcie substancji aktywnych biologicznie
Katarzyna Cieślik-Boczula, Uniwersytet Wrocławski
- 17:00** Wpływ składu kwasów tłuszczowych na stabilność oksydacyjną olejów roślinnych – analiza z wykorzystaniem techniki monowarstwy Langmuira
Wiktor Kamińska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 17:15** Zebranie Członków Sekcji Chemii i Technologii Tłuszczów PTTŻ
- 20:00** **UROCZYSTA KOLACJA** Port Sołacz, ul. Litewska 22 Poznań

PROGRAM KONFERENCJI

4.04.2025 PIĄTEK



SEKCJA II. Jakość i przemiany tłuszczów spożywczych

Przewodniczący: **Iwona Bartkowiak-Broda, Ryszard Amarowicz**

- 9:30** Poprawa stabilności olejów roślinnych w czasie procesów ogrzewania
Dominik Kmiecik, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 9:45** Wpływ oddziaływania ozonu na oleje roślinne
Anna Grygier, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 10:00** Analiza fitosteroli enkapsulowanych w liposomach PEGylowanych
Joanna Igielska-Kalwat, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 10:15** Wpływ żelatynowych filmów z kwasem synapinowym na jakość oleju rzepakowego tłoczonego na zimno podczas procesu przechowywania
Dobrochna Rabiej-Kozioł, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
- 10:30** **PRZERWA KAWOWA I SESJA POSTEROWA**

SEKCJA III. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka

Przewodniczący: **Magdalena Rudzińska, Stanisław Spasibionek**

- 11:00** Działania PSPO ukierunkowane na edukację konsumencką i zwiększanie świadomości walorów oleju rzepakowego
Ewa Myśliwiec, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju
- 11:15** Profil lipidowy i wątrobowy kobiet z nadwagą i otyłością po 8-tygodniowym stosowaniu redukcyjnej diety ketogenicznej i po roku od jej stosowania
Natalia Drabińska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 11:30** Wpływ diety ketogenicznej na parametry antropometryczne, metaboliczne i hormonalne kobiet z Zespołem Policystycznych Jajników - meta analiza
Karolina Łagowska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

PROGRAM KONFERENCJI

4.04.2025 PIĄTEK



- 11:45** Potencjał nasion Inicznika siewnego w profilaktyce chorób dietozależnych
Adam Jurgoński, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie
- 12:00** Analiza stężeń końcowych produktów zaawansowanej glikacji w aspekcie wzorów żywienia opartych o spożycie jakościowe i ilościowe tłuszczów i zachowania prozdrowotne osób po 60-tym roku życia
Agnieszka Garbacz, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 12:15** Wrażliwość sensoryczna na kwasy tłuszczowe w pokarmie, skłonność do jedzenia hedonicznego i spożycie produktów wysokotłuszczowych
Agata Chmurzyńska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 12:30** Odczuwanie smaku gorzkiego nie ma związku z częstością spożycia tłuszczów i produktów tłustych, z wyjątkiem olejów roślinnych
Ewa Bulczak, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- 12:45** ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI

SPONSORZY





MIEJSCE KONFERENCJI



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Kolegium Rungego

ul. Wojska Polskiego 52
60-637 Poznań

KOMUNIKATY NAUKOWE

Komunikaty naukowe będą prezentowane w formie
15 LUB 30 MINUTOWYCH WYSTĄPIEŃ USTNYCH
ZGODNIE Z PRZEDSTAWIONYM PROGRAMEM
KONFERENCJI

Prosimy o przesłanie prezentacji do 1 kwietnia
na adres tluszcz2025@up.poznan.pl

POSTERY

POSTERY BĘDĄ PREZENTOWANE W UKŁADZIE PIONOWYM.
MAKSYMALNA WIELKOŚĆ POSTERU WYNOSI 70X90 CM
(SZEROKOŚĆ X WYSOKOŚĆ)
NA MIEJSCU KONFERENCJI BĘDĄ PRZYGOTOWANE ELEMENTY
DO POWIESZENIA POSTERU



KONTAKT

dr Natalia Drabińska, dr inż. Anna Grygier

tluszcze2025@up.poznan.pl

wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/konferencja

Pracownia Chemii i Technologii Tłuszczów

Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 31
61-624 Poznań