



**education organization research**

**POLSKI ODDZIAŁ ŚWIATOWEGO STOWARZYSZENIA WIEDZY  
DROBIARSKIEJ  
THE POLISH BRANCH OF WORLD'S POULTRY SCIENCE ASSOCIATION**

**XXIX MIĘDZYNARODOWE SYMPOZJUM DROBIARSKIE PB WPSA  
„Nauka praktyce – praktyka nauce”**

**XXIX INTERNATIONAL POULTRY SCIENCE SYMPOSIUM PB WPSA  
“Science to Practice – Practice to Science”**

## **PROGRAM PROGRAMME**

**18 – 20. 09. 2017 r.  
Tarnowo Podgórne, Poland**

**XXIX MIĘDZYNARODOWE SYMPOZJUM DROBIARSKIE PO WPSA  
XXIX INTERNATIONAL POULTRY SYMPOSIUM PB WPSA  
Tarnowo Podgórne, 18-20.09.2017 r.**

**Program / Programme**

**Poniedziałek/Monday (18.09.2017 r.)**

9.00-13.00 Rejestracja uczestników/Registration of participants

12.00-13.00 **Obiad/Lunch (restauracja hotelowa / hotel restaurant)**

**SESJA PLENARNA (sala GHIK, piętro III)  
PLENARY SESSION (Plenary hall GHIK, 3 st floor)**

**Moderatorzy/moderators – prof. dr hab. Andrzej Rutkowski,  
prof. dr hab. Jan Jankowski**

13.00-13.10 Otwarcie Sympozjum/Ceremony of Opening

13.10-14.00 **Uroczystość nadania godności HONOROWEGO CZŁONKA POLSKIEGO  
ODDZIAŁU ŚWIATOWEGO STOWARZYSZENIA WIEDZY DROBIARSKIEJ  
CONFERRING HONORARY MEMBERSHIP OF PB WPSA**

**dr hab. KATARZYNA CYWA – BENKO, prof. nadzw.**  
*laudator: dr hab. Daria Murawska, prof. nadzw. UWM*

**prof. dr hab. EUGENIUSZ HERBUT**  
*laudator: dr Ewa Sosnówka-Czajka*

14.00-14.15 **Jubileusz Polskiego Drobiarstwa/Jubilee of Polish Poultry**

14.15-14.25 **Rozstrzygnięcie OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU NA NAJLEPSZĄ  
PRACĘ MAGISTERSKĄ Z ZAKRESU DROBIARSTWA – Announcing  
winners of The National Competition for the Best Master Thesis on  
Poultry Science**

14.25- 14.40 **R. Mulder**  
*World's Poultry Science Association: today and tomorrow / Światowe  
Stowarzyszenie Wiedzy Drobiarskiej: dziś i jutro*

14.40-15.00 **Przerwa kawowa/Coffee break**

**KONKURS MŁODYCH BADACZY IM. JERZEGO BĘDKOWSKIEGO**  
**JERZY BĘDKOWSKI YOUNG SCIENTISTS COMPETITION**

**Moderatorzy/moderators – dr inż. Monika Łukasiewicz,  
dr Roel Mulder**

- 15.00-15.10      **K. Abramowicz, M. Krauze, K. Ognik, B. Sołowiej**  
*Analiza profilowa tekstury mięsa pochodzącego od indyków karmionych produktami zawierającymi fermentowany rzepak oraz soję - Texture profile analysis of meat derived from chickens fed by products including fermented rapeseed and soybean*
- 15.10-15.20      **A.R.M. Al-Yasiry, B. Kiczorowska, W. Samolińska**  
*Wartość odżywcza i zawartość elementów mineralnych w mięsie kurcząt brojlerów żywionych z dodatkiem Boswellia serrata - Nutritional value and content of mineral elements in the meat of broiler chickens fed Boswellia serrata supplemented diets*
- 15.20-15.30      **A. Benzertiha, B. Kierończyk, D. Józefiak, A. Józefiak, M. Rawski, S. Świątkiewicz**  
*Wpływ wybranych mączek z owadów na wyniki odchowu i mikrobiom przewodu pokarmowego kurcząt rzeźnych - Full-fat insect meals – the effect on broiler chicken growth performance and gastrointestinal tract microbiota*
- 15.40-15.50      **J. Biesek, J. Kuźniacka, M. Banaszak, M. Adamski**  
*Ocena jakości jaj kur żywionych mieszankami zbilansowanymi w oparciu o krajowe źródła białka roślinnego - Assessment of the egg quality in hens fed with a complete feed based on national sources of plant protein*
- 15.50-16.00      **E. Cholewińska, K. Ognik, Jan Jankowski, Krzysztof Kozłowski**  
*Ocena zmian epigenetycznych u indyków otrzymujących w diecie różne formy i dawki manganu - Evaluation of epigenetic changes in turkeys receiving different forms and doses of manganese in the diet*
- 16.00-16.10      **M. Damski, M. Korzeniowska, W. Kopeć, A. Pudło**  
*Wpływ parametrów odcukrzania białka jaja kurzego na cechy reologiczne produktu suszonego - Effect of egg white desugarization parameters on rheology of powdered products*
- 16.10-16.20      **J. Dobrzański, J. Krawczyk, J. Calik, T. Szwaczkowski**  
*Badania nad efektywnością realizacji programów ochrony zasobów genetycznych gęsi w Polsce - Survey on effectiveness of goose genetic conservation programs implementation in Poland*

