

18. Renata KORZENIOWSKA-GINTER, Karolina CHADZYPANAGIOTIS, Paweł KUNCEWICZ: **Towaroznawcza ocena jakości chleba pszenno-żytniego wypiekanego w Gdyni**
19. Aleksandra KWIATKOWSKA, Tomasz ŻMIJEWSKI, Barbara JANKOWSKA, Marek CIERACH, Ryszard KOLMAN: **Produkcja i ocena wędzonych filetów z jesiotra**
20. А.Е. ЛАГУТИН НИИ, Е.А. ГОРОДЕЦКАЯ: **АНАЛИЗ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ ЯДЕРНО-ФИЗИЧЕСКИМИ МЕТОДАМИ**
21. Robert LEWICKI, Zbigniew KŁOS: **Wpływ materiałów konstrukcyjnych na oddziaływanie środowiskowe cyklu istnienia maszyn pakujących**
22. Marcin ŁUKASIEWICZ: **Badania napędu zasilania awaryjnego eksploatacyjną analizą modalną**
23. Marek MACKO: **Energetyczne aspekty rozdrabniania jednostkowego**
24. Marek MACKO i Zespół: **Analiza numeryczno-kinematyczna nowego rozdrabniacza**
25. Piotr MENCHEN: **Środki smarne w maszynach przemysłu spożywczego**
26. Monika MODZELEWSKA-KAPITUŁA, Lucyna KLĘBUKOWSKA: **Zastosowanie inuliny HPX jako zamiennika stabilizatora w produkcji jogurtów oraz jej wpływ na cechy sensoryczne i reologiczne wyrobów**
27. Adam MROZIŃSKI, Zbigniew KIKIEWICZ: **Modelowanie i symulacja młynów do mas papierniczo-makulaturowych**
28. Aneta OCIECZEK: **Właściwości sorpcyjne kaw rozpuszczalnych w ujęciu modelu BET**
29. Michał OZWONIAREK, Przemysław KURCZEWSKI: **Rola IPP w inżynierii maszyn**
30. Tomasz PUKSZTA: **Modelowanie zmian cech krytycznych zamrożonych owoców w czasie przechowywania**
31. Grzegorz SZALA: **Metodyka badań doświadczalnych energii technologicznego ścinania materiałów ziarnistych**
32. Marek SZCZUTKOWSKI: **Parametry charakteryzujące jakość usług badawczych**
33. Marek SZYMCZAK: **Badania wskaźników energetycznych słomy rzepakowej**
34. Henryk TYLICKI: **System rozpoznawania stanu maszyn**
35. Joanna WILCZARSKA: **Genezowanie stanu w inżynierii maszyn**
36. Bożena WILCZYŃSKA: **Wymiary i postać geometryczna wybranych surowców spożywczych**
37. Zofia WYSZKOWSKA: **Stan i perspektywy rynku mleka**
38. Joachim ZIMNIAK: **Ocena stopnia zmieszania składników ziarnistych za pomocą miernika bieli MB-3M**
39. Bogdan ŻÓŁTOWSKI: **Badania destrukcji maszyn**
40. Mariusz ŻÓŁTOWSKI: **Optymalizacja informacji w badaniach wybranych materiałów**
- 16³⁰: **Podsumowanie i zakończenie XII Konferencji Naukowo-Technicznej „Żywienie Człowieka - Inżynieria Maszyn”**

**KONTO KONFERENCJI: Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy
im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy
BANK PEKAO S.A. II O/Bydgoszcz nr 93124034931111000042791256
koniecznie z dopiskiem: „Żywienie 07”**

XII KONFERENCJA NAUKOWO-TECHNICZNA Żywienie Człowieka - Inżynieria Maszyn BYDGOSZCZ - 23 LUTY 2007 ROKU



ZAPROSZENIE

ORGANIZATORZY:



**Wydział Mechaniczny
Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy**



**Wydział Nauki o Żywności
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**



Targi Bydgoskie „SAWO” Sp. z o.o.



