



III DNI MŁODYCH LIDERÓW JAKOŚCI

01 – 02 czerwca 2023

Budynek Główny UEP, Aleja Niepodległości 10, s.111A

Patronat Honorowy JM Rektora UEP prof. dr hab. Macieja Żukowskiego

Patronat Honorowy Marszałka Województwa Wielkopolskiego Marka Woźniaka

Patronat Honorowy Prezydenta Miasta Poznania Jacka Jaśkowiaka



UNIWERSYTET
EKONOMICZNY
W POZNANIU



POZnań*
Patronat Honorowy
Prezydenta Miasta Poznania

Patronat Naukowy Pani Dyrektor Instytutu Nauk o Jakości UEP prof. dr hab. Ewy Sikorskiej

Patronat Naukowy Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego o. Poznańskiego



UNIWERSYTET
EKONOMICZNY
W POZNANIU



Polskie Towarzystwo
Towaroznawcze

PROGRAM KONFERENCJI

CZWARTEK 01 czerwca 2023	XVIII FORUM STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH prezentacje ustne, sesja posterowa
PIĄTEK 02 czerwca 2023	XVIII FORUM STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH prezentacje ustne KONKURS PRAC SEMINARYJNYCH prezentacje ustne, sesja posterowa

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:



HORTIMEX



CZWARTEK 01 czerwca 2023

8.30	REJESTRACJA
9.00	Uroczyste otwarcie konferencji

XVIII Forum Studenckich Kół Naukowych

PREZENTACJE USTNE

Godz.	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	Tytuł wystąpienia
9.20	Mateusz Adamczak, Aleksandra Olejniczak, Paulina Gluzińska	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, SKN JiBŻ Spectrum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Twarogowe Love - wpływ dodatku aronii na jakość mikrobiologiczną i sensoryczną twarogu
9.40	Patryk Wiśniewski	Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności Kocuria, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	Zdolność wytwarzania amin biogennych przez izolaty <i>Enterococcus faecalis</i> wyizolowane z surowego mleka
10.00	Wiktoria Studenna, Emilia Pic	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Gdy babcia Ci pomoże, to infekcja Cię nie zmoże?
10.20	Mateusz Adamczak	SKN JiBŻ Spectrum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Jakie dodatki do żywności spożywamy?
10.40	Agata Sut, Martyna Fabiszak	SKN Ekosfera, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Instrumentalna ocena jakości wód filtrowanych oraz butelkowych
11.00	Kinga Wojdyńska, Dominik Tabaczka	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Moc kiszonek - kimchi pod lupą
11.20	Joanna Sałahub, Karolina Pacuła, Kamil Timoszyk	SKN JiBŻ Spectrum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Żywność barwiąca vs. barwniki syntetyczne
11.40 – 12.30	LUNCH SESJA POSTEROWA SKN		
12.30	Wykład Partnera		
12.50	Bartłomiej Lepczyński, Agnieszka Siedlak, Aleksandra Kułakowska	SKN Współczesnych Problemów Medycznych, Uniwersytet Opolski	Barista-nowy zawód, stare zagrożenia. Baristyka wyzwaniem dla medycyny
13.10	Weronika Gralak	SKN Qualitas, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wolontariat pracowniczy: chwyt wizerunkowy czy ważna inicjatywa CSR?
13.30	Kamil Kulas	SKN Qualitas, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Przyszłość zależy od nas: Rola Generacji Z w zrównoważonym rozwoju
13.50	Aleksandra Matusiak	SKN Qualitas, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Przemysłowa rewolucja jakości dzięki sztucznej inteligencji: Jak AI zmienia sposób kontrolowania jakości i produkcji?
14.10 - 14.50	PRZERWA KAWOWA SESJA POSTEROWA SKN		
14.50	Julia Kowalska	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Konsumenckie postrzeganie znakowania opakowań produktów spożywczych

PATRONI MEDIALNI:

**PRZEMYSŁ
SPOŻYWCZY**
FOOD INDUSTRY • LEBENSMITTELINDUSTRIE

foodfakty

**GŁOS
WIELKOPOLSKI**

naszemiasto.

PARTNERZY:



HORTIMEX



Senco



Godz.	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	Tytuł wystąpienia
15.10	Zuzanna Chylińska	Naukowe Koło Towaroznawstwa Cargo, Uniwersytet Morski w Gdyni	Ocena świadomości konsumentów na temat migracji szkodliwych substancji z opakowań do żywności
15.30	Maja Jelińska	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Opakowania produktów leczniczych i suplementów diety - dlaczego jest tak niewiele innowacyjnych rozwiązań opakowaniowych na rynku?
15.50	Patrycja Kawalek	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wpływ zastosowania owijki z wosku pszczelego na zawartość witaminy C w owocach papryki czerwonej podczas przechowywania
16.10	Aleksandra Olejniczak	SKN JiBŻ Spectrum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wpływ informacji na opakowaniach na stopień akceptacji roślinnych zamienników jogurtu
16.30	ZAKOŃCZENIE I DNIA KONFERENCJI		
18.00 – 20.00	SPOTKANIE INTEGRACYJNE w MK BOWLING GALERIA MM ul. Św. Marcin 24, POZIOM 3+		