- 16.20-16.30 **K. Drabik, M. Puk, P. Chabroszewska, J. Batkowska**  
*Kwas cytrynowy jako czynnik modyfikujący zmiany jakości jaj konsumpcyjnych w czasie przechowywania - The citric acid as a factor modifying changes in the quality of table eggs during the storage*
- 16.30-16.40 **A. Dunisławska, A. Sławińska, M. Bednarczyk, M. Siwek**  
*Meta-analiza ekspresji genów u brojlerów kurzych po stymulacji prebiotykami i synbiotykami in ovo- Meta-analysis of gene expression in broiler chickens after stimulation with prebiotics and synbiotics in ovo*
- 16.40-16.50 **B. Kierończyk, D. Józefiak, A. Józefiak, M. Rawski, S. Świątkiewicz**  
*Zastosowanie wybranych tłuszczów z owadów w dietach kurcząt rzeźnych - Application of selected insect fats in broiler chicken diets*
- 16.50-17.00 **M. Kubiś, S.A. Kaczmarek, S. Peris, S. Budnik, M. Hejdysz, A. Rutkowski**  
*Współczynniki strawności nasion grochu, bobiku, oraz łubinów po zastosowaniu proteazy w badaniach na kurczętach - Digestibility coefficients of pea, faba bean and lupin seeds following application of protease in broiler chickens*
- 17.00-17.20 **Przerwa kawowa/Coffee break**
- 17.20-17.30 **M. Lasoń, E. Łukaszewicz**  
*Wpływ okresowego podgrzewania gęsich jaj na wylęgowość piskląt - Effectiveness of SPIDES procedure on hatchability of goose eggs*
- 17.30-17.40 **K. Libera, M. Szumacher-Strabel, A. Cieślak, M. Gao, Y.R. Yanza, M. Bryszak, D. Józefiak**  
*Potencjał fermentowanego wytloku rzepakowego do obniżenia jelitowej produkcji metanu u kurcząt rzeźnych - Potential of fermented rapeseed cake to mitigate enteric methane production in broiler chicken*
- 17.40-17.50 **A. Matuszewski, M. Łukasiewicz, K. Puppel**  
*Wybrane parametry jakości mięsa kur jedwabistych z uwzględnieniem potencjału oksydacyjnego i antyoksydacyjnego - The selected parameters of silkie chicken's meat quality with the oxidative and antioxidative potential consideration*
- 17.50-18.00 **K. Otowski, K. Kozłowski, J. Jankowski**  
*Wpływ dodatku do paszy nanocząstek cynku na wyniki odchowu i wydajności rzeźnej indyków- The effect of zinc nanoparticles added to diets on the growth performance and slaughter yield of turkeys*

- 18.10-18.20 **K. Piekarska, N. Styś-Fijoł, W. Kozdruń, H. Czekaj**  
*Występowanie poliomawirusa i cirkowirusa u kaczek i gęsi i zależność występowania zmian sekcyjnych - Occurrence of the goose polyomavirus and goose circovirus according to organ lesions in geese and ducks*
- 18.20-18.30 **K. Piotrowski, H. Reyer, K. Wimmer, M. Pszczoła, M. Graczyk, M. Piotrowski, T. Szwaczkowski**  
*Szacowanie poziomu inbredu genomowego w populacji kur - Estimation of genomic inbreeding level in chicken population*
- 18.30-18.40 **A. Sözcü, A. İpek, M. M. Kahraman, V. İpek**  
*Intestinal development and feed efficiency of broiler chicks with and without access to feed*
- 18.40-18.55 **Referaty sponsorów / Sponsors lectures**  
**Ł. Latała - ProBiotics Polska**  
*Profilaktyka probiotyczna oraz interwencja ziołowa jako droga do eliminacji antybiotyków w żywieniu zwierząt hodowlanych*
- 19.30 **Kolacja grillowa / Barbeque dinner**

