

Informacja o działalności komitetu naukowego/ problemowego PAN w 2023 r.

(sporządzana w wersji elektronicznej; forma tradycyjna do uzgodnienia z właściwym adresatem)

Adresaci:

Wydział PAN

(koordynujący działalność komitetu naukowego/ problemowego objętego zakresem działania Wydziału)

Gabinet Prezesa PAN

(w zakresie działalności komitetu problemowego przy Prezydium PAN)

Termin: 31.01.2024 r.

I. Informacje ogólne

Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN

I.1. Skład osobowy i struktura organizacyjna Komitetu:

- prezydium, skład osobowy Komitetu

Przewodniczący:

Prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, czł. koresp. PAN

Zastępcy przewodniczącego:

Prof. dr hab. Barbara Baraniak

Prof. dr hab. Mariusz Piskula, czł. koresp. PAN

Członkowie Prezydium:

Prof. dr hab. Henryk Jeleń, czł. koresp. PAN

Prof. dr hab. Agnieszka Kita

Prof. dr hab. Andrzej Lenart

Sekretarz naukowy:

Dr hab. inż. Ewa Jakubczyk, prof. SGGW

SKŁAD OSOBOWY KOMITETU NAUK O ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIU:

Prof. dr hab. Ryszard AMAROWICZ

Prof. dr hab. Barbara Maria BARANIAK

Prof. dr hab. inż. Agnieszka BARTOSZEK

Prof. dr hab. Włodzimierz BEDNARSKI, czł. koresp. PAN

Dr inż. Magdalena DADAN

Prof. dr hab. Małgorzata Rozalia DAREWICZ

Prof. dr hab. Aleksandra DUDA-CHODAK

Prof. dr hab. Agnieszka FILIPIAK-FLORKIEWICZ

Dr Andrzej GANTNER (spec.)

Prof. dr hab. Urszula GAWLIK-DZIKI

Dr inż. Adam GŁOWACKI (spec.)

Prof. dr hab. Małgorzata Beata GNIEWOSZ

Prof. dr hab. Anna GRAMZA-MICHAŁOWSKA

Mgr inż. Zbigniew GROSZYK (spec.)
 Prof. dr hab. Waldemar GUSTAW
 Prof. dr hab. Stanisław GWIAZDA (spec.)
 Dr hab. inż. Ewa JAKUBCZYK, prof. SGGW
 Prof. dr hab. Andrzej JARMOLUK
 Prof. dr hab. Grażyna JAWORSKA
 Prof. dr hab. Henryk JELEŃ, czł. koresp. PAN
 Prof. dr hab. Lesław JUSZCZAK
 Prof. dr hab. Janusz KAPUŚNIAK
 Prof. dr hab. Agnieszka Magdalena KITA
 Prof. dr hab. Danuta KOŁOŻYN-KRAJEWSKA
 Prof. dr hab. Iwona KONOPKA
 Prof. dr hab. Halina KOZŁOWSKA (czł. honor.)
 Dr hab. inż. Grażyna KRASNOWSKA, prof. UPWr
 Prof. dr hab. Andrzej LENART
 Prof. dr hab. Wacław LESZCZYŃSKI (czł. honor.)
 Prof. dr hab. Władysław MIGDAŁ
 Prof. dr hab. Stanisław MLEKO
 Dr hab. inż. Małgorzata NOWACKA, prof. SGGW, czł. AMU PAN
 Dr hab. inż. Agnieszka NOWAK, prof. PŁ
 Dr inż. Krzysztof PAWIŃSKI (spec.)
 Dr hab. inż. Dorota PIASECKA-KWIATKOWSKA, prof. UPP
 Prof. dr hab. Mariusz PISKUŁA, czł. koresp. PAN
 Prof. dr hab. Piotr PRZYBYŁOWSKI
 Prof. dr hab. Zdzisław E. SIKORSKI (czł. honor.)
 Prof. dr hab. Mirosław SŁOWIŃSKI
 Dr hab. Małgorzata SOBCZAK, prof. ZUT
 Prof. dr hab. Joanna STADNIK
 Inż. Bronisław WESOŁOWSKI (spec.)
 Dr hab. Artur WIKTOR, prof. SGGW, czł. AMU PAN
 Prof. dr hab. inż. Mariusz WITCZAK
 Prof. dr hab. Dorota Maria WITROWA-RAJCHERT, czł. koresp. PAN
 Prof. dr hab. Barbara WRÓBLEWSKA
 Prof. dr hab. Dorota ŻYŻELEWICZ

- zestawienie liczbowe: liczba członków ogółem, w tym członkowie PAN;
 Liczba członków ogółem: 47
 W tym członkowie PAN: 4
 W tym członkowie AMU PAN: 2
- zatrudnionych w (jako głównym miejscu pracy): jednostkach PAN, uczelniach, instytutach badawczych¹, pozostałych)
 Liczba członków zatrudnionych w:
 jednostkach PAN: 3
 szkołach wyższych: 31
 instytutach badawczych: 0
 pozostałych: 13

¹ instytuty badawcze w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych

- komisje, sekcje lub zespoły (nazwy, przewodniczący), liczba członków, udział w ich składzie osób niebędących członkami Komitetu.

Sekcja Analizy Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Henryk Jeleń

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 5

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 4

Sekcja Chemii i Biochemii Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Ryszard Amarowicz

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 0

Sekcja Fizyki i Inżynierii Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Andrzej Lenart

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 1

Sekcja Mikrobiologii i Biotechnologii Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 6

Sekcja Technologii Żywności

Przewodniczący: Prof. dr hab. Agnieszka Kita

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 0

Sekcja Żywienia Człowieka

Przewodniczący: Prof. dr hab. Małgorzata Darewicz

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 1

Sekcja ds. Rozwoju Młodej Kadry Naukowej

Przewodniczący: Prof. dr hab. Dorota Żyżelewicz

Udział osób niebędących członkami Komitetu: 3

I.2. Zakres działania Komitetu.

- technologia żywności,
- mikrobiologia i biotechnologia żywności,
- chemia i biochemia żywności,
- fizyka i inżynieria żywności,
- analiza żywności,
- bezpieczeństwo żywności
- żywienie człowieka.

I.3. Dane adresowe do korespondencji: adres pocztowy, adresy elektroniczne, numer telefonu do kontaktów.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności
Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji

ul. Nowoursynowska 159c
02-776 Warszawa

Sekretarz naukowy:

Dr hab. Ewa Jakubczyk

E-mail: ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl

Tel.22/593-75-63

Sekretarz techniczny:

Dr inż. Magdalena Dadan

E-mail: magdalena_dadan@sggw.edu.pl

Tel. 22/593-75-60

II. Zebrania Komitetu (opis)

**II.1. Zebrania plenarne (data, najważniejsze omawiane problemy, liczba i tematy
wygłoszonych referatów)**

1. Zebranie plenarne w dniu 30.06.2023 r., zdalnie (bez referatów naukowych)

Omawiane problemy:

- Podjęcie dalszych decyzji dot. Sesji Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN
- Informacja dot. opiniowania przez Komitet wniosków o nagrodę Wydziału II PAN
- Informacja dot. konferencji z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. „Niskokaloryczne środki słodzące – aspekty technologiczne, żywieniowe i zdrowotne”, która odbędzie się 27.10.2023 r. w Warszawie w Pałacu Staszica

2. Zebranie plenarne w dniu 27.10.2023 r., Warszawa (bez referatów naukowych)

Omawiane problemy:

- Informacja o XLVI Sesji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – planowana w 2025 roku w Olsztynie
- Informacja o opiniowaniu przez Komitet dwóch wniosków o nagrodę Wydziału II PAN
- Informacje dot. IUFoST

II.2. Posiedzenia prezydium Komitetu (data, najważniejsze omawiane problemy)

1. Zebranie prezydium w dniu 30.06.2023 r. przeprowadzone za pomocą platformy MS Teams

Omawiane problemy:

- Wyznaczenie recenzentów wniosków o nagrodę Wydziału II PAN
- Dyskusja dot. prelegentów podczas konferencji z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie”

