

1.	Alicja BIEL-TYRALSKA, Tomasz TYRALSKI	Sortowniki o przepływie ciśnieniowym w zastosowaniu do frakcjonowania zawieszin włóknistych
2.	Andrzej BOCHAT i Zespól	Nowa konstrukcja maszyny do ścinania fasoli
3.	Helena GORODECKA Józef GORODECKI	ПОБЕДИЕНИЕ АГРОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЕМЯН ПОД ВЛИЯНИЕМ ДИЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕПАРАЦИИ Wpływ dielektrycznej separacji na vitalność nasion
4.	Grażyna GOZDECKA i Zespól:	Charakterystyka wybranych właściwości fizykochemicznych odmian i nowych linii odmianowych komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Wil.)
5.	Tomasz KNAPOWSKI	Reakcja pszenicy orkisz na zastosowane nawożenie mineralne
6.	Tomasz KNAPOWSKI	Wartość wypiekowa mąki pszennej i jej mieszanek z mąką orkiszową
7.	Renata KORZENIOWSKA-GINTER	Zróżnicowanie cech sensorycznych, parametrów barwy oraz wybranych składników bioaktywnych w gotowanych brokułach
8.	Joanna KOWALIK, Anna ZALEWSKA	Termomechaniczne właściwości powłok akrylowych
9.	Katarzyna KOTARSKA, Wojciech DZIEMIANOWICZ Anna ŚWIERCZYŃSKA	Możliwości zagospodarowania osadu z fermentacji metanowej
10.	Katarzyna KOTARSKA, Anna ŚWIERCZYŃSKA Wojciech DZIEMIANOWICZ	Wykorzystanie wywarów zbożowych i melasowych na cele paszowe i nawozowe
11.	Wojciech KOZERA i Zespól	Wpływ nawożenia azotem i cynkiem na zawartość magnezu i manganu w ziarnie pszenżyta jarego
12.	Krystian NOWAK i Zespól	Wstępne badania nad składem aminokwasowym białka ziarna orkiszu nawożonego azotem i mikroelementami
13.	Piotr PALICH i Zespól	Wpływ dodatku polepszacza, na jakość użytkową pieczywa przechowywanego w warunkach zamrażalniczych
14.	Piotr PALICH i Zespól	Wpływ dodatku polepszacza na jakość użytkową pieczywa
15.	Agnieszka PALKA	Wpływ puszystości lodów na ich jakość
16.	Karolina PERZ i Zespól	Wpływ parametrów powietrza wlotowego na zapotrzebowanie mocy sieci sprężonego powietrza w przemyśle spożywczym
17.	Anna PLATTA, Katarzyna ŻYLKA	Ocena postaw dzieci w wieku szkolnym w stosunku do wybranych produktów spożywczych
18.	Jarosław POBEREŻNY i Zespól	Porównanie różnych systemów gospodarowania w technologii produkcji ziemniaka jadalnego
19.	Jarosław POBEREŻNY i Zespól	Właściwości skrobi decydujące o wartości technologicznej ziemniaka
20.	Janusz POMIANOWSKI i Zespól.	Wpływ różnych metod obróbki cieplnej na cechy sensoryczne mięsa
21.	Millena RUSZKOWSKA, Oliwia ROGOWSKA	Ocena właściwości kulinarnych wybranych makaronów bezglutenowych
22.	Millena RUSZKOWSKA	Właściwości sorpcyjne mleka koziego – ocena porównawcza
23.	Andrzej TOMPOROWSKI i Zespól	Analiza wpływu dużej siłowni wiatrowej na zdrowie człowieka
24.	Dorota WICHROWSKA i Zespól	Organoleptic and physiochemical evaluation of mineral and spring waters available on the market
25.	Ewa ŻARY-SIKORSKA i Zespól	Analiza sensoryczna przetworów z mało znanych odmian marchwi
26.	Ewa Żary-Sikorska i Zespól	Preferencje konsumentów do spożycia kolorowych odmian marchwi
27.	Katarzyna ŻYLKA Anna PLATTA	Wybrane zachowania żywieniowe i percepcja własnej sylwetki przez młodzież gimnazjalną
28.	Katarzyna ŻYLKA Anna PLATTA	Oczekiwania rodziców dzieci w wieku wczesnoszkolnym, dotyczące edukacji żywieniowej

# ZAPROSZENIE

## XVII KONFERENCJA

### Żywność Człowieka - Inżynieria Maszyn

GDĄŃSK, 13-14 PAŹDZIERNIKA 2015r.



