



**Podkarpacki Oddział PTTŻ  
zaprasza na cykl wykładów otwartych**

**JAKOŚĆ ŻYWNOSCI - ŚWIADOME ODŻYWIANIE**

**INSTYTUT TECHNOLOGII ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA  
UNIwersytet Rzeszowski**

**Ul. Zelwerowicza 4 (bud. D-9, s.108) godz. 15.00**

**19 marca 2020**

***„Instrumentalne metody oceny tekstury żywności”***

**dr hab. inż. Piotr Kuźniar, prof. UR**

*Zakład Inżynierii Produkcji Rolno-Spożywczej  
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania  
Środowiska, Uniwersytet Rzeszowski*

**23 kwietnia 2020**

***„Długołańcuchowe kwasy tłuszczowe a rozwój  
cukrzycy typu 2 – molekularny mechanizm działania”***

**prof. dr hab. Agnieszka Dobrzyń**

*Dyrektor Instytutu Biologii Doświadczalnej im. M.  
Nenckiego w Warszawie*

**7 maja 2019**

***„Ryzyko związane z występowaniem pozostałości  
pestycydów w żywności”***

**prof. dr hab. Jaroslav Legáth**

*<sup>1</sup>Kierownik Katedry Farmakologii i Toksykologii, Uniwersytet  
Medycyny Weterynaryjnej i Farmacji w Koszycach, Słowacja*

*<sup>2</sup>Krajowe Laboratorium Referencyjne ds. Pestycydów w  
Koszycach, Słowacja*

*<sup>3</sup>Zakład Biotechnologii i Bioinformatyki, Wydział Chemiczny  
Politechniki Rzeszowskiej*

**4 czerwca 2019**

***„Metody analityczne określania biodostępności  
składników odżywczych z żywności”***

**dr inż. Magdalena Buniowska**

*Zakład Technologii Mleczarstwa  
Instytut Technologii Żywności i Żywienia  
Uniwersytet Rzeszowski*