2. Zebranie prezydium w dniu 26.09.2023 r. przeprowadzone za pomocą platformy MS Teams

Omawiane problemy:

- Przedstawienie bieżących informacji dot. działalności Komitetu oraz Wydziału II
- Opiniowanie wniosków o nagrodę Wydziału II PAN
- Dyskusja dot. prelegenta podczas konferencji z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie”

II.3. Posiedzenia komisji, sekcji, zespołów (data, liczba i tematy wygłoszonych referatów)

Sekcja Analizy Żywności – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności – liczba posiedzeń: 2 (19.04.2023 r. Kiry k/Zakopanego; bez referatów naukowych; 27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Chemii i Biochemii Żywności – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Fizyki i Inżynierii Żywności – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Mikrobiologii i Biotechnologii Żywności – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Technologii Żywności – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja Żywienia Człowieka – liczba posiedzeń: 1 (27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

Sekcja ds. Rozwoju Młodej Kadry Naukowej – liczba posiedzeń: 2 (7.09.2023 r., Łódź; bez referatów naukowych; 27.10.2023 r., Warszawa; bez referatów naukowych)

III. Konferencje (debaty, dyskusje, inne formy spotkań naukowych)

III.1 Konferencje naukowe zorganizowane/ współorganizowane przez Komitet lub organizowane pod patronatem Komitetu:

Liczba ogółem 9

w tym:

Nazwa konferencji data, miejsce	Organizator, współorgani- zatorzy, patronat	Rodzaj konferencji		Liczba uczestników		Liczba wystąpień	Dofinans. ze środków DUN (w zł)
		krajowa	między- narodowa	ogółem	z zagranicy		
VII Sympozjum Naukowe Bezpieczeństwo żywnościowe i żywności. 18- 19.04.2023 r., Kiry k. Zakopanego	Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Zarząd Główny, Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN	x	-	38	-	27	-
XIII Sympozjum Naukowe "Krokusowe" Probiotyki i prebiotyki w żywności. 20- 21.04.2023, Kiry k. Zakopanego	Organizatorzy: Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Współorganizatorzy : Zarząd Główny Polskiego	x	-	38	-	24	-

	Towarzystwa Technologów Żywności Oraz Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu Polskiej Akademii Nauk						
XXVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej oraz Xth International Session of Young Scientific Staff pt. „Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość. Food Science Development. Sustainable Future”, 11-12.05.2023 r., Warszawa	Polskie Towarzystwo Technologów Żywności - Oddział Warszawski Współorganizatorzy : Instytut Nauk o Żywności SGGW; Sekcja Młodej Kadry Naukowej PTTŻ Patronat: Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN	x	x	127	12	92, w tym 6 referatów plenarnych, 58 referatów, 28 e-posterów	38 550 zł
II Konferencja Naukowa „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki”, 7.09.2023 r., Łódź	Organizatorzy: Instytut Technologii i Fermentacji i Mikrobiologii, Politechnika Łódzka, Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN Patronat: Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddział Łódź, Prokonsument sp. z o.o., JM Rektor Politechniki Łódzkiej, Prezydent Miasta Łodzi	x	-	71	-	47, w tym: 4 referaty plenarne, 13 wystąpień ustnych, 30 posterów	-
5. Polski Kongres Reologii, 18-20.09.2023 r., Wieliczka-Kraków	Polskie Towarzystwo Reologii Technicznej, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności - Oddział Małopolski Patronat: Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, The International Committee on Rheology	x	x	60	7	20	-
XV Konferencja Naukowa z cyklu	Organizatorzy: Polskie	x	-	124	4	91, w tym 7 referatów	20 000 zł

„Żywność XXI wieku” pt. Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu, 21-22.09.2023 r., Kraków	Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski oraz Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie Patronat: Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN					plenarnych, 36 referatów ustnych, 48 e-posterów	
XV Konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. „Niskokaloryczne środki słodzące – aspekty technologiczne, żywieniowe i zdrowotne”, 27.10.2023 r., Warszawa	Organizatorzy: Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN; Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN	x	-	95	-	4	-
XX Konferencja Naukowa Młodych Badaczy, Bezpieczeństwo i Jakość Żywności, 22 listopada 2023 r.; Olsztyn	Oddział Nauk o Żywności, Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności, PAN w Olsztynie; Wydział Nauki o Żywności, UW-M w Olsztynie Patronat: Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN		x	55	15	18	-
7th International Symposium „Microorganisms and their metabolites - A microworld of great opportunities and dangers Warszawa, on-line, 29-30 listopada 2023r.	Organizator: SGGW w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Współorganizator: PTTŻ, Oddział Warszawski Patronat: Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Sekcja Mikrobiologii i Biotechnologii Żywności	-	x	68	11	33 ustne prezentacje, w tym 10 zagranicznych	-

W tabeli: liczba wystąpień – łączna liczba wszystkich rodzajów wystąpień konferencyjnych

III.2 Omówienie wyników konferencji z punktu widzenia jej znaczenia dla reprezentowanej przez Komitet dyscypliny naukowej.

W dniach 17-19 kwietnia 2023 roku w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym SGGW "Marymont" w Kirach (k. Zakopanego) odbyło się VII Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności”. Organizatorami Sympozjum był Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności SGGW w Warszawie, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności - Zarząd Główny oraz Sekcja Bezpieczeństwa Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN. W tegorocznym wydarzeniu udział wzięło 38 osób reprezentujących ośrodki naukowo-badawcze, takie jak: Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Uniwersytet Rzeszowski, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego-Państwowy Instytut Badawczy, Uniwersytet Morski w Gdyni, Akademia Nauk Stosowanych w Nowym Sączu, Politechnika Łódzka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W trzech sesjach zaprezentowano 27 doniesień ustnych. Przedstawione w sesji pierwszej doniesienia (10 doniesień) koncentrowały się na zagadnieniach związanych z bezpieczeństwem żywności. Zaprezentowane w tej części Sympozjum badania dotyczyły m.in. zanieczyszczenia suszy yerba mate i ich naparów akrylamidem i 5-hydroksymetylofurfuralem, czy żywności ksenobiotykami (bisfenolem A i jego analogami). Zaproponowano także analizę związków lotnych jako markery zanieczyszczenia ziarna pszenicy mikrotoksynami, omówiono wpływ jakości cytologicznej mleka na jego pojemność antyoksydacyjną, przedstawiono potencjał bakteriofagów w zapewnieniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, czy też oceniono skuteczność przeciwdrobnoustrojową zimnej plazmy i promieniowania UV-C wobec mikroflory skorupy jaj konsumpcyjnych. W drugiej sesji kontynuowano omawianie zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności. W części tej zostało zaprezentowanych 8 doniesień, m.in. na temat wpływu związków pochodzenia naturalnego na mikroorganizmy zanieczyszczające żywność czy zawartości makroskładników pokarmowych w diecie na zdrowie metaboliczne i mikrobiom zdrowego ochotnika. Zaprezentowano wpływ nowo opracowanych warunków produkcji na właściwości mikrobiologiczne i fizykochemiczne wyrobów piekarniczych, czy sonikacji na jakość mięsa liofilizowanego oraz w połączeniu z *Taraxacum officinalis* na stabilność oksydacyjną oraz właściwości przeciwutleniające steków z ligawy wołowej poddanych obróbce metodą sous vide. W jednym z ostatnich w tej sesji doniesień przedstawiono analizę porównawczą białek mięsa dzika europejskiego i świni domowej. W ostatniej, trzeciej sesji Sympozjum "Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności" zaprezentowano 10 doniesień ustnych. Tematyka wystąpień koncentrowała się wokół takich zagadnień, jak: jakość krajowych i importowanych miodów odmianowych, miód a bakterie powodujące próchnicę zębów, zachowania zdrowotne dzieci z terenów wiejskich powiatu elbląskiego, ocena cateringu dietetycznego na przykładzie diety wegetariańskiej 1200 kcal. Tradycyjnie, w ostatniej sesji dużo uwagi poświęcono bezpieczeństwu żywnościowemu. Przedstawiono związek między brakiem bezpieczeństwa żywnościowego oraz ryzykiem żywieniowym wśród osób starszych w Polsce, oraz stan wiedzy młodych konsumentów na temat bezpieczeństwa oraz marnowania żywności. Zaprezentowano wyniki pokazujące skalę marnotrawstwa żywności w polskich gospodarstwach domowych oraz wpływ uwarunkowań socjo-demograficznych na zjawisko. Na zakończenie Sympozjum odbyło się posiedzenie Sekcji Bezpieczeństwa Żywności PAN.

