



**KONFERENCJA NAUKOWA**

**OLEJE JADALNE**

**OD SUROWCA DO ZDROWIA KONSUMENTA**

**Poznań, 12-13 czerwca 2019 r.**

[www.scitt.up.poznan.pl/konferencja2019](http://www.scitt.up.poznan.pl/konferencja2019)

**KOMUNIKAT II**

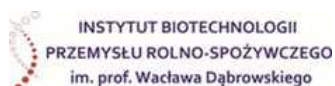
**Sekcja I. Znaczenie składników olejów roślinnych w żywieniu**

**Sekcja II. Surowiec i technologia produkcji**

**Sekcja III. Składniki olejów a jakość i cechy sensoryczne**



Konferencja organizowana z okazji obchodów 100 rocznicy powstania Uniwersytetu  
Poznańskiego 1919-2019



## Miejsce konferencji

Konferencja naukowa odbędzie się w Kolegium Rungego, ul. Wojska Polskiego 52 w Poznaniu na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

## Komunikaty naukowe i e-postery

**Komunikaty ustne** będą prezentowane w postaci 20 minutowych wystąpień.

## Postery

**Na wniosek Komitetu Naukowego oraz Organizacyjnego Konferencji wszystkie doniesienia posterowe będą przedstawiane w postaci e-posterów – 5 minutowych wystąpień ustnych.**

## W razie pytań prosimy o kontakt

Komitet organizacyjny

Dr hab. Magdalena Rudzińska, prof. UPP,  
magdalena.rudzinska@up.poznan.pl, 606382460

Dr Dorota Klensporf-Pawlik,  
dorota.klensporf-pawlik@ue.poznan.pl, tel. 512388109

Dr hab. Dominik Kmiecik,  
dominik.kmiecik@up.poznan.pl, tel. 691371625

## Sponsorzy konferencji



**Perlan Technologies**



**SemCo®**

**SemCo**

Producent olejów tłoczonych



**Polskie Towarzystwo Technologów Żywności**

## Program konferencji

### Dzień I (12.06.2019)

- 8.30 - 9.30 Rejestracja uczestników  
9.30 - 9.45 Otwarcie Konferencji

### SEKCJA I. Znaczenie składników olejów roślinnych w żywieniu

#### Wykłady plenarne:

- 9.45 - 10.15 Prof. dr hab. Paweł Bogdański (UMP)  
Możliwości wykorzystania olejów jadalnych w terapii otyłości.  
Possibilities of using edible oils in obesity treatment.
- 10:15 - 10:45 Prof. dr hab. Ryszard Amarowicz (IRZiBŻ PAN, Olsztyn)  
Hamowanie oksydacji LDL przez naturalne przeciwutleniacze.  
Inhibition of LDL oxidation by natural antioxidants.

#### Wystąpienia ustne:

- 10:45 - 11:05 Dr hab. Agata Chmurzyńska (UPP)  
Związek pomiędzy polimorfizmem genów CD36, FFAR1 i FFAR4 a wrażliwością smakową na kwasy tłuszczowe w pokarmie.  
Associations between CD36, FFAR1, AND FFAR4 polymorphism and fatty acid sensitivity
- 11:05 - 11.15 Prezentacja i zaproszenie na przerwę kawową przez firmę SemCo sp. z o.o. sp. k.

#### 11.15 - 11.45 Przerwa kawowa

#### Wystąpienia ustne:

- 11:45 - 12:05 Mgr Ewa Bulczak (UPP)  
Polimorfizm genów FADS1 i FADS2 a metabolizm lipidów u osób w wieku 20-40 lat.  
Polymorphism of *FADS1* and *FADS2* genes and the lipid metabolism of people aged 20-40 years.
- 12:05 - 12:25 Mgr Agnieszka Kuleta-Koberska (UPP)  
Wpływ spożycia oleju rzepakowego na wybrane parametry zespołu metabolicznego w grupie pracowników zmianowych.  
The effect of canola oil consumption on the selected metabolic syndrome parameters in a group of shift workers
- 12:25 - 12:45 Mgr Maria Kasprzak (UPP)  
Aktywność biologiczna stigmasterolu i jego estrów w odniesieniu do komórek prawidłowych przewodu pokarmowego.  
Biological activity of stigmasterol and its esters analysed using the normal cells of the gastrointestinal tract.

