



PROGRAM XII Międzynarodowej Konferencji Naukowej

Rola towaroznawstwa w zarządzaniu jakością w warunkach gospodarki opartej na wiedzy

Uniwersytet Morski w Gdyni, 4-6 czerwca 2025 r.



4 June 2025 – official language: English. Assembly Hall of the Gdynia Maritime University

9:00	11:00	Registration of Conference Participants - hall in front of the Assembly hall of the Gdynia Maritime University	
11:00		Opening ceremony: PhD Agnieszka Palka – Chairwoman of the Organizing Committee, Professor Adam Weintrit, President of Gdynia Maritime University	
11:15		Plennary Session <i>Session Leaders: dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG, prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski</i>	
11:15	11:45	Romdhane Karoui	Contribution to the study of molecular changes of alternative proteins during the manufacturing process: Structure-Function relationship
11:45	12:30	Ewa Sikorska	Spectral techniques as a quality control tool in a sustainable food chain
12:15	12:45	Sabka Pashova	Fresh Fruits Safety
12:45	13:15	Zenon Foltynowicz	Futures literacy of quality and its relationship to sustainable development and management
13:15	13:35	Beata Bakalarska <i>Agricultural And Food Quality Inspection Republic of Poland</i>	Rola IJHARS w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności (in Polish)
13:35	13:40	End of the first day of the conference, information from the organizer	
13:40	14:40	Lunch – Faltom Restaurant in UMG	
14:40	15:00	Bus transport to the Emigration Museum in Gdynia (in front of the main entrance to UMG)	
15:00	19:00	Guided tours of the Emigration Museum and Gdynia (in Polish)	
20:00	23:00	Gala Dinner – Faltom Restaurant in UMG	

5 czerwca 2025 r. Aula Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (obowiązujący język: polski)

09:00	10:45	Sesja 1. Bezpieczeństwo i kształtowanie jakości żywności <i>Prowadzący: dr hab. inż. Millena Ruskowska, prof. UMG, dr hab. inż. Michał Halagarda, prof. UEK</i>	
09:00	09:15	Dariusz Kikut-Ligaj	Wpływ pH na percepcję gorzkiego smaku składników żywności
09:15	09:30	Hanna Śmigielska	Ocena jakości różnych odmian ryżu pod kątem zawartości składników mineralnych i wartości odżywczej
09:30	09:45	Natalia Idaszewska	Wpływ stresu mechanicznego wywołanego wibracjami na skład biochemiczny pomidorów
09:45	10:00	Maria Śmiechowska	Benefits and risks associated with the consumption of seasonal vegetables
10:00	10:15	Teresa Witczak	Ekstrudowane wyłtoki owoców kolorowych jako wartościowy produkt uboczny
10:15	10:30	Aneta Ociecek	Akceptacja jakości sensorycznej chleba wzbogaconego mikronizowanymi otrębami zbożowymi.
10:30	10:45	Dyskusja	
10:45	11:00	Przerwa kawowa	
11:00	12:45	Sesja 2. Zrównoważony produkt, zrównoważona produkcja, zrównoważona konsumpcja, gospodarka o obiegu zamkniętym <i>Prowadzący: dr hab. inż. Renata Salerno – Kochan, prof. UEK , dr hab. Marzenna Popek, prof. UMG</i>	
11:00	11:15	Sylwia Sady	Zrównoważone zarządzanie produktami ubocznymi przetwórstwa aronii z wykorzystaniem design thinking
11:15	11:30	Marcin Pigłowski	Zagrożenia w produktach pochodzących z krajów śródziemnomorskich zgłaszane latach 1997-2021 w Systemie Szybkiego Powiadamiania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w kontekście zrównoważonego rozwoju
11:30	11:45	Magdalena Ankiel	Świadomość konsumentów w zakresie zrównoważonych działań marek na rynku odzieżowym w Polsce
11:45	12:00	Małgorzata Krzywonos	Gospodarka o obiegu zamkniętym w browarach rzemieślniczych: innowacyjne strategie redukcji odpadów i zrównoważonego rozwoju
12:00	12:15	Olga Szulecka	Motywacje i bariery w wykorzystaniu strumieni bocznych z przetwórstwa ryb pelagicznych do celów spożywczych: perspektywa polska i norweska
12:15	12:30	Magdalena Skotnicka	Możliwości wykorzystania owadów jadalnych w żywieniu
12:30	12:45	Dyskusja	
12:45	14:00	Obiad - Restauracja Faltom w UMG	
14:00	15:30	Sesja 3. Postawy, preferencje i zachowania konsumentów na rynku <i>Prowadzący: dr hab. inż. Dominika Jakubowska, prof. UWM, prof. dr hab. inż. Stanisław Popek</i>	
14:00	14:15	Anna Platta	Uwarunkowania intencji zakupu nowej żywności z jadalnymi owadami
14:15	14:30	Grzegorz Suwała	Nowoczesne technologie w produkcji żywności - zmiany, które dzieją się na naszych oczach
14:30	14:45	Małgorzata Miśniakiewicz	Wpływ etykiet wina na decyzje zakupowe konsumentów. Rola emocji w ocenie jakości produktu
14:45	15:00	Bogdan Pacholek	Certyfikaty zrównoważonego rozwoju w branży kosmetycznej - perspektywa konsumentów
15:00	15:15	Elżbieta Olczak	Analiza porównawcza procesów utrwalania śledzi wpływających na ich jakość sensoryczną
15:15	15:30	Dyskusja	
15:30	15:45	Przerwa kawowa	
15:45	16:45	Sesja 4. Jakość a zarządzanie produktem i marką. Innowacyjne materiały, produkty i technologie <i>Prowadzący: dr hab. inż. Daniela Gwiazdowska, prof. UEP, dr inż. hab. Przemysław Dmowski, prof. UMG</i>	
15:45	16:00	Agnieszka Piekara	The Influence of Brewer Personality on Strategic and Operational Decisions in Craft Brewing
16:00	16:15	Joanna Katarzyna Banach	Wykorzystanie innowacyjnej metody elektrycznej do oceny kruchości mięsa wołowego pochodzącego ze zwierząt żywionych paszą z dodatkiem ekstraktów ziołowych
16:15	16:30	Ryszard Zieliński	Obliczanie wskaźnika hydrofobowości (EACN) składników fazy olejowej niezbędnych do przewidywania właściwości mikroemulsji za pomocą teorii HLD-NAC
16:30	16:45	Dyskusja	
16:45	17:00	Zamknięcie drugiego dnia obrad, komunikaty organizacyjne	
17:00	18:30	Kolacja – Restauracja Faltom w UMG	
20:00		Teatr Miejski w Gdyni, spektakl „Rowerzyści”	

