



## BIOLOGICALLY ACTIVE COMPOUNDS IN FOOD

International Conference

15-16 October 2015, Łódź, Poland



### Poster session 1

Poster number	Authors' names	Poster title
<b>Poster session PI- 15.10.2015</b>		
PI_1	<u>Paulina Bogdan</u> and Edyta Kordialik-Bogacka	The changes of $\beta$ -glucan content during beer production with unmalted pseudocereals
PI-2	<u>Paulina Bogdan</u> and Edyta Kordialik-Bogacka	Antioxidant activity of beers produced with unmalted quinoa and amaranth
PI-3	<u>Katarzyna Brodowska</u> , Rik Catthoor, Elżbieta Łodyga-Chruścińska	Antioxidant activity of extracts from defatted and non-defatted flax ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) seeds
PI-4	<u>Sławomir Czabaj</u> , Joanna Kawarugielska, Alicja Z. Kucharska	The Influence of Mead Wort Preparation on Phenolic Compounds Content and Antioxidant Activity
PI-5	<u>Marta Dziewięcka</u> , Julia Karpeta-Kaczmarek, Maria Augustyniak	DNA damage in hemocytes of <i>Acheta domestica</i> after short-term exposure to graphene oxide with food
PI-6	<u>Aleksandra Fijałkowska</u> , Małgorzata Nowacka, Artur Wiktor, Katarzyna Rybak, Magdalena Dadan, Monika Stefanovski, Dorota Witrowa-Rajchert	Osmo-dehydrated cranberries – physical, chemical and sensorial characteristics
PI-7	G. Zięć, H. Gambuś, S. Kowalski, <u>M. Kruczek</u> , R. Sabat, A. Wywrocka-Gurgul	Zawartość błonnika i aktywność antyoksydacyjna chlebów pszennych z udziałem owoców rokitnika
PI-8	Gumul, D.; Areczuk, A.; <u>Kruczek, M.</u> ; Gambuś, H.; Sabat, R.; Wywrocka-Gurgul A.	Właściwości antyoksydacyjne różnych odmian aronii oraz różnych odmian i rodów gryki
PI-9	<u>Kamila Kulbat</u> , Dorota Mańkowska, Joanna Leszczyńska	Spices from <i>Lamiaceae</i> as a source of biologically active compounds
PI-10	<u>Małgorzata Kulczak</u> , Krzysztof Przygoński, Hanna Łuczak, Marian Remiszewski	Związki bioaktywne i właściwości antyoksydacyjne nowych produktów spożywczych z dodatkiem wybranych ekstraktów roślinnych
PI-11	<u>Małgorzata Kulczak</u> , Agnieszka Salamon, Iwona Błasińska, Marian Remiszewski	Ocena zawartości błonnika pokarmowego w nowych produktach spożywczych otrzymanych z koncentratów w proszku
PI-12	<u>Dorota Mańkowska</u> , Iwona Majak, Agata Łącka, Marta Słowianek, Adrian Bartos, Joanna Leszczyńska	5-Hydroxymethylfurfural Content in Selected Food Products
PI-13	<u>Karolina Miśkiewicz</u> , Ewa Nebesny, Justyna Rosicka-Kaczmarek, Dorota Żyżelewicz	Antioxidant properties of flours of different origins