#### Prezentacje e-posterów:

- 12:45 - 12:50 Dr inż. Iwona Twarogowska-Wielesik (PWSZ, Legnica)  
Oleje jadalne w diecie osób starszych.  
Edible oils in diet of older people.
- 12:50 - 12:55 Mgr Agata Muzsik (UPP)  
Stan odżywienia kwasami tłuszczowymi a niealkoholowa stłuszczeniowa choroba wątroby u kobiet po menopauzie.  
Fatty acid nutritional status and nonalcoholic fatty liver disease in postmenopausal women
- 12:55 - 13:10 Dyskusja prezentowanych prac z sekcji I
- 13:15 -14:30 **Obiad**

## **SEKCJA II. Surowiec i technologia produkcji**

### **Wykład plenarny:**

- 14:40 - 15:10 Dr hab. Stanisław Spasibionek (IHAR BIP, Poznań)  
Badania genetyczno-hodowlane nad ulepszaniem jakości nasion roślin oleistych z rodziny *Brassicaceae*.  
Genetic and breeding study for quality improvement of seeds of oilseed crops of the Brassicaceae family.

### **Wystąpienia ustne:**

- 15:10 - 15:30 Dr Marek Gancarz (IA PAN, Lublin) Określanie zmian jakościowych rzepaku na podstawie nowej metody analizy sygnału VOCs uzyskanego przy użyciu elektronicznego nosa.  
Determination of the rapeseed quality changes on the basis of the new method of VOCs signal analysis obtained by the electronic nose.
- 15:30 - 15:50 Dr hab. Stanisław Ptasznik prof. IBPRS (Warszawa)  
Izomery trans kwasów tłuszczowych w świetle działań i propozycji Komisji Europejskiej.  
Trans-fatty acid isomers in the light of action and proposition of the European Commission
- 15:50 - 16:10 Mgr inż. Magdalena Walkowiak (IHAR BIP, Radzików)  
Poszukiwanie nowych genotypów dla hodowli odmian Inu (*Linum usitatissimum* L.) o zmienionym składzie kwasów tłuszczowych C:18.  
Searching for new genotypes for breeding of flax (*Linum usitatissimum* L.) varieties with changed (C18) fatty acid composition.

### **Prezentacje e-posterów:**

- 16:10 - 16:15 Dr inż. Michał Janiak (IRZiBŻ PAN, Olsztyn)  
Zawartość tokoferoli w orzechach laskowych poddanych procesowi prażenia.  
Tocopherols content in roasted hazelnuts.
- 16:15 - 16:20 Mgr inż. Kamila Penkacik (IRZiBŻ PAN, Olsztyn)  
Zawartość związków fenolowych oraz aktywność przeciwutleniająca w wybranych olejach tłoczonych na zimno.  
The content of phenolic compounds and antioxidant activity in selected cold-pressed plant oils.
- 16:20 - 16:25 Dr Marek Gancarz (IA PAN, Lublin)  
Prognozowanie jakości nasion rzepaku przy użyciu czujników wykonanych na bazie półprzewodzących tlenków metali MOS.  
Forecasting the quality of rapeseed using sensors performed on the base of metal-oxide semiconductor (MOS).

### **16:25 - 16:40 Przerwa kawowa**

### **Wystąpienia ustne:**

- 16:40 - 17:00 Dr hab. Marek Wójtowicz (IHAR BIP, Poznań)  
Rola zabiegów agrotechnicznych i prac hodowlanych w ograniczaniu oddziaływania niedoboru opadów na rozwój i plonowanie rzepaku.  
The role of agronomical practices and breeding work in reducin the impact of rainfall shortage on the development and yield of rapeseed
- 17:00 - 17:20 Mgr Sylwia Marszałkiewicz (UPP, SemCo)  
Wpływ suszenia i przechowywania nasion ostropestu na zawartość związków bioaktywnych w oleju ostropestowym.  
Effect of drying and storage of milk thistle seeds on the contents of bioactive compounds in milk thistle oil.

### **Prezentacje e-posterów:**

- 17:20 - 17:25 Dr hab. Wojciech Golimowski, prof. UE (Wrocław)  
Wpływ temperatury dwuetapowego tłoczenia nasion rzepaku z ekstruzją na uzysk oleju.  
Impact of rapeseed temperature from two-steps pressing with extrusion to oil yield.
- 17:25 - 17:30 Dr hab. Małgorzata Wronek, prof. SGGW (Warszawa)  
Wpływ obróbki wstępnej nasion czarnuszki na jakość i stabilność otrzymanego oleju tłoczonego na zimno.  
The effect of pre-treatment of black cumin seeds on the quality and stability of the obtained cold pressed oil.