6 czerwca 2025 r. Aula Uniwersytetu Morskiego w Gdyni (obowiązujący język: polski)

09:00	10:00	Sesja posterowa	
10:00	10:20	Przerwa kawowa	
10:20	12:40	Sesja 5. Sesja Referatowa Młodych Naukowców <i>Prowadzący: dr inż. hab. Aneta Ociecek, prof. UMG, dr inż. hab. Wojciech Kozak, prof. UEP</i>	
10:20	10:30	Agnieszka Czarnecka	Wybory strategiczne firm rodzinnych – analiza podejść do rozwoju, odpowiedzialności społecznej i rynku – case study z Polski i Niemiec
10:30	10:40	Katarzyna Piotrowska	Bezpieczeństwo i jakość obuwia dziecięcego
10:40	10:50	Weronika Ceynowa	Jakość marki osobistej jako element wartości konsumenckiej – studium przypadku Marka Kamińskiego
10:50	11:00	Anna Flis	Świadomość konsumentów na temat marnotrawstwa żywności
11:00	11:10	Julia Ziajka	Bezpieczeństwo żywności w procesie produkcji wyrobów bezglutenowych
11:10	11:20	Katarzyna Kłopotek	Woda kranowa jako podstawowe źródło wody dla organizmu człowieka
11:20	11:30	Anna Kamińska	Preferencje wybranej grupy konsumentów wobec piw bezalkoholowych
11:30	11:40	Tomasz Dera	Mleko i produkty mleczne - poglądy i zwyczaje żywieniowe nauczycieli
11:40	11:50	Katarzyna Bartyzel	Mleko i produkty mleczne - poglądy i zwyczaje żywieniowe wśród dorosłych mieszkańców Wielkiej Brytanii
11:50	12:00	Karolina Kusek	Zawartość składników mineralnych w kefirach w zależności od formy utrwalenia, zawartości tłuszczu, białka oraz laktozy
12:00	12:10	Artur Bober, Wadim Tulisow	Ocena porównawcza jakości kefirów z mleka krowiego i z mleka koziego z dodatkami funkcjonalnymi
12:10	12:40	Dyskusja	
12:40		Zakończenie konferencji, podsumowanie, wręczenie nagród za najlepsze postery i referaty wśród Młodych Naukowców	