W XIII Sympozjum Naukowym “Krokusowym” Probiotyki i prebiotyki w żywności. 19- 21.04.2023, Kiry k. Zakopanego, uczestniczyło 38 naukowców z następujących ośrodków

naukowo-badawczych: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Państwowy Instytut Badawczy, Uniwersytet Rzeszowski, Politechnika Łódzka, Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie, Warszawska Akademia Medyczna, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, PROLAB Sp. z o.o. Sp. Komandytowa, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - PZH PIB w Warszawie, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie. W kameralnej atmosferze i w pięknym otoczeniu przyrody zostało poruszonych wiele aspektów zastosowania w żywności probiotyków oraz prebiotyków. Zaprezentowano 24 doniesienia. Dyskusja dotyczyła takich tematów jak: Postbiotyki w żywności; aktywność przeciwdrobnoustrojowa mieszaniny postbiotyków bakterii fermentacji mlekowej i kwasu octowego wobec enteropatogenów przenoszonych przez żywność i bakterii powodujących psucie – badania *in vitro*; właściwości immunomodulacyjne i antyoksydacyjne szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności w modelach *in vitro*; wpływ suplementacji probiotycznej na zdrowie metaboliczne i mikrobiom zdrowego ochotnika oraz w sztucznym przewodzie pokarmowym (SHIME®); wpływ skarmiania trzody chlewnej innowacyjną paszą z dodatkiem fermentowanego rzepaku na ich mikrobiotę; wpływ cieczy po hodowli probiotycznych bakterii kwasu mlekowego na właściwości powierzchniowe bakterii z rodzaju *Staphylococcus*; charakterystyka wybranych właściwości funkcjonalnych bakterii kwasu octowego; wpływ zastosowania bakterii kwasu octowego na właściwości fizykochemiczne kielbas surowo dojrzewających; wpływ dodatku inuliny i błonnika jabłkowego na jakość probiotycznych lodów z mleka owczego; właściwości prebiotyczne przetworów warzywno- owocowych wzbogaconych błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej; analiza prebiotycznych właściwości młóta browarnianego; wpływ odpornej dekstryny na wybrane markery oddziaływania zdrowotnego (badania *in vitro*); aktywność prebiotyczna preparatów z dodatkiem nutriozy; możliwości zastosowania probiotyków i prebiotyków w prehabilitacji; ocena zachowań konsumentów w odniesieniu do produktów probiotycznych w okresie ustępującej pandemii Covid-19; innowacyjny mus owocowo-warzywny z dodatkiem *Chlorella vulgaris* oraz probiotycznych bakterii *Levilactobacillus brevis* LOCK 0944; wpływ kultur starterowych na określone cechy jakościowe napoju owsianego w czasie chłodniczego przechowywania; zastosowanie szczepu probiotycznego *Lactiplantibacillus plantarum* PL8 w produkcji wyrobów czekoladowych; przeżywalność szczepów środowiskowych z rodzaju *Bifidobacterium* w serach twarogowych w czasie chłodniczego przechowywania; zastosowanie środowiskowych bakterii fermentacji mlekowej o aktywności antyoksydacyjnej w produkcji ekologicznych kielbas dojrzewających; zastosowanie wybranych szczepów środowiskowych bakterii fermentacji mlekowej w produkcji mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie; wpływ zastosowanej odmiany dyni na wybrane parametry jakości potencjalnie funkcjonalnych deserów mrożonych. W drugim dniu Sympozjum wybrano Zarząd nowo powołanej Sekcji Polskie Towarzystwo Technologów Żywności „Probiotyki i Prebiotyki”. Prezesem Sekcji PTTŻ „Probiotyki i Prebiotyki” została Pani dr hab. inż. Dorota Zielińska, prof. SGGW. Wiceprezesem Sekcji została ogłoszona Pani prof. dr hab. inż. Elżbieta Klewicka. Pani dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska wybrana została Sekretarzem Sekcji. Celem powołanej Sekcji będzie działalność naukowa, dydaktyczna i popularyzatorska skupiona na zagadnieniach związanych z wykorzystaniem drobnoustrojów o właściwościach probiotycznych i substancji prebiotycznych w produkcji żywności.

Wiodącym tematem tegorocznej XXVII Sesji i Xth International Session of Young Scientific Staff, która odbyła się w dniach 11-12 maja 2023 r. w Warszawie był „Rozwój nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość”. To, jaka będzie przyszłość w kontekście bezpiecznej żywności, pozwalającej na zaspokojenie rosnących potrzeb ludzkości oraz nadążenie za zmieniającym się stylem życia współczesnego człowieka, w dużej mierze zależy od młodego pokolenia technologów żywności. Sesja została zaplanowana na dwa dni obrad, co pozwoliło na swobodne prowadzenie dyskusji podczas 6 sesji referatowych w języku polskim 1 dnia (46

referatów) oraz podczas 2 sesji referatowych w języku angielskim 2. dnia (12 referatów). Drugiego dnia konferencji zorganizowano także 2 sesje posterowe w języku angielskim (28 doniesień). W ramach konferencji ogłoszono 6 wykładów plenarnych, po 3 każdego dnia konferencji. Wystąpienia w poszczególnych sesjach podzielone zostały tematycznie, zgodnie z przesłanymi przez uczestników tematami doniesień. Tematyczny podział poszczególnych sesji pozwolił na prezentowanie i poddanie dyskusji osiągnięć badawczych młodych naukowców, w konkretnym zakresie dziedziny technologii żywności i żywienia, pozwalając osiągnąć cel, jakim była wymiana wzajemnych obserwacji, doświadczeń i dyskusja nad konkretną problematyką oraz rozszerzenie umiejętności analitycznych i obszaru dotychczasowych badań. Uczestnicy mieli okazję konfrontować wyniki badań własnych ze swoimi rówieśnikami – młodymi naukowcami z różnych jednostek akademickich oraz doświadczoną kadrą naukową, jak również z przedstawicielami otoczenia biznesowego, którzy wzięli udział w wydarzeniu.

127 uczestników z uczelni i instytutów z całej Polski oraz z zagranicy pochyliło się nad zagadnieniami z obszaru modyfikacji technologicznych i procesowych, trendów żywieniowych, prozdrowotnych składników żywności, analizy, jakości oraz bezpieczeństwa żywności i konsumentów, środowiskowo odpowiedzialnych rozwiązań w dziedzinie opakowań czy ekonomii o obiegu zamkniętym. Wśród uczestników znaleźli się młodzi naukowcy z następujących jednostek: Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Uniwersytet Rzeszowski, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Politechnika Gdańska, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Politechnika Bydgoska im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy, University of Bologna, Aristotle University of Thessaloniki.

7.09.2023 r. w Łodzi odbyła się II konferencja „Postępy w Utrwalaniu Żywności – na styku nauki i praktyki”. 71 uczestników z uczelni (Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie, Politechnika Gdańska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Politechnika Bydgoska im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich, Uniwersytet Medyczny w Łodzi, Politechnika Łódzka) i instytutów badawczych (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy, Instytut Ogrodnictwa - PIB w Skierniewicach) z całej Polski, jak również reprezentujących otoczenie gospodarcze (Fruktus Agros Nova Sp. z o.o. Sp.k., Zentis Polska Sp z o.o., Grupa Buena sp. z o.o., Upfield Manufacturing Sp.z o.o., PAMAPOL S.A., Nomax Trading) wymieniało wiedzę i doświadczenia na temat utrwalania żywności w aspekcie jej bezpieczeństwa, innowacyjnych narzędzi w technologiach i metodach badawczych. Konferencja była doskonałą platformą nawiązania współpracy na styku nauki i przemysłu oraz tworzenia nowoczesnych rozwiązań w odpowiedzi na aktualne zagrożenia utrwalania i bezpieczeństwa żywności. Tematyka konferencji obejmowała m. in. bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, systemowe podejście do bezpieczeństwa żywności, funkcjonalne dodatki do żywności oraz metody analizy jakości i bezpieczeństwa żywności. Elementem konferencji była również Sesja Młodych Naukowców Fresh&Foodie, której organizacji podjęła się Sekcja ds. Rozwoju Młodej Kadry Naukowej KNoŻiŻ PAN.

