

Tytuł wykładu	Czy analog serowy może być lepszy od sera topionego?
Prowadzący	dr hab. inż. Bartosz Sołowiej Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów Katedra Biotechnologii, Żywnienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Język prowadzenia wykładu	polski
Lista zagadnień poruszanych w ramach wykładu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser topiony a analog sera topionego – definicja, różnice. 2. Otrzymywanie sera topionego oraz jego analogów. 3. Rola białek oraz hydrokoloidów w projektowaniu zmodyfikowanych analogów sera topionego. 4. Wpływ ww. produktów na zdrowie człowieka.
Założone cele i efekty wykładu	Założonym celem wykładu jest przybliżenie widzom zagadnień związanych z: otrzymywaniem sera topionego oraz analogów sera topionego, różnicami w ich produkcji oraz wpływem na zdrowie człowieka. Rynek serów topionych oraz analogów serowych wciąż zwiększa się, dzięki prostocie w ich wytwarzaniu. Otrzymywanie analogów sera umożliwia także producentom większe możliwości w doborze składników celem uzyskania określonych efektów żywieniowych, dietetycznych i ekonomicznych, ponieważ analogi serowe należą do grupy produktów mleczarskich, w których substytucja jednego lub kilku ich składników - nie sprawia technicznych, ani technologicznych problemów. Znając wpływ zastosowanych składników, do produkcji serów topionych oraz analogów serowych na cechy produktu końcowego, można modyfikować ich właściwości funkcjonalne, a tym samym wpływać na otrzymywanie nowych wyrobów, często prozdrowotnych, prebiotycznych, przeznaczonych np. dla osób odchudzających się oraz aktywnych fizycznie.
Bibliografia	<ol style="list-style-type: none"> 1. El-Bakry M., Beninati F., Duggan E., O'Riordan E.D., O'Sullivan M. (2011). Reducing salt in imitation cheese: Effects on manufacture and functional properties. <i>Food Res. Int.</i>, 44, 589–596. 2. Foegeding E.A. (2004). The viscosity, texture and other rheological properties of dairy products. 4th Int. Symp. on Recombined Milk and Milk Products, Cancun, Mexico, May 9 - 12, p. 28. 3. Kycia K. (2008). Czynniki kształtujące teksturę serów topionych. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 3 (58), 5-17. 4. Meyer D., Bayarri S., Tárrega A., Costell E. (2011). Inulin as texture modifier in dairy products. <i>Food Hydrocoll.</i>, 25, 1881-1890.

	<ol style="list-style-type: none"> 5. O'Connell, J. E., & Flynn, C. (2007). The manufacture and applications of casein – derived ingredients. In Y. H. Hui, Handbook of food products manufacturing (pp. 557-591). John Wiley & Sons Inc., New Jersey. 6. Sajilata M.G., Singhal R.S. (2005). Specialty starches for snack foods. Carbohydr. Polym., 59 (2), 131-151. 7. Sołowiej B. (2012). Textural, rheological and melting properties of acid casein reduced-fat processed cheese analogues. Milchwissenschaft-Milk Science International 67(1), 9-13. 8. Sołowiej B. (2013). Effect of whey preparations on adhesiveness of processed cheese analogues to different packaging materials. Żywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc 87(2), 80-91. 9. Sołowiej B. Effect of κ-carrageenan on physicochemical properties of processed cheese analogues. Żywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc 81(2) 107-118. 10. Sołowiej B., Cheung I. W. Y., Li-Chan E.C.Y. (2104). Texture, rheology and meltability of processed cheese analogues prepared using rennet or acid casein with or without added whey proteins.” International Dairy Journal, 37, 87-94. 11. Sołowiej B., Dylewska A., Kowalczyk D., Sujka M., Tomczyńska-Mleko, M., Mleko S. (2016). The effect of pH and modified maize starches on texture, rheological properties and meltability of acid casein processed cheese analogues.” European Food and Research Technology 242(9) (2016), 1-10. 12. Sołowiej B., Glibowski P., Muszyński S., Wydrych J., Gawron A., Jeliński T. (2015). The effect of fat replacement by inulin on the physicochemical properties and microstructure of acid casein processed cheese analogues with whey protein polymers. Food Hydrocolloids, 44, 1-11. 13. Tamime A.Y. (2011). Processed cheese and analogues: An overview. In: Processed Cheese and Analogues. Oxford, United Kingdom. 14. Waszkiewicz-Robak B., Świdorski F. (2001). Hydrokoloidy w produkcji żywności funkcjonalnej. W: Hydrokoloidy w produkcji żywności. Red. A. Rutkowski. Polska Izba Dodatków do Żywności, Trans-Druk, Konin.
<p>Słowa kluczowe</p>	<p>Ser topiony, analog sera topionego, białka mleka, białka serwatkowe, kazeina, hydrokoloidy, właściwości fizykochemiczne, tekstura, reologia</p>