

30 MAJA 2014



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

Wiem, co jem

Budynek AGRO II
ul. Akademicka 15 / Sala Konferencyjna 14

Żywność regionalna i tradycyjna

Zasady rejestracji w UE żywności tradycyjnej i regionalnej, przykładu takich produktów oraz ciekawostki związane z ich produkcją.

Joanna Barłowska

19.30 – 19.55

Otyłość problem estetyczny czy medyczny

Cały świat pracuje nad budowaniem świadomości zdrowego stylu życia, a wg. danych WHO, problem otyłości wciąż rośnie.

Ewa Tomaszewska

20.00 – 20.25

Wieprzowina na talerzu – fakty i mity

Wg. danych, statystyczny Polak w ciągu roku spożywa ok. 40 kg wieprzowiny. Jaką wartość odżywczą ma dla niego to mięso?

Marek Babicz / Kinga Kropiwiec / Marcin Hałabis / Damian Iwon

20.30 – 20.55

Zbożowa żywność funkcjonalna w profilaktyce i zwalczaniu chorób cywilizacyjnych

W prezentacji zamierzamy odświeżyć i potwierdzić słowa Hipokratesa: „Niech żywność będzie Twoim lekarstwem, a lekarstwo Twoją żywnością”.

Zbigniew Rzedzicki

21.00 – 21.25

Jasna i ciemna strona „księżycowego pierwiastka”

Przez wiele lat selen był uznawany za jedno z najbardziej toksycznych pierwiastków. Obecnie badania koncentrują się nad wykorzystaniem jego właściwości w leczeniu chorób wirusowych i nowotworowych.

Agnieszka Chałabis-Mazurek

21.30 – 21.55

Najpierw masa potem rzeźba – suplementy diety w sporcie i na co dzień

Wyjaśnimy mechanizmy działania najczęściej wybieranych preparatów oraz odniesiemy się do popularnego wśród osób ćwiczących stwierdzenia: „Nie weźmiesz, nie urośniesz”.

Ewa Tomaszewska

22.00 – 22.25

Żywność, a choroby nowotworowe

Odpowiednie żywienie nie tylko może uchronić przed chorobą nowotworową, ale odgrywa również rolę we wspomaganiu jej leczenia.

Magdalena Olcha / Krzysztof Pietrak / Renata Klebaniuk

22.30 – 22.55