Polski Kongres Reologii odbył się w Wieliczce w dniach 18-20.09.2023 r. W trakcie kongresu odbyły się sesje referatowe w języku polskim oraz angielskim, a także sesja plakatowa. Tematyka Kongresu obejmowała następujące zagadnienia: reologia polimerów,

betonów, materiałów sypkich, żywności, kosmetyków, właściwości mechaniczne i reologia materii miękkiej, reologia krwi i innych płynów ustrojowych, reologia materiałów ziarnistych, mikroreologia, nowoczesne metody reometryczne, reologia międzyfazowa i dylatacyjna, reologia i właściwości mechaniczne układów wielofazowych, trybologia oraz reologia w edukacji. W tej edycji Kongresu udział wzięli goście z renomowanych ośrodków badawczych Europy i USA (m.in. ETH Zurich; Wageningen University & Research, Stanford University).

Wiodącym zagadnieniem tegorocznej XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku, która odbyła się w Krakowie w dniach 21-22 września 2023 roku, było spojrzenie na żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu. W konferencji wzięli udział przedstawiciele kilkunastu ośrodków naukowych w Polsce, zarówno Uczelni Wyższych, jak i Instytutów Naukowych, jednego ośrodka z zagranicy (Slovak University of Agriculture in Nitra), jednej Instytucji zajmującej się oceną żywności (WSSE w Krakowie) oraz 5 podmiotów gospodarczych związanych z produkcją i oceną jakości żywności. Uczestnicy Konferencji pochylili się nad zagadnieniami związanymi m.in. z żywieniem człowieka, bezpieczeństwem żywności, współczesnymi trendami w produkcji żywności i opakowań, w tym także żywności prozdrowotnej, analizą jakości żywności i jej właściwości funkcjonalnych.

XV Konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. „Niskokaloryczne środki słodzące – aspekty technologiczne, żywieniowe i zdrowotne” odbyła się 27.10.2023 roku w Warszawie w Pałacu Staszica. Jest to cykliczna konferencja, organizowana wspólnie przez Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu oraz Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. W obecnym roku konferencja stała się przestrzenią do wymiany poglądów, doświadczeń oraz wskazania trendów w produkcji i wykorzystaniu niskokalorycznych środków słodzących jak również aspektów związanych z bezpieczeństwem ich stosowania. Corocznie licznie uczestniczą w tej konferencji zarówno młodzi jak i doświadczeni naukowcy a ponadto przedstawiciele przemysłu.

XX Konferencja Naukowa Młodych Badaczy „Bezpieczeństwo i Jakość Żywności” miała miejsce 22 listopada 2023 r. w Olsztynie. Prelegentami byli młodzi pracownicy nauki z Polski, Turcji i Francji. Wśród słuchaczy było liczne grono doktorantów pochodzących z Indii, Turcji i Włoch. Wygłoszone referaty obejmowały takie zagadnienia jak: obecność mikroplastiku w rybach konsumpcyjnych, jadalne, inteligentne opakowania, alternatywne białka zwierzęce, oddziaływanie witaminy D, keto dieta, odżywki jako suplementy dla sportowców, żywienie osób starszych, innowacyjne produkty piekarnicze, tureckie, tradycyjne produkty fermentowane, antocyjany fioletowej marchwi, biokontrola wzrostu patogenu w produkcie mlecznym, zagrożenie pszczoł fungicydami i „Food Crime” jako zachowania przestępcze w przemyśle spożywczym. Po konferencji ukazała się w telewizji Kopernik informacja dotycząca niniejszej konferencji i wywiad w TVP3, w programie Opinie.

<http://pan.kopernik.tv/10599,bezpieczenstwo-i-jakosc-zywnosci>

<https://olsztyn.tvp.pl/74295025/221123-wywiad-w-TV3-Opinie>

International Symposium „Microorganisms and their metabolites - a microworld of great opportunities and dangers” odbyło się już po raz siódmy. Tematem przewodnim sympozjum były badania w zakresie zastosowania drobnoustrojów w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności. Ze względu na duże zainteresowanie naukowców z zagranicy sympozjum stało się wydarzeniem międzynarodowym. W sympozjum wzięło udział 68 naukowców, w tym 11 zagranicznych. Uczestnicy byli z 16 różnych polskich ośrodków naukowych i badawczych z Polski, w tym z 3 Uniwersytetów Przyrodniczych (Lublinie, Poznaniu, Wrocławiu), Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Uniwersytetu Białostockiego, Uniwersytetu Kaliskiego, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Politechniki Łódzkiej, Politechniki Warszawskiej i Politechniki Krakowskiej, z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, IBPRS w Warszawie,

Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie oraz przedstawicieli z przemysłu tj. z Stowarzyszenia Ekosystem-Dziedzictwo Natury i redakcji czasopisma branżowego Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny. Jednostki zagraniczne były reprezentowane przez naukowców z 7 jednostek badawczych: Louisiana State University, USA, Zamorano Pan-American Agricultural School, Honduras, Czech University of Life Sciences, Czechy, Polytechnic University of Madrid, Hiszpania, Complutense University of Madrid, Hiszpania, University of Bologna, Włochy, Slovak Academy of Sciences, Institute of Chemistry, Słowacja. W trakcie sympozjum uczestnicy brali udział w czterech tematycznych sesjach. W pierwszej sesji pt. *Processes of microbial biosynthesis and biotransformation* prelegenci wygłosili 7 referatów, w drugiej pt. *Innovative methods of eliminating microorganisms in food production* odbyło się 11 prezentacji, z kolei w trzeciej pt. *Microorganisms and their metabolites in food quality improvement* wygłoszono 7 referatów oraz w czwartej pt. *Fermentation processes in food technology* wygłoszono 8 prezentacji. Po każdym referacie była ożywiona dyskusja.

IV. Inne formy działalności upowszechniającej i promującej naukę (opis)

(audycje i programy w radiu i telewizji, udział w festiwalach nauki, piknikach naukowych, wystąpienia w mediach elektronicznych, artykuły w prasie popularyzujące naukę itp. – dotyczy działań, w których bezpośrednio zaangażowany był Komitet lub jego struktury wewnętrzne).

Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN wypracował kilka sposobów popularyzacji nauki. Po pierwsze, każdego roku organizowana jest wspólnie z Komitetem Nauki o Żywieniu Człowieka PAN bezpłatna, otwarta konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie”, na której gromadzą się nie tylko członkowie obu Komitetów, ale również zainteresowani naukowcy, producenci żywności, przedstawiciele organów odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i jakość żywności, jak również osoby niezwiązane zawodowo z naukami o żywności i żywieniu. Świadczy to o dużym znaczeniu tychże konferencji w uświadamianiu i pogłębianiu wiedzy konsumentów. Dużą grupę słuchaczy stanowią również młodzi naukowcy, którzy mogą w ten sposób poszerzyć swoje horyzonty i skorzystać z wiedzy i doświadczenia wybitnych ekspertów. KNoŻiŻ opublikował na swojej stronie internetowej (www.knoziz.pan.pl) streszczenia referatów prezentowanych przez prelegentów reprezentujących Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu oraz Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN poczuwa się do odpowiedzialności, aby przekazać obiektywne informacje, poparte naukowymi dowodami, celem poszerzania rzetelnej i sprawdzonej wiedzy wśród konsumentów.

