

XXVIII SESJA NAUKOWA KTiChŻ PAN POSTĘPY W TECHNOLOGII I CHEMII ŻYWNOŚCI

W dniach 9–11 września 1997 r. odbyła się w Gdańsku XXVIII Sesja Naukowa Komitetu Technologii i Chemii Żywności PAN nt.: „Postępy w technologii i chemii żywności”. Sesja odbyła się na Politechnice Gdańskiej, a przewodniczącą Komitetu Organizacyjnego była dr hab. Maria Sadowska.

Organizatorami Sesji byli: Komitet Technologii i Chemii Żywności PAN, Politechnika Gdańska, Wyższa Szkoła Morska w Gdyni, Morski Instytut Rybacki w Gdyni i Oddział Gdański Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.

Uczestników Sesji powitała przewodnicząca Komitetu Organizacyjnego dr hab. Maria Sadowska, a w imieniu władz Politechniki Gdańskiej jej Rektor i Dziekan Wydziału Chemicznego. Prowadzenie obrad Sesji objął przewodniczący KTiChŻ PAN prof. dr hab. Z. E. Sikorski, który poprosił o zabranie głosu prof. dr A. Rutkowskiego prezesa ZG PTTŻ, który przekazał uczestnikom Sesji najlepsze życzenia, następnie prof. dr hab. N. Baryłko-Pikielna przedstawiła wspomnienie o zmarłym w tym roku prof. dr J. D. Tilgnerze. Warto w tym miejscu przytoczyć życiową maksymę prof. Tilgnera: „Tylem wart ilem stworzył”.

Wykład inauguracyjny wygłosił prof. dr hab. Zbigniew Duda nt.: „Azotany i azotyny – aspekty technologiczne, jakościowe i zdrowotne”. W referacie omówione zostały m. in. funkcje technologiczne, azotynu: barwotwórcza, antybotulinowa, przeciwutleniająca i sensoryczna. Przystawione zostało również zagadnienie syntezy i eliminowania nitrozoamin w procesie przetwórczym surowców rzeźnych.

Uczestnicy Sesji mieli możliwość wysłuchania także następujących referatów plenarnych.

- Prof. dr hab. B. Drozdowski: „Rola i wykorzystanie tłuszczów strukturyzowanych oraz substytutów tłuszczów w żywności”. W referacie przedstawiono rolę jaką pełnią strukturyzowane lipidy, które są zamiennikami konwencjonalnych tłuszczów, metody ich otrzymywania, a także regulacje prawne odnoszące się do tej problematyki.
- Prof. dr hab. Józef Kur: „Szybka diagnostyka mikrobiologiczna zanieczyszczeń żywności”. Tytułowa szybka diagnostyka oparta jest na zastosowaniu testów opar-

tych na analizie kwasów nukleinowych. Jedną z najbardziej znanych metod opartych na analizie materiału genetycznego jest technika PCR (łańcuchowa reakcja polimerazy), która pozwala na specyficzne wykrycie drobnoustrojów przy czułości dochodzącej nawet do 1 komórki w badanym materiale. Pojawiają się już testy PCR przeznaczone do analizy mikrobiologicznej żywności.

- Dr inż. Karol Krajewski: „Rynek żywności w Polsce – struktury, warunki, potrzeby”. Autor przedstawił strukturę rynku żywności w Polsce i zwrócił uwagę na jego dynamiczny rozwój, a także na zachodzące na nim zmiany. Problematyka ta została przedstawiona na tle potrzeb i postaw konsumentów żywności oraz systemów zarządzania rynkiem żywności. Z referatu wynikają ważne wnioski dla technologów żywności.

Sesja plakatowa

Przewodniczącymi wszystkich sesji plakatowych byli: prof. dr hab. Janusz Czap-ski i prof. dr hab. Zbigniew Duda. Przedstawiono ok. 310 posterów. Przewodniczący zwrócili uwagę na trzy główne kierunki zainteresowań badawczych prezentowanych w trakcie sesji:

- zastosowanie nietermicznych metod utrwalania żywności,
- wykorzystanie nowych mało znanych technik badawczych,
- otrzymywanie różnych związków na drodze mikrobiologicznej.