UNIwersYTET TECHNOLOGICZNO - PRZYRODNICZY  
BYDGOSZCZ



WYDZIAŁ INŻYNIERII MECHANICZNEJ  
INSTYTUT TECHNIK WYTWARZANIA UTP



UNIwersYTET KAZIMIERZA WIELKIEGO  
WYDZIAŁ MATEMATYKI FIZYKI I TECHNIKI  
BYDGOSZCZ



AKADEMIA MORSKA  
WYDZIAŁ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I TOWAROZNAWSTWA  
GDYNIA



BYDGOSKIE TOWARZYSTWO NAUKOWE  
BYDGOSZCZ

HONOROWY PATRONAT

Prof. dr hab. inż. Antoni Bukaluk

J.M. Rektor Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy

## PROGRAM KONFERENCJI

**13 października 2015r. - I dzień Konferencji**

**SESJA I: Inżynieria, Innowacja, Inwencja - Przew.: prof. dr hab. inż. HENRYK HOLKA**

15 <sup>00</sup>	Powitanie uczestników - Otwarcie pierwszego dnia Konferencji
15 <sup>10</sup>	Jerzy KALWAJ: Algorytm doboru mocy napędu rozdrabniaczy bijakowych
15 <sup>25</sup>	Katarzyna KOTARSKA, Anna ŚWIERCZYŃSKA: Właściwości fizyczne cieczy – podatność do płynięcia wywarów gorzelnicznych
15 <sup>40</sup>	Anna ZALEWSKA, Joanna KOWALIK: Dyspersje akrylowe w przemyśle spożywczym-właściwości i zastosowanie
15 <sup>55</sup>	Marek MACKO i Zespół: Monitorowanie procesu rozdrabniania materiałów ziarnistych
16 <sup>10</sup>	Tomasz JARZYNA, Henryk HOLKA: Centrowanie wałów wielkogabarytowych w urządzeniach przemysłu chemicznego
16 <sup>25</sup>	Renata KORZENIOWSKA-GINTER, Katarzyna TKACZ: Wykorzystanie kuchni mikrofalowych w gospodarstwach domowych
16 <sup>40</sup>	Tomasz GIĘTKA i Zespół: Badania eksploatacyjne prototypowego rozdrabniacza bijakowego RRMB-803
16 <sup>55</sup>	Krzysztof CIECHACKI, Tomasz GIĘTKA: Charakterystyka produktów otrzymanych podczas rozdrabniania rozdrabniaczem bijakowym
17 <sup>10</sup>	Adam MROZIŃSKI: Analiza porównawcza różnych systemów podgrzewania wody użytkowej z wykorzystaniem instalacji OZE
17 <sup>25</sup>	Dyskusja *
18 <sup>00</sup>	Kolacja

**14 października 2015r. - II dzień Konferencji**

Powitanie uczestników - otwarcie drugiego dnia Konferencji

**SESJA II: Jakość, Efektywność, Nieszkodliwość, Cykl Życia**

**- Przew.: dr hab. inż. ANDRZEJ TOMPOROWSKI, prof.nadzw.UTP**

9 <sup>05</sup>	Joanna BARTKOWICZ: Zachowania żywieniowe wybranej grupy gimnazjalistów środowisk miejskich o różnej wielkości
9 <sup>20</sup>	Józef SADKIEWICZ, Józef FLIZIKOWSKI i Zespół: Analiza granulometryczna próbek mąki Graham
9 <sup>35</sup>	Jędrzej KASPRZAK: Ocena oddziaływań środowiskowych w procesach ogłuszania drobiu
9 <sup>50</sup>	Anna J. KEUTGEN I Zespół: Właściwości prozdrowotne marchwi ( <i>Daucus carota</i> L.) jako funkcja odmiany oraz stosowania użyźniacza UGmax
10 <sup>05</sup>	Witold KOZIROK: Analiza diet niskokalorycznych i niskoglikemicznych zamieszczonych na stronach internetowych
10 <sup>20</sup>	Elżbieta WSZELACZYŃSKA i Zespół: Jakość i preferencje odżywiania studentów regionu kujawsko-pomorskiego
10 <sup>35</sup>	Elżbieta WSZELACZYŃSKA i Zespół: Ocena efektywności produkcji ziemniaka jadalnego po wprowadzeniu ograniczeń w technologii uprawy
10 <sup>50</sup>	Aneta OCIECZEK, Joanna SEPCZUK: Towaroznawczy model redukcyjny jakości chleba
11 <sup>05</sup>	Dyskusja **
11 <sup>30</sup>	Przerwa kawowa