Członkowie Komitetu i Sekcji merytorycznie oraz organizacyjnie wspierali różne akcje, popularyzujące naukę o żywności i żywieniu. W formie stacjonarnej odbył się Festiwal Nauki 2023 (25-29.09.2023 r.), w ramach którego przygotowano i przeprowadzono różne lekcje festiwalowe. Zorganizowano następujące lekcje: "Jak powstaje mleko i miód w proszku?", „Owocowe warzywa, warzywne owoce – czy zdrowe jedzenie musi być nudne?”, „Żywność przyjazna dla środowiska, czyli co jeść, żeby być eko?”, „Truskawki dla kosmonautów”, "Powlekanie żywności", „Opakowania jadalne”, "Jak brzmi żywność?". Ponadto, Komitet merytorycznie wspierał, a przewodnicząca prowadziła jedną z debat głównych w ramach Festiwalu Nauki pt. „Żywność 4.0, czyli co będą jeść nasze wnuki”.

Członkowie Komitetu, uczestnicząc w pracach rad programowych/naukowych polskich czasopism naukowych i popularno-naukowych jako ich przewodniczący, członkowie lub redaktorzy tematyczni, przyczyniają się do upowszechniania rzetelnej wiedzy z zakresu nauk o

żywności i żywieniu w polskim społeczeństwie, poprzez dbanie o odpowiedni poziom dopuszczanych do druku artykułów w czasopismach:

- Żywność Nauka Technologia Jakość (redaktor naczelny – prof. dr hab. Lesław Juszcak, z-ca redaktora, redaktor statystyczny – Prof. dr hab. Mariusz Witczak, redaktor tematyczny – prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, Prof. dr hab. Grażyna Jaworska, członek rady naukowej - prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, Prof. dr hab. Waldemar Gustaw, Prof. dr hab. Mariusz Piskula, Prof. dr hab. Agnieszka Kita, Prof. dr hab. Anna Gramza-Michałowska, Prof. dr hab. Henryk Jeleń, prof. dr hab. Dorota Żyżelewicz; prof. dr hab. Stanisław Mleko, prof. dr hab. Piotr Przybyłowski);
- Przemysł Spożywczy (członek rady naukowo/programowej - prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr Andrzej Gantner);
- Gospodarka Mięsna (członek Rady Programowo-Naukowej - Prof. dr hab. Mirosław Słowiński);
- Food-Lex (redaktor naczelny – Dr Andrzej Gantner);
- Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (członek Rady Programowej – Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, Prof. dr hab. Włodzimierz Bednarski, prof. dr hab. Agnieszka Kita, prof. dr hab. Iwona Konopka);
- Przegląd Gastronomiczny (członek rady naukowej – Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska);
- Postępy Dietetyki w Geriatrii i Gerontologii (członek rady naukowej – Prof. dr hab. Anna Gramza-Michałowska);
- Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego (redaktor naczelny – Prof. dr hab. Andrzej Lenart);
- Journal of Elementology (członek rady naukowej – Prof. dr hab. Iwona Konopka);
- Przegląd Zbożowo-Młynarski (Przewodnicząca rady programowej – Prof. dr hab. Iwona Konopka).
- Laboratorium – Przegląd Ogólnopolski (członek rady naukowej – prof. dr hab. Lesław Juszcak).

Członkowie Komitetu, w ramach działalności upowszechniającej i promującej naukę, a w szczególności naukę o żywności i żywieniu, wygłosili referaty:

- referat plenarny Prof. Ryszard Amarowicz „Cereals and legumes as a source of phenolic and polyphenolic compounds”. 4th International Symposium on Food Science and Nutrition Health, Dalian, Chiny, 29-31.05.2023 r.;
- Referat Prof. Dorota Żyżelewicz „Technologia i właściwości wybranych produktów żywnościowych z zastosowaniem różnych środków słodzących”. Konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. „Niskokaloryczne środki słodzące”. Warszawa, 27.10.2023 r.
- Referat Prof. Agnieszka Bartoszek "Dlaczego żywność bogata w przeciwutleniacze przewyższa suplementy diety zawierające te substancje w zachowaniu homeostazy redoks organizmu ludzkiego", Symposium „Mikrobiota człowieka zasiedlanie, powiązania z chorobami, potencjał terapeutyczny”, 22.03.2023 r., Zaproszenie do wygłoszenia referatu w odpowiedzi na wyróżnienie Wydziału II Nauk Biologicznych i Rolniczych PAN

V. Działania Komitetu na rzecz reprezentowanych dyscyplin naukowych/ problemu

(opis)

V.1. Ocena stanu i potrzeb tych dyscyplin/problemu oraz instytucji naukowych (z ich własnej inicjatywy lub na wniosek jednego z organów Akademii); formułowanie zadań ważnych dla rozwoju nauki i gospodarki narodowej lub regionu; inspirowanie innych działań naukowych o charakterze interdyscyplinarnym, współpraca z organami i instytutami naukowymi Akademii na rzecz wspierania rozwoju osób rozpoczynających karierę naukową; m.in. formułowanie priorytetów badawczych, ocena wydawnictw naukowych, opracowywanie i przedstawianie programów badawczych oraz standardów i kierunków kształcenia w zakresie reprezentowanych dyscyplin/ problemu objętych zakresem działania Komitetu, inne wynikające ze specyfiki działania Komitetu (dotyczy działań, w których podmiotem był Komitet lub jego struktury wewnętrzne, a nie poszczególne osoby).

W roku sprawozdawczym Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN zorganizował, współorganizował lub patronował następującym wydarzeniom naukowym: VII Sympozjum Naukowemu „Bezpieczeństwo żywnościowe i żywności”, XIII Sympozjum Naukowemu „Krokusowemu” Probiotyki i prebiotyki w żywności, XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość” oraz Xth International Session of Young Scientific Staff „Food Science Development. Sustainable Future”, II Konferencji Naukowej „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki”, 5. Polskemu Kongresowi Reologii, XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku”, „Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu”, XX Konferencji Młodych Badaczy „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, XV Konferencji z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” oraz 7th International Symposium „Microorganisms and their metabolites - A microworld of great opportunities and dangers”. Takie działania przyczyniły się do wyznaczania kierunków rozwoju nauk o żywności żywieniu oraz nauk pokrewnych, a także stwarzały pole do wymiany zdań i formułowania poglądów. Niejednokrotnie, dyskusje toczące się podczas konferencji pozwoliły na wskazywanie priorytetów badawczych nauki o żywności i żywieniu. Ponadto, organizowana corocznie konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pełni rolę promującą nauki o żywności, gwarantującą wiedzę ekspercką różnym grupom społecznym oraz inspirującą działania młodych naukowców, zawsze licznie obecnych na tych spotkaniach. To spotkanie naukowe ma charakter otwarty, dzięki czemu również konsumenci mogą uczestniczyć w nim bezpłatnie. Z kolei, obecni na konferencji producenci żywności mają możliwość poznania wyników najnowszych badań dot. rozwiązań technologicznych oraz ich wpływu na zdrowie człowieka. W obecnym roku sprawozdawczym konferencja po raz kolejny odbyła się stacjonarnie w Pałacu Staszica w Warszawie. Uczestnicy mogli zasięgnąć rzetelnej i sprawdzonej wiedzy, dotyczącej metod otrzymywania, aspektów technologicznych, żywieniowych i zdrowotnych związanych z substancjami słodzącymi. Po prelekcjach toczyła się ożywiona dyskusja dot. poruszanych w trakcie referatów zagadnień. Konferencja z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” ma zatem kluczowe znaczenie w kształtowaniu świadomości konsumentów. Komitet promuje zatem nauki o żywności i żywieniu na arenie ogólnopolskiej wśród naukowców, przedsiębiorców oraz konsumentów.

Komitet w istotny sposób promuje również młodych naukowców, rozpoczynających karierę naukową – w obecnym roku ponownie podjął się patronowania cyklowi Konferencji Młodych Badaczy, na której młodzi naukowcy wygłaszali niejednokrotnie swoje pierwsze prelekcje.