- 17:30 - 17:35 Dr Katarzyna Ratusz (SGGW, Warszawa)  
Próby zwiększenia stabilności oksydacyjnej i wartości żywieniowej oleju z Inianki siewnej.  
Attempts to increase the oxidative stability and nutritional value of camelina sativa oil.
- 17:35 - 17:40 Mgr Artur Kalinowski (IBPRS, Warszawa)  
Oznaczanie Wielopierścieniowych Węglowodorów Aromatycznych (WWA) w wybranych olejach tłoczonych.  
Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in selected pressed oils.
- 17:45 - 17:50 Dr Agnieszka Nemś (UP, Wrocław)  
Wpływ warunków ekstrakcji i koagulacji białek z produktów ubocznych przemysłu olejarskiego na zawartość polifenoli i aktywność przeciwutleniającą otrzymanych preparatów białkowych.  
The effect of conditions of protein extraction and coagulation from by-products from oil industry on the polyphenols content and antioxidant activity of obtained protein preparations.
- 17:50 - 17:55 Dr Joanna Miedzianka (UP, Wrocław)  
Wartość odżywcza preparatów białkowych otrzymanych z produktów ubocznych przemysłu olejarskiego.  
Nutritional value of protein preparations obtained from seed cakes from oil industry.
- 18:00 – 18:15 Dyskusja prezentowanych prac z sekcji II
- 18:30 Koncert - Restauracja Meridians**  
**19:00 Uroczysta kolacja - Restauracja Meridians**

## Dzień II (13.06.2019)

### SEKCJA III. Składniki olejów a jakość i cechy sensoryczne

#### Wystąpienia ustne

- 9.00 - 9.20 Dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak, prof. UMK (UMK Toruń)  
Charakterystyka fizykochemiczna, właściwości przeciwutleniające i jakość sensoryczna olejów rzepakowych dostępnych na polskim rynku.  
Physicochemical characterization, antioxidant properties and sensory quality of rapeseed oils available on the polish market.
- 9:20 - 9:40 Mgr Piotr Nabiałek (UE, Wrocław)  
Oleje roślinne w przemyśle spożywczym.  
Vegetable oils in the food industry.
- 9:40 - 10:00 Dr Ewelina Książek (UE, Wrocław)  
Właściwości odżywcze i prozdrowotne niekonwencjonalnych olejów jadalnych.  
Nutritional and health properties of unconventional edible oils.

#### Prezentacje e-posterów:

- 10:00 - 10:05 Dr Ewa Biazik (UE, Wrocław)  
Preferencje konsumentów w zakresie nabywania olejów roślinnych.  
Consumer purchasing preferences of edible oils.
- 10:05 - 10:10 Mgr Katarzyna Włodarczyk (UMK, Toruń)  
Wpływ opakowania i warunków przechowywania na jakość oleju rzepakowego.  
Effect of packaging and storage conditions on rapeseed oil quality.
- 10:10 - 10:15 Dr Edyta Symoniuk (SGGW, Warszawa)  
Stabilność oksydacyjna i skład chemiczny wybranych olejów tłoczonych na zimno.  
Oxidative stability and chemical composition of selected cold-pressed oils.
- 10:15 - 10:20 Dr Dorota Klensporf-Pawlik (UE, Poznań)  
Kwasy tłuszczowe jako wskaźniki stabilności i jakości żywieniowej olejów.  
Fatty acids as a predictors of stability and nutritional quality for edible oils.
- 10:20 - 10:25 Mgr Artur Kalinowski (IBPRS, Warszawa)  
Ocena autentyczności wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin w oparciu o analizę chromatograficzną kwasów tłuszczowych.  
Evaluation of the authenticity of selected species of extra virgin olive oil based on fatty acid chromatography.

- 10:25 - 10:30 Mgr Ewa Rokosik (UPP, Poznań)  
Olej z owoców lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*) i lipy szerokolistnej (*Tilia platyphyllos*) – skład kwasów tłuszczowych i wybranych związków bioaktywnych.  
Oil from fruits of small-leaved lime (*Tilia cordata*) and large-leaved lime (*Tilia platyphyllos*) – fatty acids composition and content of selected bioactive compounds.
- 10:30 - 10:35 Dr hab. Jolanta Tomaszewska-Gras (UPP, Poznań)  
Olej z nasion pigwowca japońskiego (*Chaenomeles japonica*) – analiza termiczna i spektralna właściwości fizykochemicznych.  
Japanese quince seed oil (*Chaenomeles japonica*) - spectral and thermal analysis of physicochemical properties.
- 10:35 - 10:40 Dr hab. Karol Mińkowski, prof. IBPRS (IBPRS Warszawa)  
Wpływ rodzaju i dawki fotosensybilizatora na powstawanie tlenu singletowego podczas naświetlania oleju rzepakowego i TAGs promieniowaniem UVA.  
Influence of kind and dose of photosensibiliser on formation of singlet oxygen during lighting of rapeseed oil and TAGs by UVA radiation.

