

Projekty badawcze z terminem realizacji rok 2017 i później

L.p.	Tytuł	Kierownik	Nr konkursu
1.	Odpowiedź komórkowa biofilmu pałeczek fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności na stresy środowiskowe	dr inż. Magdalena Olszewska	SONATA 7
2.	Wpływ beta-glukanów na cechy reologiczne oraz biodostępność związków mineralnych z produktów mleczarskich	dr inż. Marek Aljewicz	SONATA 8
3.	Ocena skuteczności diety z ograniczeniem FODMAP w leczeniu czynności bólów brzucha u dzieci	mgr Katarzyna Boradyn	PRELUDIUM 9
4.	Dynamika molekularna w roztworach hydrokoloidalnych	mgr Małgorzata Florek-Wojciechowska	PRELUDIUM 10
5.	Wpływ metody wydobycia na skład i stabilność wybranych bioolejów roślinnych	mgr inż. Grzegorz Dąbrowski	PRELUDIUM 11 osoba fizyczna
6.	Interakcje międzygatunkowe i inaktywacja komórek w biofilmach z pałeczkami <i>Listeria</i>	mgr Aleksandra Kocot	PRELUDIUM 11 osoba fizyczna
7.	Związek między profilem składników bioaktywnych a potencjałem antyoksydacyjnym ziarna w zależności od gatunku pszenicy i wybranych meod uprawy	mgr inż. Marta Skrajda-Brdak	PRELUDIUM 11 osoba fizyczna
8.	Zjadliwość, enterooksyczność i antybiotykooporność szczepów gronkowców koagulazo-ujemnych izolowanych z żywności z uwzględnieniem możliwości horyzontalnego transfu genów	dr inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska	SONATA 12
9.	Identyfikacja markerów zaburzeń zdrowia wynikających z niewłaściwej diety oraz stosowania suplementów i odżywek przez młodych mężczyzn o dużej rekreacyjnej aktywności fizycznej	dr inż. Ewa Niedzwiedzka	MINIATURA 1
10.	Wpływ obróbki termicznej na profil biologicznie aktywnych peptydów pochodzących z hydrolizatów białek pstrąga, mających znaczenie w profilaktyce chorób dietozależnych	dr inż. Justyna Borawska-Dziadkiewicz	MINIATURA 1
11.	Aktywność biologiczna peptydów pochodzących z białek jęczmienia w aspekcie występowania chorób cywilizacyjnych	dr inż. Justyna Bucholska	MINIATURA 1
12.	Określenie wpływu dodatku prebiotyków na dynamikę wzrostu bakterii probiotycznych oraz cechy jogurtu	dr Adriana Łobacz	MINIATURA 1

13.	Przeżywalność bakterii chorobotwórczych w wybranych produktach mleczarskich	dr hab. inż. Jarosław Kowalik	MINIATURA 1
14.	Badanie zależności między parametrami technologicznymi mięsnych produktów poddawanych obróbce cieplnej a zawartością związków bioaktywnych i zanieczyszczeniem związkami z grupy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych	dr inż. Adam Więk	MINIATURA 1
15.	Próba zastosowania zmutowanych form fosforylasy nukleozydów purynowych do syntezy trojcyklicznych analogów nukleozydowych - badania pilotażowe	dr Alicja Stachelska-Wierzchowska	MINIATURA 1
16.	Zastosowanie roślinnych preparatów białkowych do kapsułkowania modelowego oleju roślinnego metodą suszenia rozpyłowego	dr inż. Dorota Ogrodowska	MINIATURA 1
17.	Zmienność zawartości fitozwiązków w nasionach komosy ryżowej (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) uprawianej w polskich warunkach	dr inż. Małgorzata Tańska	MINIATURA 1
18.	Całkowita pojemność antyoksydacyjna mleka krowiego w zależności od jakości cytologicznej	dr Marika Bielecka	MINIATURA 1
19.	Biodostępność oleosomowych form lipidów	dr inż. Beata Piłat	MINIATURA 2
20.	Zastosowanie techniki wysokich ciśnień hydrostatycznych do redukcji immunoreaktywnych białek fermentowanego ciasta pszennego	dr inż. Katarzyna Stasiewicz	MINIATURA 2
21.	Warunki stresowe podczas otrzymywania produktów sous-vide i ceviche z ryb i krewetek a możliwość przeżycia oraz odpowiedź komórkowa bakterii wieloopornych	mgr inż. Arkadiusz Zakrzewski	Diamentowy Grant
22.	Stypendium naukowe dla wybitnego młodego naukowca	dr inż. Marek Aljewicz	Stypendium
23.	Centrum Badań i Rozwoju Mleczarstwa	prof. dr hab. Bogusław Staniewski	SPUB

Projekty badawcze rozpoczęte w 2019 roku

L.p.	Tytuł	Kierownik	Nr konkursu
1.	Wpływ technologii płoków i obróbki sous-vide na ekspresję czynników wirulencji i genów oporności na antybioyki u <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Enterococcus</i> sp.	dr hab. Anna Zadernowska	OPUS 15

2.	Badania nad stabilnością folianów w pieczywie wzbogaconym wsadami roślinnymi	dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska	MINIATURA 2
3.	Innowacyjna żywność wysokiej jakości dla zdrowia społeczeństwa i zrównoważonego rozwoju – zintegrowany program rozwoju badań naukowych i innowacji w zakresie nauk rolniczych i nauk weterynaryjnych na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie	prof. dr hab. Małgorzata Darewicz	Regionalna Inicjatywa Doskonałości

Projekty badawcze przyznane, rok 2019

L.p.	Tytuł	Kierownik	Rodzaj projektu
1.	Charakterystyka hydrolizatów i peptydów otrzymanych z białek ziarniaków owsa w kontekście ich aktywności biologicznej w chorobach zespołu metabolicznego	mgr inż. Monika Pliszka	PRELUDIUM 16
2.	Badania modelowe dotyczące zastosowania pochodnych kwasów hydroksycynamonowych do stabilizacji olejów farmaceutycznych (bioleje) o różnej zawartości wody	mgr inż. Natalia Mikołajczyk	PRELUDIUM 16 osoba fizyczna
3.	Wyjaśnienie kontrowersyjnej roli kwasu palmitooleinowego w dietoprofilaktyce zaburzeń homeostazy węglowodanów i lipidów	dr hab. Edyta Gendaszewska-Darmach, z WNoŻ dr hab. Iwona Konopka	OPUS 16 Konsorcjum