PI-14	<u>Karolina Młynarczyk</u> , Dorota Walkowiak – Tomczak, Marcin Kidoń, Róża Biegańska-Marecik, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela	Characteristics of bioactive properties of elder flowers
PI-15	<u>Magdalena Sledz</u> , Ewelina Tryzno, Aleksandra Fijalkowska, Paulina Nowak and Dorota Witrowa-Rajchert	The impact of contact ultrasound treatment on the bioactive compounds in dried basil leaves
PI-16	<u>Anna Starzyńska-Janiszewska</u> , Bożena Stodolak, Małgorzata Bączkowicz, Agnieszka Wikiera, Magdalena Mika	Bioactive Parameters of Buckwheat Tempe as Compared to Roasted and Cooked Groats
PI-17	Magdalena Mika, Agnieszka Wikiera, <u>Anna Starzyńska-Janiszewska</u>	The Influence of Water Mineralisation Degree and Lemon Addition on the Level of Bioactive Compounds in Green Tea Infusions
PI-18	Agnieszka Wikiera, Magdalena Mika, Anna Starzyńska-Janiszewska, <u>Bożena Stodolak</u> , Anna Babicz	Antioxidant and Anticancer Properties of Apple Pectin
PI-19	<u>Magdalena Szaniawska</u> , Anna Taraba, Katarzyna Szymczyk	Polyphenols content in the oranges and berries extracts
PI-20	<u>Dominik Sz wajgier</u> , Adam Waśko, Magdalena Polak-Berecka	The Release of Plant Bioactive Compound Ferulic Acid by Feruloyl Esterases Produced by Lactic Acid Bacteria
PI-21	<u>Anna Taraba</u> , Katarzyna Szymczyk, Elżbieta Grządka	Interactions in the quercetin-water-alcohol system
PI-22	<u>Dorota Walkowiak-Tomczak</u> , Karolina Młynarczyk, Marcin Kidoń, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Róża Biegańska-Marecik	Changes of Bioactive Compounds Content during Ripening of Fruits
PI-23	Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Róża Biegańska-Marecik, <u>Dorota Walkowiak-Tomczak</u> , Marcin Kidoń, Karolina Młynarczyk	Effect of Mash Treatment on the Biological Active Compounds Content in Strawberry Juices
PI-24	Marta Słowianek and Joanna Leszczyńska	New Allergens of Anise and Caraway
PI-25	Marta Słowianek, Marta Skorupa, Ewelina Hallmann and Joanna Leszczyńska	Presence of Some Panallergens in Tomatoes from Organic and Classic Cultivations
PI-26	<u>Artur Wiktor</u> , <u>Małgorzata Nowacka</u> , <u>Katarzyna Rybak</u> , <u>Magdalena Sledz</u> , <u>Tadeusz Chudoba</u> , <u>Witold Lojkowski</u> , <u>Aleksandra Fijalkowska</u> , <u>Dorota Witrowa-Rajchert</u>	The impact of PEF and US pretreatment on physicochemical properties of dried carrot

PI-27	<u>Sabina Lachowicz</u> , Jan Oszmiański, Stanisław Kalisz, Joanna Kolniak- Ostek	The Effect Of Clarified Chokeberry Juice Storage On The Content Of Polyphenols And Antioxidant Activity
PI-28	<u>Mohamed Nadjib Boukhatem</u> , Mohamed Amine Ferhat, Abdelkrim Kameli, Fairouz Saidi, Hadjer Tchoketch Kebir, Djamel Teffahi	The Food Preservative Potential of Essential Oils: is Lemongrass the Answer?
PI-29	<u>Robert Socha</u> , Ewa Sanetra, Teresa Fortuna	Phenolic profile and antioxidant activity of dark beers
PI-30	<u>Aysel Elik</u> , Derya Koçak Yanık, Fahrettin Göğüş	Extraction of phenolic compounds from strawberries using microwave technique
PI-31	<u>Masoumeh Hasani</u> , Masoud Shariati-Rad, Elahe Bidad	Application of Multivariate Curve Resolution Alternating Least Squares (MCR-ALS) to the Quantitative Analysis of Food Colorants Using Spectrophotometric Acid-Base Titrations
PI-32	<u>Iwona Mentel</u> , Ewa Cieślík, Ewelina Hallmann	Estimation of Content of Chlorophylls and Carotenoids in All Sorts Varieties of Artichoke ( <i>Cynara Scolymus</i> L.) and Endive ( <i>Cichorium Endivia</i> L.)
PI-33	<u>Justyna Rosicka-Kaczmarek</u> , Karolina Miśkiewicz, Ewa Nebesny, Aleksandra Komisarczyk	Functional Features of Breadcrumbs with the participation of Lupine Preparation
PI-34	<u>Magdalena Szaniawska</u> , Anna Taraba, Katarzyna Szymczyk	Temperature influence on the stability of anthocyanins in the berries solution