**SESJA III: Opakowania, Recykling, Reinżynieria, Ecodesign**

**- Przew.: dr hab. inż. Aneta OCIECZEK, prof.nadzw.AM**

12 <sup>00</sup>	Krzysztof GĘSIŃSKI i Zespół: Wpływ zastosowania chlorku chlorocholiny na zawartość wybranych mikroelementów w nasionach komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.)
12 <sup>15</sup>	Karolina PERZ Aleksandra REWOLIŃSKA: Efektywność odzysku energii w systemach sprężonego powietrza w przemyśle spożywczym
12 <sup>30</sup>	Dorota WICHROWSKA i Zespół: Safety evaluation of bottled water as well as local waters intakes

12 <sup>45</sup>	Tomasz PUKSZTA, J..JURZYK: Zmiany wielkości wycieku rozmrażalniczego wiśni w zależności od warunków przechowywania
13 <sup>00</sup>	Ireneusz GRUBECKI: Badania eksperymentalne spadku ciśnienia w złożu biofiltracyjnym
13 <sup>15</sup>	Aleksandra REWOLIŃSKA, Karolina PERZ: Analiza procesu prażenia kawy na wybranym przykładzie
13 <sup>30</sup>	Aleksandra REWOLIŃSKA, Karolina PERZ: Zużycie tribologiczne węzła uszczelniającego na przykładzie pierścieni ślizgowych uszczelnień czolowych stosowanych w przemyśle spożywczym
13 <sup>45</sup>	Dyskusja ***
14 <sup>00</sup>	Przerwa obiadowa

**SESJA IV: Aparatura, Metodyka Badań Rozwoju i Postępu -**

**Przew.: prof. dr hab. inż. Piotr PALICH**

15 <sup>00</sup>	Tomasz KNAPOWSKI i Zespół: Ocena parametrów technologicznych wybranych odmian pszenicy ozimej pod względem wypiekowym
15 <sup>15</sup>	Tomasz ŻMIJEWSKI i Zespół: Ocena sensoryczna różnych gatunków mięsa poddanych grillowaniu
15 <sup>30</sup>	Witold KOZIROK: Ocena skuteczności diet redukcyjnych
15 <sup>45</sup>	Barbara MURAWSKA i Zespół: Wpływ terminu przechowywania bulw ziemniaka zakupionych w bydgoskich sieciach handlowych na zmiany cech jakościowych
16 <sup>00</sup>	Dorota WICHROWSKA, Ewa ŻARY- SIKORSKA: Właściwości prozdrowotne jabłkowych wytlóków poparasowych
16 <sup>15</sup>	Millena RUSZKOWSKA, Benjamin TKACZ: Ocena suszu owocowego na przykładzie chipsów jabłkowych – charakterystyka właściwości higroskopijnych
16 <sup>30</sup>	Dyskusja ****

16<sup>40</sup> ÷ 17<sup>30</sup> SESJA POSTEROWA

OPLATA ZA UDZIAŁ W KONFERENCJI:

Platność: na konto bankowe Konferencji: Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy  
BANK PEKAO S.A. II O/Bydgoszcz nr 9312403493111000042791256  
koniecznie z dopiskiem: „Żywnie 15 - Imię i Nazwisko”

MIEJSCE OBRAD KONFERENCJI

Obrady odbywać się będą w dniach 13-14 października 2015 roku w Gdańsku, Dom Wypoczynkowy „Rzemieślnik”, ul. Piastowska 206, 80-341 Gdańsk, [www.rzemieslnik.eu](http://www.rzemieslnik.eu)

REFERATY SESYJNE: Organizatorzy zapewniają komputer oraz rzutnik multimedialny.  
POSTERY: Autorzy posterów: postery należy zawiesić do dnia 14.10.2015r. do godziny 9.<sup>00</sup>

ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE

ZAKWATEROWANIE:

DW Rzemieślnik, Gdańsk, ul. Piastowska 206

Oplata konferencyjna obejmuje zakwaterowanie i wyżywienie

UWAGA!

NOCLEG:

Proszę o rezerwację noclegu 13/14.10.2015 do 30 września 2015 roku (Nazwisko i imię):

[hel@utp.edu.pl](mailto:hel@utp.edu.pl)

Sekretariat Konferencji: Tel/fax.: 052 3408255 [hel@utp.edu.pl](mailto:hel@utp.edu.pl),