



UNIwersytet
PRZYRODNICZY
WE WROCLAWIU



UNIwersytet MEDYCZNY
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU



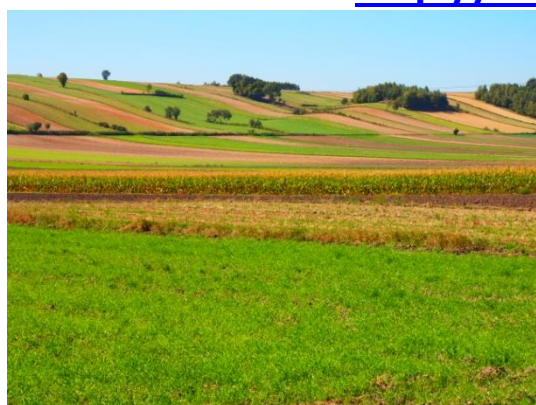
Probiotyki-Zioła-Nutraceutyki I Konferencja Naukowa Wrocław, 30.03.2019

PROGRAM

Organizatorzy:

- Katedra i Zakład Biochemii Lekarskiej Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu
- Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością
Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
- Katedra Chemii Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
- Fundacja Zawsze Naturalnie (Semper Naturalae), Wrocław

<http://zieloneforum.pl>



Probiotyki - Zioła - Nutraceutyki

I Konferencja Naukowa

Wrocław, 30 marca 2019

Serdecznie zapraszamy do udziału w I Konferencji „Probiotyki Zioła Nutraceutyki” poświęconej m.in. sprawom odżywiania człowieka i naturalnej żywności.

Celem spotkania jest wymiana doświadczeń dotyczących probiotyków, ziół, nutraceutyków jak również innych aspektów związanych z żywnością i dietami, również pod kątem profilaktyki zdrowotnej. Schorzenia i choroby powodują ogromne koszty zdrowotne, ekonomiczne i społeczne, a skutecznym działaniem profilaktycznym może być odpowiednia dieta i naturalna żywność.

Jako organizatorzy konferencji dołożymy wszelkich starań, aby Wrocław stał się miejscem regularnych spotkań, dyskusji i wymiany doświadczeń o najnowszych trendach żywieniowych, żywności wysokiej jakości oraz potencjalnych zagrożeniach zdrowotnych.

Dr Anna Salejda

Dr Ryszard Kacala

Komitet Organizacyjny

KOMITET HONOROWY

Prof. dr hab. Tadeusz Trziszka – JM Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu

Prof. dr hab. Andrzej Gamian – Kierownik Katedry i Zakładu Biochemii Lekarskiej Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

KOMITET NAUKOWY

Przewodniczący:

Dr hab. Antoni Szumny, prof. UPWr - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr Paweł Dąbrowski, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Członkowie:

Dr Ryszard Kacała – Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Dr Anna Marcinkowska – Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Prof. dr hab. Mirosław Miller - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr hab. Agnieszka-Nawirska Olszańska - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr inż. Maciej Oziembłowski – Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr Anna Salejda, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr Sławomir Woźniak – Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. UPWr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

KOMITET ORGANIZACYJNY KONFERENCJI

Przewodniczący:

Dr inż. Anna Salejda - Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Wydział Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr Ryszard Kacała - Katedra Morfologii i Embriologii Człowieka, Zakład Anatomii Prawidłowej, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Wiceprzewodniczący:

Dr hab. Agnieszka-Nawirska Olszańska, prof. UPWr. - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Sekretarz:

Dr Anna Marcinkowska - Katedra i Zakład Biochemii Lekarskiej Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

Członkowie:

Mgr inż. Monika Mazur - Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Prof. dr hab. Mirosław Miller - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr inż. Maciej Oziembłowski - Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. UPWr - Katedra Żywienia Człowieka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dr Sławomir Woźniak - Katedra Morfologii i Embriologii Człowieka, Zakład Anatomii Prawidłowej, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Mgr inż. Anna Zwyrzykowska-Wodzińska, Katedra Higieny Środowiska i Dobrostanu Zwierząt, Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

SKN Nauka-Anatomia-Klinika - Katedra Morfologii i Embriologii Człowieka, Zakład Anatomii Prawidłowej, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

SKN Q Jakości Żywności - Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

RAMOWY PROGRAM KONFERENCJI

Sobota 30.03.2019

Miejsce obrad:

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Centrum Naukowo-Dydaktyczne
Budynek C – Aula Jana Pawła II
pl. Grunwaldzki 24A, Wrocław

8.00-9.00 Rejestracja Uczestników

9.00-9.15 Otwarcie konferencji

9.15-11.15 Sesja I: Zielone działania na Dolnym Śląsku i Podkarpaciu

Prowadzący sesję: Ryszard Kacała

Idea programu „Zielonej Doliny”

Tadeusz Trziszka

Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu

Praktyczne działania w ramach programu „Zielonej Doliny”

Mirosław Miller

Koordynator ds. programów badawczo-rozwojowych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Projekty pilotażowe Zielonej Doliny z samorządami Dolnego Śląska

Ryszard Kacała

Katedra Morfologii i Embriologii Człowieka, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Cele fundacji „Zawsze Naturalnie” (Semper Naturalae) w kontekście programu „Zielonej Doliny”

¹Maciej Oziembłowski, ¹Anna Salejda, ²Agnieszka Nawirska-Olszańska

¹Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

²Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dostępność turystyczna wybranych regionów polski dla osób niepełnosprawnych na podstawie porównania dostępności tras i miejsc w woj. Dolnośląskim i podkarpackim