## **Wtorek/ Tuesday (19.09.2017 r.)**

### **SESJA PLENARNA (sala GHIK, piętro III) PLENARY SESSION (Plenary hall GHIK, 3 st floor)**

- 9.00-9.15 **A. Rutkowski, J. Jankowski**  
*Aktualne problemy drobiarstwa w Polsce - Current problems of Polish poultry*
- 9.15-9.25 **S. Weżyk, R. Gilewski**  
*Perspektywy klatkowego chowu kur nieśnych - Perspectives of cage rearing of laying hens*
- 9.25-10.45 **Panel dyskusyjny „Dokąd zmierza polskie drobiarstwo”  
 Panel discussion "Where is the polish poultry industry heading for?"**
- 10.45-11:05 **Przerwa kawowa/Coffee break**

**SESJA PLENARNA (sala L, piętro III)**  
**PLENARY SESSION (Plenary hall L, 3 st floor)**

**BIOLOGICZNE PODSTAWY HODOWLI I PRODUKCJI DROBIU – POULTRY**  
**BIOLOGICAL BASIS OF POULTRY BREEDING AND PRODUCTION**

**Moderatorzy/moderators – prof. dr hab. Marek Bednarczyk,**  
**prof. dr hab. Tomasz Szwaczkowski**

- 11.05-11.25      **M. Bednarczyk**  
*Długotrwały efekt stymulacji in ovo mikrobiomu kurcząt - Long-term effects of in ovo microbiome stimulation in chickens*
- 11.25-11.35      **S. Alijani, S. Babajani, A. Javanmard, M. Olyai**  
*Estimation of genetic principle components of internal egg quality traits of a dual purpose native chicken*
- 11.35-11.45      **P. Florczuk-Kołomyja, J. Gruszczyńska, M. Miąsko**  
*Bioinformatyczna analiza konserwatywności sekwencji genu miostatyny u wybranych gatunków ptaków- Bioinformatics analysis of myostatin gene sequences conservatism in selected bird species*
- 11.45-11.55      **M. Graczyk, K. Andres, E. Kapkowska, T. Szwaczkowski**  
*Uwarunkowanie genetyczne zamieralności zarodków gęsi zatorskiej - Genetic parameters of embryo mortality in the Zatorska goose*
- 11.55-12.05      **M. Graczyk, P. Idziaszek, W. Mueller, E. Kłopotek, J. Badowski, H. Bielińska, T. Szwaczkowski**  
*Zmienność genetyczna cech produkcyjnych i reprodukcyjnych dwóch rodów gęsi - Genetic variability of the production and reproduction traits in two strains of goose*
- 12.05-12.15      **A. Bressan, M. Graczyk, K. Andres, E. Kapkowska, M. Cassandro, T. Szwaczkowski**  
*Parametry genetyczne płodności gęsi zatorskiej - Genetic parameters of the fertility in the Zatorska goose*
- 12.15-12.25      **J. Gruszczyńska, K. Kanabus, M. Miąsko, P. Florczuk-Kołomyja, K. Ławecka, M. Łukasiewicz, B. Grzegorzówka**  
*Molekularna identyfikacja płci u wybranych gatunków ptaków w monitoringu genetycznym - Molecular identification of sex in genetic monitoring in selected bird species*