Bydgoskie Towarzystwo Naukowe

HONOROWY PATRONAT:

Prof. dr hab. inż. Zbigniew Skinder - J.M. Rektor UTP w Bydgoszczy

MIEJSCE OBRAD: Obrady odbędą się w dniu 23 lutego 2007 roku w godzinach 10⁰⁰-17⁰⁰ w sali konferencyjnej hali widowiskowo-sportowej „Łuczniczka” w Bydgoszczy, ul. Toruńska 59.

PREZENTACJE i POSTERY: Organizatorzy zapewniają rzutnik folii oraz rzutnik multimedialny. Czas prezentacji: 10min + dyskusja. Autorzy posterów mają do dyspozycji plansze 100x100cm. Postery będą mocowane taśmami przylepnymi. Wymagania dla posterów: minimalna czcionka o wysokości 10mm; nagłówek posteru z tytułem i danymi autorów czcionką o wysokości min. 20mm. W posterze należy przedstawić tylko najbardziej istotne elementy artykułu: metodę badań, wykresy, stanowisko badawcze, wyniki badań, wnioski itp. Postery należy zawiesić w dniu 23.02.2007 do godz. 9:30 na przygotowanych przez organizatorów planszach zgodnie z wykazem posterów z niniejszego zaproszenia.

PROGRAM KONFERENCJI:

10⁰⁰ Powitanie uczestników - referat wprowadzający

10¹⁵ , 11²⁵ **SESJA I: INNOWACJA I ROZWÓJ PRODUKTU**

Przewodniczący: Prof. Marek BIELIŃSKI

10¹⁵: Ilona ROGOZIŃSKA: **Wzbogacanie produktów żywnościowych w deficytowe składniki pokarmowe w aspekcie zdrowotnym**

10²⁵: Lidia ZANDER i zespół: **Stabilność reologiczna jogurtu handlowego**

10³⁵: Monika MODZELEWSKA-KAPITUŁA i Zespół: **Wpływ prebiotyków na biodostępność żelaza z diet zawierających serki twarogowe**

10⁴⁵: Aleksandra KWIATKOWSKA i Zespół: **Wpływ wysokich ciśnień na barwę i cechy organoleptyczne kielbas drobno i średnio rozdrobnionych**

10⁵⁵: Józef FLIZIKOWSKI, Peter KOPACEK: **Innowacja wielotarczowego rozdrabniania żywności**

11⁰⁵: Jan ŁUKASIEWICZ: **Bilans cieplny suszenia żywności**

11¹⁵: Józef WARECHOWSKI i Zespół: **Wpływ właściwości materiału ziarnistego na ilość energii rozpraszanej podczas mieszania mechanicznego**

Dyskusja* / 11²⁵ , 11⁵⁰ - Przerwa

11⁵⁰ , 13⁰⁰ **SESJA II: INŻYNIERIA PRODUKCJI ŻYWNOSCI**

Przewodniczący: Prof. Zofia WYSZKOWSKA

11⁵⁰: Alicja ŻBIKOWSKA i Zespół: **Wpływ lepkości koncentratu na cechy odtłuszczonego proszku mlecznego**

12⁰⁰: Maria BARANOWSKA i Zespół: **Wpływ lepkości koncentratu na cechy pełnego proszku mlecznego**

12¹⁰: Marek CIERACH i Zespół: **Wpływ skrobi modyfikowanych na właściwości sterylizowanych i pasteryzowanych konserw mięsnych**

12²⁰: Fabian DAJNOWIEC: **Charakterystyka płynięcia wybranych handlowych jogurtów naturalnych**

12³⁰: Janusz F. POMIANOWSKI: **Analiza wiedzy konsumentów na temat mięsa i produktów pozyskiwanych ze strusia**

12⁴⁰: Janusz F. POMIANOWSKI, Waclaw MOZOLEWSKI: **Zastosowanie różnych technik obróbki cieplnej w produkcji wyrobów garmażeryjnych**

12⁵⁰: Edward SOBCZAK, Grażyna GOZDECKA: **Kinetyka suszenia wybranych ziół w złożu fontannowym**