#### 10:40 - 11:10 Przerwa kawowa

##### Wystąpienia ustne:

- 11:10 - 11:30 Dr Marta Kołodziej (UE, Wrocław)  
Wpływ bielenia i metod tłoczenia na jakość i właściwości odżywcze oleju rzepakowego.  
Effect of bleaching and pressing methods on quality and properties of rapeseed oil.
- 11:30 - 11:50 Mgr Monika Fedko (UPP, Poznań)  
Charakterystyka olejów zimnotłoczonych przed i po ogrzewaniu w cienkiej warstwie.  
Characteristics of cold pressed oils before and after heating in thin layer.
- 11:50 - 12:10 Dr hab. Robert Rusinek (IA PAN, Lublin)  
Wykorzystanie elektronicznego nosa i technik chromatograficznych do oceny jakości oleju tłoczonego na zimno z nasion rzepaku.  
Application of the electronic nose and chromatographic techniques for evaluation of the quality of cold-pressed rapeseed oil.
- 12:10 - 12:30 Mgr Anna Gaca (UPP, Poznań)  
Lotne wskaźniki zmian oksydacyjnych oleju lnianego.  
Volatile indicators of oxidative changes in flaxseed oil.
- 12:30 - 12:50 Mgr Monika Szczypka (UE, Wrocław)  
Porównanie właściwości olejów jako środków smarnych.  
Properties comparison of oils as lubricants.

##### Prezentacje e-posterów:

- 12:50 - 12:55 Dr hab. Elżbieta Kondratowicz-Pietruszka, prof. UE (Kraków)  
Monitorowanie jakości tłuszczów w czasie smażenia frytek.  
Monitoring the quality of fats during chips frying.
- 12:55 - 13:00 Dr hab. Anna Żbikowska (SGGW, Warszawa)  
Wpływ wysokooleinowego oleju słonecznikowego i innych dodatków prozdrowotnych na jakość i cechy sensoryczne ciastek.  
The effect of high-oleic sunflower oil and prohealth ingredients on quality of biscuits.
- 13:00 - 13:05 Dr hab. Anna Żbikowska (SGGW, Warszawa)  
Wpływ ekstraktów roślinnych na jakość tłuszczu w wyrobach ciastkarskich.  
The effect of plant's extracts on fat quality in cookies.
- 13:05 - 13:10 Dr hab. Jolanta Tomaszewska-Gras (UPP, Poznań)  
Skuteczność hamowania procesu autooksydacji lipidów w warunkach obróbki termicznej za pomocą ekstraktów roślinnych.  
The effectiveness of the inhibition of lipids autooxidation under thermal treatment conditions by plant extracts
- 13:10 - 13:15 Mgr Milena Kupiec (SGGW, Warszawa)  
Wpływ wybranych organożeli oleju rzepakowego na cechy jakościowe muffin bezglutenowych.  
Effect of selected oleogels based on rapeseed oil on quality properties of gluten-free muffins.
- 13:15 - 13:20 Mgr Milena Kupiec (SGGW, Warszawa)  
Analiza wybranych właściwości lipidów strukturyzowanych.  
Analysis of selected properties of structured lipids.

- 13:20 - 13:25 Dr hab. Karol Mińkowski, prof. IBPRS (Warszawa)  
Wpływ rodzaju i dawki fotosensybilizatora na zawartość związków lotnych podczas naświetlania oleju rzepakowego oraz TAGs promieniowaniem UVA.  
Influence of type and dose of photosensibiliser on content of volatile compounds during lighting of rapeseed oil and TAGs by UVA radiation.
- 13:25 - 13:30 Mgr Alicja Tymczewska (UMK, Toruń)  
Optymalizacja parametrów tłoczenia na zimno oleju rzepakowego.  
Optimization of the cold-pressing parameters of the rapeseed oil.
- 13:30 – 13:35 Dr hab. Jolanta Tomaszewska-Gras (UPP, Poznań)  
Monitorowanie zmian polimorficznych fazy tłuszczowej herbatników podczas przechowywania za pomocą różnicowej kalorymetrii skaningowej.  
Measurement of polymorphic changes of the fat phase of biscuits during storage by different scanning calorimetry.
- 13:35 - 13:50 Dyskusja i zakończenie konferencji**
- 13:50 - 14:50 Obiad**