- 12.25-11.35 **J. Rosenberger, A. Kowalczyk, E. Łukaszewicz, Z. Rzońca**  
*Wpływ inkubacji jaj na masę ciała samic głuszcza (Tetrao urogallus) - Egg incubation influence on capercaillie (Tetrao urogallus) females body weight*
- 12.35-12.45 **A. Ochrem, K. Andres, P. Zapletal, D. Kułaj, J. Pokorska**  
*Pojemność przeciwutleniająca (TEAC) jaj kurzych - Trolox Equivalent Antioxidant Capacity of Chicken Eggs*
- 12.45-12.55 **A. Sławińska, A. Płowiec, A. Dunisławska, M. Siwek, K. Żukowski, N. Derebecka, J. Wesoły, H. Bluysen**  
*Szlaki molekularne aktywowane prebiotykiem i probiotykiem w linii makrofagów kurczących - Molecular pathways triggered by prebiotics and probiotics in chicken macrophage-like cell line*
- 12.55-13.05 **A. Sławinska, M. Zampiga, F. Sirri, S. Tavaniello, G. Maiorano**  
*Parametry produkcyjne kurcząt brojlerów w reakcji na stres cieplny oraz GOS podany in ovo - Performance parameters in response to heat stress in broiler chickens injected in ovo with GOS*
- 13.05-13.15 **G. Tomczyk, A. Sawicka, O. Kursa**  
*Analiza zmian anatomopatologicznych u zarodków strusich i 1-dniowych piskląt - Analysis of anatomopathological lesions in embryos and one day old chicks of ostrich*
- 13.15-14.15 **Obiad/Lunch (restauracja hotelowa / hotel restaurant)**

**SESJA PLENARNA (sala GHIK, piętro III)  
 PLenary SESSION (Plenary hall GHIK, 3 st floor)**

**PROFILAKTYKA W PRODUKCJI DROBIARSKIEJ  
 PREVENTION IN POULTRY PRODUCTION**

**Moderatorzy/moderators – dr hab. Wojciech Kozdruń, prof. nadzw. PIWet PIB  
 dr hab. Grzegorz Tomczyk, prof. nadzw. PIWet PIB**

- 11.05-11.30 **W. Kozdruń, K. Śmietanka, H. Czekaj**  
*Grypa ptaków aktualnym problemem drobiarstwa - Avian influenza as the current problem of poultry production*
- 11.30-11.40 **A. Agabou, N. Alloui**  
*Spatial Distribution and Population Fluctuation of Alphitobius diaperinus in Broiler House*

- 11.40-11.50 **J. Batkowska, M. Gryzińska, Ł. Wlazło, B. Nowakowicz-Dębek, K. I.A. Al-Shammari, K. Drabik, P. Łuczkiwicz**  
*Wykorzystanie reaktywnych form tlenu (ozon, nadtlenek wodoru) do dezynfekcji jaj wylęgowych - Use of reactive oxygen species (ozone, hydrogen peroxide) for disinfection of hatching eggs*
- 11.50-12.00 **O. Bennoune, F. Nouicer, K. Benalia**  
*Foot-pad dermatitis and breast burns: potential parameters for poultry welfare*
- 12.00-12.10 **A. Borowicz**  
*Behavior kur w świetle wybranych badań eksperymentalnych - Behavioral of chickens in the light of selected experimental researches*
- 12.10-12.20 **M. Hanuszewska, M. Turek, M. Blanda**  
*Wpływ bieżącej dezynfekcji na występowanie Bordetella avium w stadach indyków rzeźnych - Impact of current disinfection, on occurrence Bordetella avium in fattening turkey flocks*
- 12.20-11.30 **A. İpek, A. Sözcü, M. M. Kahraman, V. İpek**  
*Relationship between yolk absorption, chick quality and relative growth in broiler chicks during hatch window*
- 12.30-12.40 **K. Jędrzejewska, B. Dolka, P. Szeleszczuk**  
*Występowanie enterokoków u kurcząt brojlerów w różnym wieku - Occurrence of enterococci at different ages in broilers*
- 12.40-12.50 **S. Janiszewski, N. Kaczor, S. Nowaczewski, T. Kawecki**  
*Ocena częstości występowania inwazji Eimeria sp. w stadach brojlerów kurzych - Estimation of Eimeria sp. invasion frequency in broiler chickens*
- 12.50-13.00 **A. Sözcü, A. İpek**  
*Effect of egg weight on hatchability and hatchling weight at the post-peak stages of production in Sussex and Australorp chickens*
- 13.00-13.10 **M. Trela, K. Korowiecka, D. Liszka, R. Sebesta, M. Patrzalek, M.W. Lis**  
*Wpływ wodnego roztworu preparatu DERGALL® użytego do dezynfekcji jaj wylęgowych na wyniki lęgu kurcząt - Effect of DERGALL® water solution using for egg disinfection on the results of chicks hatch*
- 13.15-14.10 **Obiad/Lunch (restauracja hotelowa / hotel restaurant)**