Dyskusja** / 13⁰⁰ , 14¹⁵ - Przerwa, obiad

14¹⁵ , 15²⁵ **SESJA III: GOSPODARKA, MASZYNY I OPAKOWNIA**

Przewodniczący: Prof. Zdzisław ŻBIKOWSKI

14¹⁵: Zofia WYSZKOWSKA: **Sytuacja ekonomiczna i finansowa w przemyśle mleczarskim**

14²⁵: Renata KORZENIOWSKA-GINTER: **Czynniki kształtujące spożycie pieczywa**

14³⁵: Helena GORODECKA i Zespół: **Magnetic field influence on cereals and peas germination**

14⁴⁵: Jędrzej KASPRZAK: **Analiza środowiskowa procesów eksploatacyjnej likwidacji maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego**

14⁵⁵: Przemysław KURCZEWSKI: **Kierunki prośrodowiskowego rozwoju opakowań**

15⁰⁵: Adam MROZIŃSKI: **Inteligentne opakowania żywności**

15¹⁵: Krzysztof TYSZCZUK: **Efektywność precyzyjnego rozdrabniania nasion gorczycy białej**

Dyskusja *** / Przerwa - 15²⁵ , 15³⁰

15³⁰ , 16³⁰ **SESJA POSTEROWA: BADANIA, JAKOŚĆ, EFEKTYWNOŚĆ**

Przewodniczący: Prof. Józef FLIZIKOWSKI

1. Tomasz Arczyński i zespół Koła Naukowego TOPgran: **Opakowania polimerowe w przemyśle spożywczym - analiza ekologiczna**
2. Kazimierz BIELIŃSKI, Andrzej PACIOREK: **Bilansowanie energomediów w produkcji żywności**
3. Andrzej BOCHAT, Marek BŁASZCZYK: **Problematyka badawcza procesu cięcia warstwy żdźbel i lodyg**
4. Andrzej BOCHAT, Marek BŁASZCZYK, Marcin ZASTEMPOWSKI: **Problematyka badawcza procesu cięcia pojedynczych żdźbel i lodyg**
5. Paweł BURZYŃSKI, Marek BIELIŃSKI: **Wskaźniki barwienia opakowań polimerowych**
6. Feliks CHWARŚCIANEK: **Aplikacja projektowa rozwiązań równań opisujących formowanie kuliste kęsów ciasta (cz. I)**
7. Feliks CHWARŚCIANEK: **Aplikacja projektowa rozwiązań równań opisujących formowanie kuliste kęsów ciasta (cz. II)**
8. Bogusław CZUPRYŃSKI, Katarzyna KOTARSKA, Marcin KRUSZCZYŃSKI: **Chromatograficzna analiza zanieczyszczeń spirytusów**
9. Kamil DZIADOSZ, Józef FLIZIKOWSKI: **Analiza jakości gum strzykowych**
10. Grzegorz DOMEK, Andrzej KOŁODZIEJ: **Problem segregacji produktów spożywczych na przenośnikach pasowych**
11. Józef FLIZIKOWSKI, Artur KOWALSKI: **Precyzyjny napęd rozdrabniaczy żywności**
12. Józef FLIZIKOWSKI, Adam LIS: **Optymalizacja rozdrabniacza wielotarczowego**
13. Jerzy KALWAJ: **Wpływ konstrukcji wirnika bijakowego na stopień rozdrobnienia materiałów ziarnistych**
14. Wojciech KAMYK, Kamil DZIADOSZ, Helena CIARA: **Studium optymalizacji rozdrabniacza kukurydzy**
15. Jędrzej KASPRZAK, Zbigniew KŁOS: **Prośrodowiskowe projektowanie maszyn i produkcji**
16. Jerzy KASZKOWIAK, Edmund DULCET, Sylwester BOROWSKI: **Ocena nierównomierności aplikacji preparatów konserwujących przez urządzenia dozujące**
17. Ewa KORELESKA, Zofia WYSZKOWSKA: **Działania marketingowe w piekarniach ekologicznych**