Komitet wspiera młodych naukowców w ich rozwoju naukowym. W obecnej kadencji utworzona została Sekcja ds. Rozwoju Młodej Kadry Naukowej, której przewodniczy Prof. dr hab. Dorota Żyżelewicz. Sekcja ta zrzesza młodych przedstawicieli nauki, którzy mają możliwość współpracy z bardziej doświadczonymi naukowcami zarówno w zakresie

organizacji konferencji, warsztatów, szkoleń, jak również wyrażania opinii na tematy ważne z punktu widzenia rozwoju nauk o żywności i żywieniu. W obecnym roku sprawozdawczym Sekcja zorganizowała Sesję Młodych Naukowców Fresh&Foodie, która odbyła się w ramach II Konferencji Naukowej „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki”, 7.09.2023 r., Łódź

V.2 Działalność ekspercka, opinie, oceny i konsultacje w roku sprawozdawczym.

V.2.1. Ekspertyzy²: zagadnienie/temat, wykonawca/współwykonawca, zleceniodawca lub jednostka wnioskująca, termin wykonania (rok rozpoczęcia i rok zakończenia) odbiorca, sposób wykorzystania, sposób upowszechniania, inne instytucje lub osoby, którym ekspertyza była przedstawiana (wykaz, opis).

Brak

V.2.2. Opinie, oceny i konsultacje (wykaz).

brak

V. 3. Inne działania wynikające ze specyfiki działania Komitetu (opis).

brak

VI. Działalność wydawnicza

VI.1

Wyszczególnienie	Tytuł publikacji Wydawca/współwydawca	Wydawnictwa w wersji: - drukowanej - elektronicznej	Nakład (w egz.)	Dofinans. ze środków DUN (w zł)
Wydawnictwa ciągłe (w tym czasopisma, np. miesięczniki, kwartalniki; inne periodyki)	1) Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (kwartalnik) Wydawca: Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie, pod patronatem Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN	1) W wersji drukowanej i elektronicznej	1) 70 egz./zeszyt (280 egz./rok)	1) 60 000
Wydawnictwa zwarłe (np. monografie, materiały pokonferencyjne, inne)	1) Materiały konferencyjne VII Symposium Naukowe „Bezpieczeństwo żywnościowe i żywności”, 18-19.04.2023 r., Kiry k. Zakopanego 2) Materiały konferencyjne XIII Symposium Naukowe „Krokusowe” Probiotyki i prebiotyki w żywności. 19- 21.04.2023, Kiry k. Zakopanego	1) W wersji drukowanej 2) W wersji drukowanej 3) W wersji elektronicznej 4) W wersji drukowanej 5) W wersji drukowanej 6) W wersji	1) 41 2) 40 3) – 4) 100 egz. 5) 140 egz. 6) – 7) 50 egz. 8) –	1) 2) – 3) 5 700 4) – 5) 1 396 6) 3 000 7) – 8) –

² Jako ekspertyzy należy traktować wyłącznie opracowania analityczne przedstawiające stan problematyki stanowiącej przedmiot ekspertyzy, proponowane kierunki działań dla rozwiązania problemu, wraz z propozycjami zastosowań oraz wskazaniem adresatów i odbiorców, którzy te wnioski mogą wprowadzić i określeniem konkretnych efektów, jakie te rozwiązania mogą przynieść.

	3) Materiały konferencyjne XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej “Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość” oraz Xth International Session of Young Scientific Staff “Food Science Development. Sustainable Future” (Warszawa, 11-12.05.2023 r.) 4) Materiały konferencyjne II Konferencji Naukowej „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki”, 7.09.2023 r., Łódź, ISBN 978-83-63929-22-0 5) Materiały konferencyjne XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku” Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu”, Kraków, 21–22 września 2023 r. Wydawnictwo Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Kraków 2023. ISBN 978-83-962880-3-5 6) Monografia pt. Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu. Redakcja naukową Bernaś E., Gałkowska D., Topolska K. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2023. ISBN 978-83-953897-5-7 7) Materiały konferencyjne XX Konferencji Naukowej Młodych Badaczy „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, Olsztyn, 22 listopada 2023, ISBN 978-83-942794-8-6 8) Materiały konferencyjne 7th International Symposium Microorganisms and their metabolites - A microworld of great opportunities and dangers, 29-30.11.2023 r., Warszawa/on-line ISBN 978-83-955280-7-1	elektronicznej 7) W wersji drukowanej 8) W wersji elektronicznej		
Pozostałe publikacje	1) 2)			

VI.2. Omówienie działalności wydawniczej Komitetu w roku sprawozdawczym.

Wydawcą kwartalnika Polish Journal of Food and Nutrition Sciences jest Instytut

Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. W roku 2023 ukazały się 4 zeszyty kwartalnika o łącznej liczbie stron 404. W numerach kwartalnika opublikowano łącznie 36 artykułów w języku angielskim przez naukowców wykazujących afiliację polskich, jak i zagranicznych ośrodków naukowych. Kwartalnik Polish Journal of Food and Nutrition Sciences od kilku lat indeksowany jest w wiodących bazach naukowych, takich jak Web of Sciences i Scopus. Jego współczynnik wpływu ogłoszony w 2023 r. wyniósł $IF_{2022} = 2,4$ (wg. Journal Citation Reports) a jego CiteScore osiągnął wartości $CS = 4,7$ (wg bazy Scopus). Od 2014 r. czasopismo indeksowane jest w bazie Journal Citation Reports, skupiającej najlepsze międzynarodowe periodyki, co świadczy o wysokiej randze czasopisma, której potwierdzeniem jest także przypisanie mu 100 punktów w wykazie czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych. W 2023r. kwartalnik realizował zadania w ramach projektu nr RCN/SP/0520/2021/1 finansowanego ze środków budżetu państwa – Ministerstwo Edukacji i Nauki w ramach programu „Rozwój czasopism naukowych”. Dofinansowanie przyznane na lata 2022-2024 wynosi 120.000 zł pozwala redakcji kwartalnika podejmować działania zmierzające do podniesienia poziomu praktyk wydawniczych i edytorskich, zwiększenia wpływu czasopisma na rozwój nauki oraz jego utrzymania się w międzynarodowym obiegu naukowym.

Materiały konferencyjne VII Sympozjum Naukowego „Bezpieczeństwo żywnościowe i żywności” zostały wydane w postaci wydruku komputerowego, liczyły 51 stron i zawierały 27 streszczeń doniesień.

Materiały konferencyjne XIII Sympozjum Naukowego „Probiotyki i Prebiotyki w żywności” zostały wydane w postaci wydruku komputerowego, liczyły 31 stron i zawierały streszczenia 24 doniesień.

Materiały konferencyjne XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej “Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość” oraz Xth International Session of Young Scientific Staff “Food Science Development. Sustainable Future” (Warszawa, 11-12.05.2023 r.) zawierały abstrakty wystąpień w dwóch językach polskim i angielskim. Została ona przekazana wszystkim uczestnikom konferencji drogą elektroniczną oraz zamieszczona na stronie internetowej konferencji (www.smkn2023.pl). Książka abstraktów liczyła 109 stron.

Materiały konferencyjne II Konferencji Naukowej „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki” zostały wydane w wersji drukowanej (ISBN 978-83-63929-22-0), liczyły 55 stron i zawierały 42 streszczenia doniesień.

Materiały konferencyjne XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku” Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu”, Kraków, 21–22 września 2023 r. Wydawnictwo Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Kraków 2023. Liczba stron: 121, liczba streszczeń: 99. ISBN 978-83-962880-3-5

Monografia pt. Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu. Redakcja naukową Bернаś E., Gałkowska D., Topolska K. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2023. Liczba stron: 345, Liczba arkuszy wydawniczych: 27. ISBN 978-83-953897-5-7

Materiały konferencyjne XV Konferencji z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. „Niskokaloryczne środki słodzące – aspekty technologiczne, żywieniowe i zdrowotne” 27.10.2023 r., Warszawa zostały opublikowane w wersji elektronicznej na stronie Komitetu www.knoziz.pan.pl. Materiały zawierają streszczenia wystąpień 4 prelegentów i liczą łącznie 8 stron.