Dokładniejsze omówienie tematyki plakatów przedstawiono przy omawianiu poszczególnych sekcji.

Sekcja I: Chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne aspekty jakości żywności

Sesji tej przewodniczyła prof. dr hab. Zdzisława Libudzisz. Ze względu na tytułową tematykę znalazła się w niej największa liczba posterów (121) i 30 doniesień ustnych. Zagadnienia poruszane w doniesieniach były bardzo różnorodne, zarówno technologiczne, jak i związane z aspektami jakościowymi różnych grup żywności. Referat sekcyjny nt.: „Zasady dobrej praktyki przemysłowej a jakość produktów żywnościowych” przedstawiła Jolanta Hillar poruszając istotne aspekty produkcji żywności gwarantowanej jakości, w tym przede wszystkim jakości zdrowotnej.

Dużą część doniesień poruszała zagadnienia związane z modyfikacją cech fizykochemicznych mięsa, mleka i produktów roślinnych poprzez zabiegi hodowlane (w tym uprawy ekologiczne) i przetwórcze. Spośród doniesień ustnych wyróżnione przez przewodniczącą zostały: „Charakterystyka fizykochemiczna i histologiczna mięsa mieszańców trzody chlewnej” I. Górskiej, G. Krasnowskiej i P. Dziwaka z AR we Wrocławiu, „Właściwości termiczne titiny z mięśni świń i bydła” międzynarodowego

zespołu autorskiego, przedstawiane przez E. Pospiecha z AR w Poznaniu, „Smakowe uwarunkowania zastosowania krioprotektantów w mięsie” A. Tomaniak i I. Tyszkiewicz z IPMiT w Warszawie, „Glikacja kazeiny – β ” J. Dziuby, M. Darewicz i H. Mioduszewskiej z ART w Olsztynie.

Wśród doniesień posterowych uwagę zwróciły m.in. prace: „Zmiany tekstury i mikrostruktury bydlęcego mięśnia *Semitendinosus* podczas ogrzewania do różnej temperatury wewnętrznej” K. Palki i H. Dauna, „Wpływ impulsowego pola elektrycznego na mikroflorę mleka surowego” K. Kornackiego i wsp., „Wpływ preparatu enzymatycznego Flavourzyme na właściwości funkcjonalne białek drożdży piwowarskich” A. Komorowskiej, E. Mrówki i K. Steckiej.

Sekcja II: Operacje i procesy jednostkowe

W sekcji tej przedstawiono 28 komunikatów ustnych, 1 referat sekcyjny i 101 posterów. Przewodniczącym sekcji był prof. dr hab. Piotr P. Lewicki.

Referat sekcyjny pt.: „Wybrane aspekty układów koloidalnych w żywności” przedstawił Włodzimierz Zwierzykowski z Politechniki Gdańskiej. Zagadnienia omówione w referacie są istotne dla wszystkich grup produktów spożywczych gdyż przeważająca część spożywanej żywności występuje w stanie koloidalnym. Oznacza to, że zwykle składniki produktów żywnościowych są zdyspergowane w układach dwu- i wielofazowych. Ze względów fizykochemicznych i technologicznych istotne praktyczne i teoretyczne znaczenie ma przede wszystkim aktywność powierzchniowa lipidów oraz białek lub produktów ich degradacji.