XVIII Forum Studenckich Kół Naukowych

SESJA POSTEROWA

Lp.	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	Tytuł posteru
1	Eryk Gołaszewski	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wykorzystanie oczyszczaczy fotokatalitycznych do poprawy jakości środowiska pracy biurowej
2	Nikola Dłużniewska	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Orzechy piorące jako ekologiczny środek do prania
3	Joanna Bartmińska, Oliwia Napierała, Marika Korbanek, Małgorzata Reiter	SKN Ekosfera, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Ocena jakościowa naturalnych dezodorantów w kremie
4	Karolina Siatka	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Bezpieczeństwo tatuowania i tatuażu - badania konsumenckie
5	Katarzyna Ruda	SKN Commodum Cantavit, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Optymalizacja jakości użytkowej mieszanin wosków roślinnych i zwierzęcych jako surowców do wytwarzania świec
6	Michał Warniełto, Dominika Peda	SK Technologii Mleczarskiej Milk ResTech, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie	Wykorzystanie słodkiej maślanek do produkcji sera typu "Cammembert"
7	Paulina Gluźnińska	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Jogurt owsiany jako wegetariańska alternatywa
8	Julia Subocz	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Biomateriały w medycynie estetycznej
9	Zuzanna Płaczek	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wielorazowe produkty menstruacyjne - moda czy ekologiczne rozwiązanie?
10	Magdalena Berus	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Czy muzyczne serwisy streamingowe zastąpią kompaktowe płyty CD?

PATRONI MEDIALNI:

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY
FOOD INDUSTRY • LEBENSMITTELINDUSTRIE

foodfakty

GŁOS WIELKOPOLSKI

naszemiasto.

PARTNERZY:



HORTIMEX



Senco



Lp.	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	Tytuł posteru
11	Karol Lewoniec	SKN Q Jakości Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Ocena jakości chipsów - badania konsumenckie
12	Wojciech Śliwiński	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Migracja w opakowaniach oczami potencjalnego konsumenta
13	Karolina Pakuła	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Wpływ temperatury wody i czasu parzenia na zawartość antocyjanów i barwę naparów wyłoków aronii
14	Marta Łyko	SKN IDEA, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Otwartość na czyste mięso oraz jego postrzeganie przez polskich konsumentów

PIĄTEK 02 czerwca 2023

8.30	REJESTRACJA
9.00	Uroczyste otwarcie konferencji
9.10	Wykład Partnera

XVIII Forum Studenckich Kół Naukowych

PREZENTACJE USTNE

Godz.	Imię i nazwisko	SKN Uczelnia	Tytuł wystąpienia
09.30	Kinga Przekaz	SKN CommodityLab, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Konsumencka ocena jakości perfum i ich komponentów
09.50	Błażej Galiński	Naukowe Koło Towaroznawstwa Cargo, Uniwersytet Morski w Gdyni	Konsumenckie uwarunkowania jakości elektroniki i urządzeń elektrycznych
10.10	Aleksandra Oworuszko	Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności Kocuria, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	KRION™ - ocena skuteczności właściwości antyadhezyjnych
10.30	Marcelina Sul	SKN Qualitas, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Greenwashing - zielone kłamstwa przedsiębiorstw
10.50	Brygida Stanek	SKN Qualitas, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Świadomość i postawa konsumenta wobec recyklingu jako elementu GOZ
11.10	Natalia Jakóbiak	SKN Innova, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Analiza i badanie produktów kosmetycznych do makijażu oka
11.30 – 12.10	PRZERWA KAWOWA SESJA POSTEROWA PRAC SEMINARYJNYCH OBRADY JURY		
12.10 – 12.40	PODSUMOWANIE XVIII FORUM STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH WRĘCZENIE NAGRÓD		

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:





Konkurs Prac Seminaryjnych

PREZENTACJE USTNE

Godz.	Imię i nazwisko	Promotor	Tytuł wystąpienia
12.40	Katarzyna Kagan	dr hab. Agnieszka Wolińska, prof. KUL	Rozpoznanie autochtonicznego mikrobiomu powierzchniowego ścian w dojrzewalniach serów (Spiżarnia Hrabiny Potulickiej)
13.00	Karolina Pacuła	dr hab. inż. Inga Klimczak, prof. UEP	Konsumencka ocena profilu sensorycznego wybranych soków z kiszonych warzyw
13.20	Paulina Gluzińska	dr hab. Katarzyna Pawlak-Lemańska, prof. UEP	Charakterystyka fermentowanych napojów owsianych z funkcjonalnymi dodatkami
13.40	Oliwia Powąska	dr Agnieszka Piekara	Jakość pieczywa mieszanego z dodatkiem nasion konopnych
14.00	Justyna Wójcikowska	prof. dr hab. Ewa Sikorska	Oznaczanie zawartości ekstraktu w owocach truskawek na podstawie widm NIR
14.20	Morgan Renard	dr hab. Adam Puszkarz	Modelowanie właściwości termoizolacyjnych wielowarstwowych układów tekstylnych stosowanych w strażackiej odzieży ochronnej
14.40 – 15.20	LUNCH SESJA POSTEROWA PRAC SEMINARYJNYCH OBRADY JURY		
15.20 – 16.00	PODSUMOWANIE KONKURSU PRAC SEMINARYJNYCH WRĘCZENIE NAGRÓD ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI		

Konkurs Prac Seminaryjnych

SESJA POSTEROWA

Lp.	Imię i nazwisko	Promotor	Tytuł posteru
1	Daniel Świdurski	dr hab. inż. Wojciech Kozak, prof. UEP	Badanie właściwości wytrzymałościowych próbek tworzonych za pomocą technologii druku 3D FDM w zależności od wzoru wypełnienia
2	Monika Spychała	dr hab. inż. Hanna Śmigielska, prof. UEP	Charakterystyka napojów izotonicznych o zabarwieniu niebieskim i zbadanie w nich zawartości mikro i makroelementów
3	Joanna Walkowiak	dr hab. Katarzyna Pawlak-Lemańska, prof. UEP	Analiza porównawcza naparów ziołowych
4	Wiktoria Woga	dr hab. inż. Hanna Śmigielska, prof. UEP	Porównanie zawartości składników mineralnych wybranych napojów roślinnych

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:

