

# Wykaz prezentowanych posterów

## Dzień 1

L.p.	Autorzy	Tytuł
1.	<b>Bialik M.</b> , Lasota M., Gondek E., Wiktor A., Latocha P., Hankus M., Rybak K.	Drying kinetics and properties of dried fruit of <i>Actinidia arguta</i> (hardy kiwi)
2.	Brodziak A., Król J., Ryszkowska-Siwko M.	Zawartość białka w różnych rodzajach serów dostępnych na rynku
3.	<b>Burzyńska M.</b> , Piasecka-Kwiatkowska D.	Charakterystyka profili białkowych i właściwości alergennych wybranych nektarowych miódów wielokwiatowych dostępnych w sieciach handlowych
4.	<b>Cioch M.</b> , Satora P.	Profil wybranych komponentów podczas fermentacji spontanicznej moszczów gronowych pozyskanych z czerwonych odmian winorośli
5.	Goluch-Koniuszy Z., <b>Fugiel J.</b>	Wpływ korekty racji pokarmowych przewlekle psychicznie chorych, mieszkańców domu pomocy społecznej, na zmiany w stanie odżywienia oraz profilu węglowodanowo - lipidowym krwi
6.	Kostrz M., Satora P.	Dobór odmiany jabłek do produkcji win jabłkowych
7.	<b>Lachowicz S.</b> , Wojdyło A., Oszmiański J.	The influence of yeast type and storage temperatures on concentration of phenolic compounds, antioxidant activity and sensory attributes of chokeberry wine
8.	<b>Tomczak A.</b> , Burzyńska M., Zielińska-Dawidziak M., Piasecka-Kwiatkowska D., Lampart-Szczapa E.	Antygenowe właściwości wybranych odmian łubinu wąskolistnego
9.	<b>Platosz N.</b> , Sawicki T, Wiczkowski W.	Wpływ procesu fermentacji buraka ćwikłowego na profil i zawartość kwasów fenolowych i flawonoidów
10.	<b>Różańska M.</b> , Dembczyński R., Archacka M., Białas W., Olejnik A., Zalewska A., Lewandowicz G.	Charakterystyka i otrzymywanie antocyjanów z owoców borówki brusznicy
11.	<b>Sawicki T.</b> , Juśkiewicz J., Topolska J., Bączek N., Szawara-Nowak D., Wiczkowski W.	Charakterystyka profilu związków betalainowych w osoczu szczurów po aplikacji do żołądka i jelita cienkiego preparatu z buraka ćwikłowego
12.	<b>Semik-Szczurak D.</b> , Tarko T.	Wpływ wybranych procesów technologicznych na parametry fizykochemiczne moszczy i win jabłkowych
13.	<b>Sikora M.</b> , Świeca M.	Wpływ kwasu askorbinowego na brązowienie enzymatyczne oraz zawartość związków fenolowych przechowywanych kielków fasoli mung
14.	<b>Stenka B.</b> , Wilczyńska A.	Consumer acceptance and sensory attributes of selected products processed from sea buckthorn
15.	Szwedziak K., Pruska Ż. Döhner E.	Inteligentne systemy do oceny jakości surowców i produktów w przemyśle spożywczym
16.	<b>Tatarak A.</b> , Majewska E., Poleganow B., Hallmann E.	Zawartość substancji biologicznie aktywnych w kawach w zależności od rodzaju uprawy oraz stopnia upalenia ziaren
17.	Żak Natalia	An attempt to use fluorescence spectroscopy to assess the degree of overheating of honey
18.	<b>Żubernik J.</b> , Dadan M., Czyżewski J., Witrowa-Rajchert D.	Impact of ethanol on convective drying and selected properties of plant tissue

## Dzień 2

L.p.	Autorzy	Tytuł
1.	<b>Gertchen M.</b> , Tajner-Czopek A., Nemš A., Miedzianka J., Kita A., Hamouz K.	Content of acrylamide precursors in potato tubers of light and coloured flesh
2.	Goluch-Koniuszy Z., Drozd R., <b>Kołodziejki M.</b> , Salmanowicz M.	Evaluation of influence of diet change and its supplementation with group B vitamins on anti-oxidative potential of plasma, liver and testicles of rats, measured with frap method
3.	<b>Perczak A.</b> , Juś K., Ciorga B., Gwiazdowska D., Gwiazdowski R, Waśkiewicz A.	Use of natural essential oils to improve the quality of wheat grains
4.	<b>Lachowicz S.</b> , Oszmiański J.	Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant activity of different anatomical parts of Saskatoon berry
5.	<b>Tuma P.</b> , Dmytrów I.	Selected qualitative features of yoghurts with added natural sweeteners
6.	<b>Perczak A.</b> , Ciorga B., Czembor E., Stępień Ł, Waśkiewicz A.	<i>Fusarium</i> spp. and the concentration of micro- and macroelements in sweetcorn kernels
7.	<b>Przeor M.</b> , Flaczyk E.	Analysis and evaluation of antioxidant properties of teas of aged <i>Morus alba</i> leaves
8.	Sęczyk Łukasz	Effect of white bean proteins derivatization with selected phenolic compounds on the proteolytic hydrolysis
9.	Biadała A., <b>Tomczyk Ł.</b> , Pikul J., Szablewski T., Cegielska-Radziejewska R.	Chemical characteristic of goat's and sheep's probiotic fermented milk
10.	Goluch-Koniuszy Z., <b>Salmanowicz M.</b>	The indication, on an animal model, of diet modification and various methods of its supplementation with chosen vitamins from group B on possibility of acute phase reaction implication
11.	Żak Natalia	An attempt to use fluorescence spectroscopy to assess the degree of overheating of honey
12.	<b>Żubernik J.</b> , Dadan M., Czyżewski J., Witrowa-Rajchert D.	Impact of ethanol on convective drying and selected properties of plant tissue
13.	<b>Pacesz A.</b> , Sip A.	Development of culture medium based on quinoa seeds and leaves for lactic acid bacteria growth
14.	<b>Stenka B.</b> , Wilczyńska A.	Consumer acceptance and sensory attributes of selected products processed from sea buckthorn
15.	<b>Wrońska K.</b> , Dasiewicz K., Słowiński M.	The evaluation of composition of the market medium ground canned meat