W podsumowaniu sekcji jej przewodniczący zwrócił uwagę m.in. na następujące doniesienia przedstawiane w formie ustnej: „Charakterystyka procesu rozdziału kompleksu foswityna-lipowitelina żółtka jaj” A. Gawrońskiej i W. Kopcza z AR we Wrocławiu, „Wpływ metod suszenia na kinetykę suszenia cebuli” P.P. Lewickiego, D. Witrowej-Rajchert i D. Nowak oraz „Budowa histologiczna włókien kolagenowych rekonstruowanych mukopolisacharydami i/lub chlorkiem sodu” M. Sadowskiej z Politechniki Gdańskiej i T. Rotkiewicza z ART w Olsztynie.

Wśród posterów przedstawianych w tej sekcji uwagę zwróciły m.in.: „Próba zastosowania wysokich ciśnień hydrostatycznych do utrwalania przetworów rybnych” I. Kłoczko z SGGW w Warszawie, „Enzymatyczne przeestryfikowanie oleju rzepakowego tłuszczami będącymi nośnikami kwasu palmitynowego w celu otrzymania tłuszczu o strukturze krystalicznej β ” E. Ledóchowskiej z Politechniki Gdańskiej.

Sekcja III: Analiza żywności

Sekcji tej przewodniczył prof. dr hab. M. Nabrzyski. W postaci plakatów przedstawiono 67 prac, a w formie ustnej 15 referatów. Wśród referatów uwagę zwracają

prace dotyczące nowych i szybkich metod mikrobiologicznych oraz zagadnienia zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności. Według przewodniczącego na wyróżnienie zasługują następujące doniesienia: „Zastosowanie wybranych technik immunologicznych i elektroforetycznych do wykrywania zafałszowań mleka koziego mlekiem krowim” J. Chrzanowskiej i wsp. z AR we Wrocławiu, „Rozpoznawanie zmian białek cytoszkieletowych mięsa drobiu po uboju techniką western blottingu i elektroforezy na żelu poliakryloamidowym z SDS-em” J. Tomaszewskiej-Gras i J. Kijowskiego z AR w Poznaniu i F. Schreursa z Lelystad w Holandii, „Zastosowanie sensorycznej analizy profilowania tekstury na przykładzie kiełbas drobnorozdrobionych” H. Makały z IPMiT w Warszawie.

Wśród prezentowanych plakatów uwagę zwrócił cykl prac zespołu z Instytutu Technologii Chemicznej z Pragi dotyczący właściwości antyoksydacyjnych rozmarynu i innych ekstraktów roślinnych.

Podsumowanie

W Sesji uczestniczyło 443 osoby z wszystkich ośrodków krajowych związanych z nauką o żywności, a także goście z Czech.

Bardzo starannie wydane zostały przez Organizatorów materiały Sesji, które zawierają streszczenia referatów plenarnych i wszystkich komunikatów naukowych (315 stron).

Sesja odbyła się w Gdańsku w roku obchodów 1000-lecia miasta. Gospodarze zadbali nie tylko o wysoki poziom naukowy i organizacyjny Sesji, ale również uczestnicy mogli wziąć udział w atrakcyjnie pomyślanych spotkaniach towarzyskich, które sprzyjały nawiązaniu bliższych więzi między uczestnikami Sesji.

Jako uczestnicy Sesji wywieźliśmy z Gdańska miłe wrażenia i za to należą się podziękowania wszystkim PT Koleżankom i Kolegom z ośrodka gdańskiego za trud przygotowania i sprawne przeprowadzenie Sesji. Szczególne podziękowania należą się Paniom: dr hab. Marii Sadowskiej – przewodniczącej Komitetu Organizacyjnego i mgr Katarzynie Skorupie – sekretarzowi.

Następna XXIX Sesja KTICHŻ PAN odbędzie się w Olsztynie w dniach 21–23 września 1998 r.

Zbliża się 30-lecie Sesji KTICHŻ PAN, sesji które mają swoje miejsce w nauce o żywności. Wydaje się jednak, że może w Olsztynie byłaby dobra sposobność przeprowadzenia dyskusji poświęconej przyszłości tych sesji i ich formule. Może organizatorzy przyszłej Sesji wezmą tę sugestię pod uwagę.