**SESJA PLENARNA (sala GHIK, piętro III)**  
**PLENARY SESSION (Plenary hall GHIK, 3 st floor)**

**ŻYWIENIE DROBIU**  
**POULTRY NUTRITION**

**Moderatorzy/moderators – dr hab. Krzysztof Kozłowski, prof. nadzw. UWM**  
**dr inż. Paweł Konieczka**

- 14.10-14.30      **S.A. Kaczmarek**  
*Wartość pokarmowa łubinów dla drobiu - The nutritional value of lupins for broilers*
- 14.30-14.40      **S. Budnik, S.Peris, B. Renouf, N. Bernard**  
*Wpływ zastąpienia nieorg. form mikroelementów przez chelaty na wyniki odchowu i FPD u brojlerów - Effects of replacing inorganic by organic chelated minerals on performance parameters and FPD in broilers*
- 14.40-14.50      **A. Drażbo, J. Naczmański, J. Jankowski**  
*Wpływ fermentowanego makuchu rzepakowego na wyniki odchowu i wartość rzeźną indyków - The Effect of Fermented Rapeseed Cake on the Growth Performance of Turkeys and Carcass Quality*
- 14.50-15.00      **M. Hejdysz, S.A. Kaczmarek, M. Kubiś, A. Zaworska, M. Kasprowicz-Potocka, M. Wiąz, A. Rutkowski**  
*Wpływ surowych i ekstrudowanych nasion bobiku na wyniki odchowu i strawność składników pokarmowych kurcząt rzeźnych - Influence of faba bean seeds in raw and extruded form on the performance and nutrient digestibility of broiler chickens*
- 15.00-15.10      **M. Kasprowicz-Potocka, A. Zaworska, Z. Wiśniewska, A. Rutkowski**  
*Monitoring zmienności składu chemicznego nasion krajowych odmian łubinu w latach 2012–2016 - Monitoring of variation of the chemical composition of seeds of domestic lupin varieties over the years 2012-2016*
- 15.10-15.20      **K. Kaszperuk, T. Banaszek, A. Białek, A. Tokarz**  
*Wpływ rodzaju oleju na jakość mięśnia piersiowego kurcząt brojlerów - Effect of oil source on quality of breast muscle of broiler chickens*
- 15.20-15.30      **P. Konieczka, K. Nowicka, S. Smulikowska, P. Górka, S. Kaczmarek**  
*Zastosowanie emulsyfikatora oraz karbohydrazy w diecie z celulozą – wpływ na wyniki odchowu kurcząt brojlerów - Implementing emulsifier and carbohydrase into the diet with cellulose – performance response of broiler chickens*

- 15.30-15.40 **P. Konieczka, K. Nowicka, S. Smulikowska**  
*Wpływ zastąpienia śruty sojowej mieszaniną łubinu żółtego, makuchu rzepakowego i białka ziemniaczanego oraz dodatku kwasów huminowych na wyniki odchowu i fermentację w jelicie ślepym kurcząt brojlerów - Effect of substitution of soybean meal with a mixture of yellow lupin, rapeseed cake and potato protein and humic acid supplementation on performance and caecal fermentation in broilers*
- 15.40-15.50 **M. Korczyński, M. Gumowski, M. Świniarska, S. Opaliński, Z. Dobrzański, H. Burchardt**  
*Wykorzystanie kwasu AKG w żywieniu kur nieśnych - Use of AKG acids in laying hens nutrition*
- 15.50-16.00 **M. Krauze, K. Abramowicz, K. Ognik, A. Rafalska**  
*Ocena profilu metabolicznego krwi kurcząt otrzymujących w wodzie dodatek olejku cynamonowego - The evaluation of blood metabolic profile of chickens receiving cinnamon oil in the water*
- 16.00-16.10 **A. Czech, M. Krauze, K. Abramowicz, A. Stępniewska**  
*Obraz hematologiczny krwi kurcząt otrzymujących w wodzie dodatek olejku cynamonowego - Blood hematologic profile of chickens receiving cinnamon oil in the water*
- 16.10-16.20 **A. Kryza, E. Gornowicz, L. Lewko**  
*Analiza kształtowania się wybranych cech jakości mięsa kaczek w zależności żywienia z dodatkiem czarnuszki - Analysis of some meat quality traits of ducks depending on supplementation of black cumin*
- 16.20-16.30 **M. Kwiecień, A. Winiarska-Mieczan, E. Tomaszewska, S. Muszyński, M. Kubiczek, E. Kamińska, K. Kwiatkowska**  
*Wpływ fitazy na jakość kości kurcząt brojlerów przy obniżonym poziomie cynku w paszy - The effect of phytase on the quality of bones of broiler chickens fed with feed containing reduced amounts of zinc*
- 16.30-16.40 **R. M. Nowaczyk, J. P. Madej, M. Janeczek, M. Korczyński**  
*Wpływ paszy sojowej wzbogaconej wysoką dawką chromu w procesie biosorpcji na migdałek jelitowy kur - The influence of soya meal enriched with high dose of chromium by biosorption on caecal tonsil in laying hens*
- 16.40-16.50 **E. Gornowicz, S. Nowaczewski, L. Lewko, R. Zwierzyński, K. Moliński, E. Skotarczak**  
*Charakterystyka wartości rzeźnej gęsi w zależności od pochodzenia i żywienia z dodatkiem ziół - Characteristics of slaughter value in geese depending on genotype and diet supplementation of herbs*
- 16.50-17.10 **Przerwa kawowa/Coffee break**