Stanisław Francuz, Danuta Calińska-Rogała

Dolnośląska Szkoła Wyższa

Arboretum Bolestraszyce k/Przemyśla jako regionalne zielone centrum edukacyjne

Elżbieta Żygała

Wicedyrektor Arboretum Bolestraszyce, powiat Przemyśl

Ziemia Przemyska jako miejsce zielonych aktywności

¹Antoni Kostka, ²Maciej Oziembłowski, ³Agnieszka Nawirska-Olszańska

¹Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze, Przemysł,

²Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

³Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

11.15-11.30 Przerwa kawowa

11.30-13.00 Sesja II cz.1: **Jakość i skład żywności w aspekcie profilaktyki, zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów**

Prowadzący sesję: Anna Zwyrzykowska-Wodzińska

Rola dodatków do żywności w przemyśle spożywczym

Andrzej Jarmoluk

Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wpływ wybranych dodatków do żywności na zdrowie człowieka

Anna Marcinkowska

Katedra i Zakład Biochemii Lekarskiej, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Naturalne dodatki pochodzenia roślinnego jako alternatywa dla chemicznych dodatków stosowanych w przetwórstwie mięsnym

¹Monika Mazur, ¹Anna M. Salejda, ²Anna Zwyrzykowska-Wodzińska, ¹Grażyna Krasnowska

¹Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

¹Katedra Higieny Środowiska i Dobrostanu Zwierząt, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Prebiotyczne i probiotyczne właściwości produktów pszczelich

Bogdan Kędzia

Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Zakład Innowacyjnych Biomateriałów i Nanotechnologii, Poznań

Właściwości lecznicze propolisu, a jego pochodzenie roślinne

¹Piotr Okińczyc, ²Jakub Szperlik

¹Katedra i Zakład Farmakognozji i Leku Roślinnego, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Wydział Biotechnologii, Uniwersytet Wrocławski

Właściwości immunomodulatorowe polisacharydów bakterii probiotycznych

Sabina Górską, Andrzej Gamian

Instytut Immunologii i Terapii Doświadczalnej im. Ludwika Hirszfelda, Polska Akademia Nauk

13.00-13.15 Przerwa kawowa

13.15-14.45 Sesja II cz.2: Jakość i skład żywności w aspekcie profilaktyki, zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów

Prowadzący sesję: Agnieszka Nawirska-Olszańska

Możliwości wykorzystania białek mleka jako nośników żelaza

Marek Szoltysik, Anna Dąbrowska, Józefa Chrzanowska

Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Bioaktywność tymianku cytrynowego wysuszonego różnymi metodami

¹Kinga Sala, ¹Marta Paślawska, ²Agnieszka Nawirska-Olszańska, ¹Bogdan Stępień

¹Instytut Inżynierii Rolniczej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

²Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Właściwości odżywcze i aktywność biologiczna ekstraktów z niebieskiej kukurydzy w porównaniu z innymi odmianami tego surowca

¹Aleksandra Smorowska, ²Anna K. Żołnierczyk, ¹Agnieszka Nawirska-Olszańska, ³Sowiński Józef

¹Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

²Katedra Chemii, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

³Instytut Agroekologii i Produkcji Roślinnej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Antybakteryjne właściwości wyciągu z owoców żurawiny wielkoowocowej (*Vaccinium macrocarpon*)

Zuzanna Sycz, Dorota Wojnicz

Katedra i Zakład Biologii i Parazytologii Lekarskiej, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu

Suszenie jako czynnik kształtujący jakość wybranych surowców zielarskich

¹Jacek Łyczko, ²Klaudiusz Jałoszyński, ²Mateusz Surma, ¹Antoni Szumny

¹Katedra Chemii, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

²Instytut Inżynierii Rolniczej, Wydział Przyrodniczo-Technologiczny, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

14.45-15.15 Przerwa obiadowa

15.15-17.00 Debata o zdrowiu:

Czy w obecnych czasach rzeczywiście potrzebujemy probiotyków, ziół i nutraceutyków?

Paneliści:

Prof. dr hab. Andrzej Gamian, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

dr hab. Antoni Szumny, prof. UPWr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

dr Anna Marcinkowska, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

lek. med. Roman Szklarz

17.00-18.00 Sesja IV: plakatowa

Substancje steroidowe w żywności - problemy praktyczne i analityczne

Andrzej Kwaśnica

CEO Lab4Tox, Sp. z o.o.; Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Analiza konsumentka kawy typu cold brew coffee

Damian Maksimowski

Cold brew coffee/ Etno Cafe sp. z o.o

Odwadnianie osmotyczne w kreowaniu żywności funkcjonalnej

Klaudia Masztalerz, Joanna Majerska, Adam Figiel

Instytut Inżynierii Rolniczej Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ultraślaba luminescencja z owoców gruszek

Magdalena Trenka¹, Agnieszka Nawirska-Olszańska^{1*}, Maciej Oziembłowski¹, Piotr Nawara², Katarzyna Drobną²

¹Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności,

²Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollątaja w Krakowie, Wydział Inżynierii Produkcji i Energetyki

Optymalizacja procesu suszenia natki pietruszki

¹Aleksandra Zimmer, ²Aneta Wojdyło, ¹Adam Figiel

¹Instytut Inżynierii Rolniczej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

²Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Metabolizm witaminy a a teratogeneza

Szymon Kowalski

Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu

Zastosowanie wycieków owocowych do produkcji nutraceutyków i żywności funkcjonalnej

*Joanna Majerska, ²Anna Michalska, ¹Adam Figiel, ²Jessica Brzezowska, ¹Klaudia Masztalerz

¹ Instytut Inżynierii Rolniczej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ul. Chełmońskiego 37a, 51-630 Wrocław, Polska

² Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław, Polska

18.00 Podsumowanie i zamknięcie konferencji