Materiały konferencyjne XX Konferencji Naukowej Młodych Badaczy z cyklu „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, 22 listopada 2023 r., Olsztyn zawierały streszczenia

wszystkich prezentowanych doniesień, numer ISBN: 978-83-942794-8-6, wydawca: Sowa-druk na życzenie, liczba stron: 40, liczba arkuszy wydawniczych: 3.3.

Materiały konferencyjne (Book of Abstracts) 7th International Symposium Microorganisms and their metabolites - A microworld of great opportunities and dangers, które odbyło się 29-30 listopada 2023r., Warszawa/on-line zostały opublikowane w książce o numerze ISBN 978-83-955280-7-1. Książka abstraktów składa się z 60 stron i zawiera streszczenia wszystkich prezentowanych ustnych referatów w języku polskim i w języku angielskim. Monografia została opublikowana w otwartym dostępie w dniu 29 listopada 2023r. (przed rozpoczęciem sympozjum) na stronie <https://sway.cloud.microsoft/AVVf0pU8CQuHqpvb?ref=email>

VII. Aktywność międzynarodowa Komitetu (opis)

Współpraca Komitetu z organizacjami międzynarodowymi w zakresie reprezentowanej dyscypliny/ problemu naukowego (m.in. pełnienie przez Komitet funkcji komitetu narodowego ds. współpracy z organizacjami naukowymi, współpraca z innymi międzynarodowymi organizacjami naukowymi, udział członków Komitetu we władzach, pracach komisji, komitetów itp. międzynarodowych organizacji naukowych.)

KNoŻiŻ PAN pełni funkcję Komitetu Narodowego ds. Współpracy z Międzynarodową Unią Nauk o Żywności i jej Technologii, jest tzw. Adhering Body (AB) tej organizacji, które z prawem głosu bierze udział w Zgromadzeniach Ogólnych (General Assembly/Members Meeting) IUFoST.

The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) jest organizacją globalną, działającą w obszarze nauki i technologii żywności o charakterze wspierającym i propagującym bezpieczeństwo żywności i żywnościowe na światowym rynku obrotu żywnością. Jest organizacją non-profit, skupiającą na zasadach dobrowolności narodowe organizacje/stowarzyszenia z obszaru nauk o żywności. Jest jedną z organizacji, która na prawach pełnego członkostwa należy do International Science Council (ISC), gdzie reprezentuje naukę i technologię żywności przed podobnymi organizacjami globalnymi. Jest organizacją opiniotwórczą, wspólnym głosem naukowców działających w nauce i technologii żywności. Misją IUFoST jest promowanie międzynarodowej współpracy i wymiany informacji oraz edukacja i szkolenie osób zawodowo związanych z nauką i technologią żywności.

Koordynatorem do spraw współpracy z IUFoST z ramienia Komitetu jest prof. Mariusz Piskula, który po 4 latach pracy w Radzie Zarządzającej IUFoST (<http://iufost.org/structure>) został powołany do Nominations and Elections Committee oraz został oddelegowany do reprezentowania tej organizacji w ISC – International Science Council, a w ramach tej organizacji do CODATA- Committee on Data.

Z kolei dr hab. Artur Wiktor zgłoszony przez Komitet Nauk o Żywności Żywieniu PAN do „sekcji młodych” IUFoST *Early Career Scientists*, został zaproszony do działania w Radzie tej Sekcji : *Early Career Scientist Council*.

29 czerwca 2023 w trybie on-line odbyło się spotkanie Członków IUFoST (Members Meeting)z, na którym poruszane były bieżące sprawy Unii oraz przedstawiono założenia kolejnego Światowego Kongresu IUFoST, który odbędzie się w Rimini we Włoszech w dniach 8-12.09.2024. W związku z tym Kongresem prof. Mariusz Piskula został powołany na Członka

Międzynarodowego Komitetu Naukowego tego Kongresu *Congress International Scientific Advisory Committee*. Przy okazji tego Kongresu będzie miało miejsce kolejne Zgromadzenie Ogólne IUFoST (*General Assembly*) w formie stacjonarnej (fizyczne).

Przynależność do IUFoST daje dostęp do wiedzy specjalistycznej i źródeł informacji pochodzących z innych państw, ułatwia rozwijanie kontaktów z przedstawicielami organizacji o podobnym do KNoŻiŻ PAN charakterze, konsultowanie stanowisk, udział w upowszechnianiu osiągnięć nauki i kultury czy pozyskiwanie najlepszych wzorów i doświadczeń.

Członkowie Komitetu są rozpoznawani i doceniani na arenie międzynarodowej. W 2023 roku następujący członkowie Komitetu znaleźli się na liście World's Top 2% Scientists' List. W zakresie całościowego dorobku: prof. Andrzej Lenart, prof. Aleksandra Duda-Chodak, prof. Ryszard Amarowicz, prof. Henryk Jeleń, prof. Mariusz Piskula

Natomiast pod względem cytowalności w 2022 roku: prof. Aleksandra Duda-Chodak, prof. Anna Gramza-Michałowska, prof. Ryszard Amarowicz, prof. Henryk Jeleń.

Zestawienie po raz kolejny opracował Uniwersytet Stanforda we współpracy z wydawnictwem Elsevier i przedsiębiorstwem SciTech Strategies.

Członkowie Komitetu uczestniczą też w pracach stowarzyszeń międzynarodowych.

Prof. dr hab. Barbara Wróblewska jest członkiem EASAC - jednej z czterech sieci, stanowiących część IAP (InterAcademy Partnership), czyli ogólnoświatowej sieci wszystkich Narodowych Akademii Nauk i Medycyny. Skupia ona ponad 130 członków. W 2015 roku zainicjowano globalny projekt, mający na celu dostarczenie informacji decydentom i opinii publicznej w zakresie promowania i wspierania bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz identyfikację luk w wiedzy, aby doradzać w sprawie podejmowania priorytetów badawczych i poprawy bazy dowodowej dla ogółu społeczeństw. Podstawowymi zagadnieniami, będącymi przedmiotem analiz zespołów eksperckich EASAC, jest problematyka dotycząca środowiska (Environment Portfolio), energii (Energy Portfolio), nauk biologicznych (Biosciences Portfolio). Opracowywane przez Członków EASAC ekspertyzy są przedstawiane członkom Parlamentu Europejskiego, Komisji UE, akademiom państw członkowskich i rządów państw UE. Dokumenty są także dostępne dla szerokich kręgów społeczeństwa, udostępniane zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej.

Pani Profesor Barbara Wróblewska pracuje w grupie ekspertów Food and Nutrition Security and Agriculture. Opracowany wspólny dokument pod tytułem "Opportunities and challenges for research on food and nutrition security and agriculture in Europe" jest dostępny pod adresem internetowym <https://easac.eu/projects/details/food-and-nutrition-security-and-agriculture/>. Raport, który był przedstawiony w Parlamencie Europejskim (28 October 12.00-13:30 CET) oraz globalny przegląd problemów żywieniowych stanowią dokumenty krytyczne w trakcie przygotowania do #Food2030/Horyzont. Wskazano, że system żywnościowy musi rozwijać się w systemie „circular economy”, z naciskiem na „bioekonomiczny sposób gospodarki”, w szczególności ze zmniejszeniem strat po zbiorze surowców i redukcji odpadów żywnościowych w łańcuchu dostaw i indywidualnych gospodarstwach domowych.

Pani Prof. Agnieszka Bartoszek jest jednym z dwojga MC (Management Committee

member) czyli oficjalnych reprezentantów Polski w Akcji COST CA19105 „LipidNET – Pan-European Network in Lipidomics and EpiLipidomics” (skrótowa nazwa: EpiLipidNET).

W dniu 14 października 2021 r. w Nantes we Francji odbyło się Walne Zgromadzenie Stowarzyszenia European Polysaccharide Network of Excellence (EPNOE), które powierzyło Panu prof. Januszowi Kapuśniakowi funkcję wiceprezydenta odpowiedzialnego za edukację na kadencję 2022-2023 (<https://epnoe.eu/>). Pan Profesor pełnił tę funkcję do grudnia 2022 r. Od 1 stycznia Pan Profesor jest reprezentantem Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie w European Polysaccharide Network of Excellence (EPNOE).

