



Sekcja Analizy Sensorycznej Żywności Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności

Program seminarium naukowego Sekcji Analizy Sensorycznej Żywności PTTŻ

Skierniewice, 29-30.06.2026r.

Miejsce:

Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy
Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych (CPPO)
Adres: [Skierniewice, ul. Rybickiego 15/17](#)

Poniedziałek 29.06.2026 r.

13:00 - 14:00 Rejestracja i Lunch

14:00 - 14:30 Powitanie

Dyrektor IO-PIB dr Krzysztof P. Rutkowski – powitanie i prezentacja IO-PIB
Przewodnicząca Sekcji ASŻ PTTŻ prof. dr hab. Agnieszka Kita

14:30 - 16:00 Prezentacje Uczestników – reprezentujących ośrodki prowadzące badania w obszarze analizy sensorycznej żywności

14:30 – 14:40 **Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego** – *prof. dr hab. Danuta Jaworska, dr inż. Anna Piotrowska, dr hab. inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr hab. inż. Katarzyna Świąder, dr inż. Artur Głuchowski*

14:40 – 14:50 **Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu** – *dr inż. Alan Gasiński, dr inż. Agnieszka Nemś, dr inż. Jessica Brzezowska*

14:50 – 15:00 **Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu** – *dr hab. Krystyna Szymandera-Buszk*

15:00 – 15:10 **Uniwersytet Rolniczy w Krakowie** – *dr inż. Paulina Pajqk, dr inż. Joanna Sobolewska-Zielińska*

15:10 – 15:20 **Politechnika Łódzka** – *prof. dr hab. Dorota Żyżelewicz*

15:20 – 15:30 **Uniwersytet Warmińsko-Mazurski** – *dr hab. inż. Marta Czarnowska-Kujawska, dr inż. Jadwiga Glica*

15:30 – 15:40 **Uniwersytet Morski w Gdyni** – *dr hab. inż. Agnieszka Rybowska, dr inż. Agnieszka Palka*

15:40 – 15:50 **Uniwersytet Rzeszowski** – *dr Paweł Hanus, prof. dr hab. Małgorzata Dżugan*

16:00 - 16:20 Przerwa kawowa



Sekcja Analizy Sensorycznej Żywności Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności

16:20 - 17:30 Prezentacja Uczestników cd.

- 16:20 – 16:30 **Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie** – *dr inż. Paweł Turek, dr inż. Jerzy Szakiel*
- 16:30 – 16:40 **Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu** – *dr hab. inż. Inga Klimczak, dr inż. Maria Sielicka-Różyńska*
- 16:40 – 16:50 **InLife Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN** – *dr Małgorzata Starowicz*
- 16:50 – 17:00 **J.S. Hamilton** – *mgr Kinga Oss, mgr Sylwia Sierńkowska*
- 17:00 – 17:10 **Instytut Ogrodnictwa - PIB** – *dr inż. Karolina Celejewska, dr inż. Anna Wrzodak, mgr inż. Dawid Wieloch*

19:00 - 23:00 Uroczysta Kolacja – Spotkanie Integracyjne

(Pamiętna k/Skierniewic – Sala Bankietowa [„Kwiat Jabłoni”](#))

Wtorek 30 czerwca 2026 r.

9:00 - 10:45 Wykłady seria: **Nowości** (IA w Sensoryce i Sensoryka pod lupą biologii - synestezja)

- **dr Emilia Leszkowicz** z Katedry Fizjologii Zwierząt i Człowieka Uniwersytetu Gdańskiego – „Zaskakujące fuzje zmysłów - Wybrane aspekty synestezji smakowej”
- **dr Katarzyna Jesionkowska** z Kerry Group (Irlandia) – „Gdy algorytmy spotykają zmysły. Sztuczna inteligencja (IA) w sensoryce i naukach konsumenckich”
- **dr Renata Januszewska** z Barry Callebaut (Belgia) – „Sensory at Barry - Callebaut for Polish Sensory Community”

10:45 - 11:10 Przerwa kawowa

11:10 - 11:45 Wykład: Dobre praktyki w Praktyce (wykład z komercyjnego LAB)

- **mgr inż. Dorota Rączka** z Ferrero Polska – „Zapewnienie jakości produktu, z uwzględnieniem metod sensorycznych, na przykładzie firmy Ferrero”

11:45 - 12:00 Prezentacja **HortiFoodTrends** – dr hab. Monika Mieszczakowska-Frąc

12:00 - 13:00 Warsztaty z wykorzystaniem innowacyjnych produktów opracowywanych w CPPO

13:00 - 14:00 Podsumowanie i Lunch

Informacje organizacyjne:

18.40 – wyjazd na kolację (osoby, które zarezerwowały transport) sprzed hotelu **Dworek** ([ul. Józefa Piłsudskiego 24, Skierniewice](#))