Członkowie Komitetu są redaktorami wielu czasopism międzynarodowych, m.in. Prof. Henryk Jeleń, Prof. Andrzej Lenart oraz Prof. Mariusz Piskula są członkami tzw. Advisory Board czasopisma Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, a Prof. Ryszard Amarowicz jest redaktorem działowym Food Chemistry Section tegoż kwartalnika. Ponadto:

- Prof. Ryszard Amarowicz jest redaktorem czasopisma LWT – Food Science and Technology oraz Journal of Food Bioactives. Ponadto, jest członkiem Editorial Board następujących czasopism: European Journal of Lipid Science and Technology, Food Chemistry, Food Chemistry X, Food Chemistry: Molecular Sciences, Foods, Molecules, International Journal of Molecular Science, Food Production, Processing and Nutrition Frontiers in Nutrition (Review Editor w sekcji Food Chemistry), Antioxidants (członek Reviewer Board) oraz redaktorem numeru specjalnego czasopisma Molecules “Bioactive Compounds from Medicinal Plants, Plant-Based Foods and Functional Foods: Advances and Opportunities”.
- Prof. dr hab. inż. Dorota Żyżelewicz jest redaktorem pomocniczym czasopisma Antioxidants, numeru specjalnego „Second edition of bioavailability and bioactivity of plant antioxidants”.
- Prof. Barbara Wróblewska, jest redaktorem sekcji Nutritional Immunology Frontiers w Immunology i Frontiers w Nutrition, członkinią Editor Board Acta Alimentaria, Guest Editor w czasopiśmie Nutrients w Special Issue: "Food Allergy and Human Health" oraz członkiem Komitetu Naukowego czasopisma Lekarzy Wojskowych.
- Prof. Mariusz Piskula zasiada w komitetach redakcyjnych Journal of Food and Nutrition Research oraz Czech Journal of Food Sciences.
- Prof. Henryk Jeleń pełni funkcję Editor (1 z 25) w czasopiśmie Molecules, oraz Editor-in-Chief sekcji Flavor and Fragrances w tym czasopiśmie, jest edytorem gościnnym Topical Collection “Essential Oils” w tym czasopiśmie
- Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW jest członkiem Editorial Board czasopisma Journal of Food Nutrition and Dietetics (ISSN:2470-9794) oraz Journal of Applied Microbiological Research, (ISSN: 2581-7566).
- Prof. dr hab. Joanna Stadnik jest redaktorem numeru specjalnego “Aminobiogenic Potential of Fermented Food Microbiota” w czasopiśmie Frontiers in Microbiology, numeru specjalnego “Nutritional Value of Meat and Meat Products and Their Role in Human Health-2nd Edition” w czasopiśmie Nutrients, numeru specjalnego “Nutritional Value of Meat and Meat Products and Their Role in Human Health” w czasopiśmie Foods

- Prof. Janusz Kapuśniak jest członkiem editorial board czasopism: Molecules, Foods, Polymers i Polysaccharides. Ponadto, jest członkiem International Advisory Board, Scientific Journal of Mehmet Akif Ersoy University (Techno-Science), Publisher: Burdur Mehmet Akif Ersoy University, Turkey, e-ISSN: 2651-3722
- Prof dr hab. Lesław Juszczak jest członkiem Editorial Board następujących czasopism: Molecules (MDPI), Polysaccharides (MDPI), Journal of Cereal Science (Elsevier), Journal of Scientific Research and Reports (SCIENCEDOMAIN International). Asian Journal of Food Research and Nutrition (OA Academic Press), Frontiers in Nutrition (Frontiers Media), redaktor numeru specjalnego “Food Polysaccharides: Structure, Properties and Application” w czasopiśmie Molecules,
- Prof. dr hab. Anna Gramza-Michałowska jest członkiem Editorial Board oraz Section Board czasopisma Nutrients, redaktorem czasopisma Molecules, redaktorem gościnnym numeru specjalnego “New Kind of Product Fermentation” w czasopiśmie Molecules, redaktorem naczelnym serii Applied Sciences in Functional Foods Vol I i Vol II obejmującym czasopisma: Molecules, Nutraceuticals, Nutrients, Applied Biosciences i Applied Sciences.
- Prof. dr hab. Władysław Migdał jest członkiem komitetu redakcyjnego czasopisma Biotechnology in Animal Husbandry Belgrad, Serbia oraz współredaktorem w czasopiśmie Animals dla wydania specjalnego „Factors Affected the Poultry Meat Quality and Flavor: Physico-Chemical Attributes and Sensory Evaluation”
- Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz jest członkiem tematycznego panelu doradczego w czasopiśmie Foods.
- Prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak jest członkiem Section Editorial Board 'Food Physics and (Bio)Chemistry w czasopiśmie Foods.
- Dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. SGGW jest redaktorem w czasopiśmie Foods dla wydania specjalnego Special Issue "Novel Processing Technology for Shelf Life Extension in Food "

VIII. Współpraca Komitetu z organami rządowymi, samorządowymi, innymi w zakresie reprezentowanej dyscypliny/ problemu naukowego (opis)

(np. współpraca z Sejmem, Senatem, jednostkami administracji rządowej, samorządu terytorialnego, współpraca z towarzystwami naukowymi, z innymi organizacjami).

Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN od wielu lat współpracuje z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności, organizując kilka razy w roku wspólne obrady oraz konferencje. Obie te organizacje łączą wspólne cele w zakresie popularyzacji nauki o żywności, upowszechniania osiągnięć naukowych i wymiany doświadczeń z uwzględnieniem potrzeb i korzyści gospodarki żywnościowej. W obecnym roku sprawozdawczym wspólne działania obu instytucji obejmowały m.in. organizację konferencji - VII Sympozjum Naukowego “Bezpieczeństwo żywnościowe i żywności”, XIII Sympozjum Naukowego “Krokusowego” Probiotyki i prebiotyki w żywności, XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej oraz Xth International Session of Young Scientific Staff pt. „Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość. Food Science Development. Sustainable Future”, II Konferencji Naukowej „Postępy w utrwalaniu żywności – na styku nauki i praktyki”, 5. Polskiemu

Kongresowi Reologii, XV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku” pt. Żywność jako wyzwanie dla współczesnej nauki i przemysłu, 7th International Symposium „Microorganisms and their metabolites - A microworld of great opportunities and dangers”.

Ponadto, Komitet Nauk o Żywności i Żywieniu PAN współpracuje również z Polskim Towarzystwem Agrofizycznym w aspekcie wspólnego rozwijania wiedzy i wymiany poglądów.

W skład Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN wchodzi również członkowie Akademii Młodych Uczonych PAN, dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW oraz dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, co wpływa na obustronny przepływ informacji i konsultacji między tymi stowarzyszeniami.

Warto podkreślić, że Komitet powołał do swojego składu jako specjalistów przedstawicieli przemysłu oraz stowarzyszeń naukowych – m.in. dr Andrzej Gantner jest wiceprezesem i dyrektorem generalnym Polskiej Federacji Producentów Żywności, mgr Bronisław Wesołowski był prezesem Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (do 14.09.2021 r.) a obecnie jest Przewodniczącym Rady tegoż Stowarzyszenia. Dr Adam Głowacki, mgr Zbigniew Groszyk, prof. Stanisław Gwiazda oraz dr Krzysztof Pawiński są przedstawicielami producentów żywności. Gwarantuje to wymianę poglądów, a także dyskusję nad przyszłymi trendami dotyczącymi przetwórstwa żywności pomiędzy naukowcami, technikami i producentami żywności.

IX. Pozostałe informacje, istotne ze względu na specyfikę działalności Komitetu.

brak

Warszawa, dnia 31.01.2024 r.

Prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, czł. koresp. PAN
(Przewodniczący Komitetu)

Magdalena Dadan, 790021115
(Imię i nazwisko, nr telefonu osoby sporządzającej informację)