- 17.10-17.20 **K. Ognik, E. Cholewińska, K. Otowski, K. Kozłowski, J. Jankowski, A. Stępniewska**  
*Wpływ stosowania różnych form i dawek Mn w diecie indyków na wskaźniki oksydacji i nitrowania białek - Effect of application of different forms and dosages of Mn in turkey diet on indicators of protein oxidation and nitration*
- 17.20-17.30 **A. Stępniewska, E. Cholewińska, K. Ognik, K. Otowski, K. Kozłowski J. Jankowski, Z. Zduńczyk**  
*Wpływ stosowania różnych form i dawek Mn w diecie indyków na wskaźniki statusu oksydoredukcyjnego - Effect of using different forms and dosages of Mn in turkey diet on indicators of redox status*
- 17.30-17.40 **M. Pachocka, D. Józefiak, A. Zaworska, M. Rawski, B. Kierończyk, J. Sypniewski**  
*Wstępne analizy wpływu preparatów eubiotycznych na wyniki odchowu kurcząt rzeźnych - Preliminary analyses of the effect of eubiotic preparations on the growth performance of broiler chickens*
- 17.40-17.50 **E. Sosnówka-Czajka, I. Skomorucha, E. Herbut, R. Muchacka**  
*Wpływ dodatku do paszy witaminy C na jakość mięsa kurcząt rzeźnych odchowywanych w systemie ekologicznym - Effect of supplemental vitamin C on meat quality of native chickens reared in an organic production system*
- 17.50-18.00 **S.Tavaniello, R. Mucci, A. Ongwech, A. Sławinska, H. Angwech, G. Maiorano**  
*Effect of prebiotic in ovo injection on growth performance, carcass traits and meat quality of broiler chickens*
- 18.00-18.10 **B. Szymczyk, W. Szczurek**  
*Wpływ oleju z pestek granatów na wskaźniki ubojowe i profil kwasów tłuszczowych w mięsie kurcząt brojlerów - Effect of pomegranate seed oil (PSO) on post-slaughter indices and fatty acid profile of broiler chicken meat*
- 18.10-18.20 **A. Zaworska, M. Kasprowicz-Potocka, B. Kierończyk, M. Rawski, M. Pachocka, J. Sypniewski, D. Józefiak**  
*Wpływ uszlachetniania pasz rzepakowych na wyniki odchowu kurcząt rzeźnych - Effect of rapeseed cake processing on the growth performance of broiler chickens.*
- 18.20-18.30 **A. Zaworska, M. Kasprowicz-Potocka, T. Kołata, Z. Wiśniewska, M. Hejdysz, A. Rutkowski**  
*Badanie porównawcze składu chemicznego i wartości odżywczej krajowych nasion soi - A comparative study of the chemical composition and nutritional value of the domestic soybeans seeds*

- 18.30-18.40 **R. Zwierzyński, E. Gornowicz, L. Lewko, K. Moliński, E. Skotarczak**  
*Charakterystyka cech fizycznych mięsa gęsi w zależności od pochodzenia, płci i rodzaju tuczu - Physical characteristics of goose meat depending on origin, sex and fattening method*
- 18.40-18.50 **A. Wójcik, S. Dzik, D. Witkowska, T. Mituniewicz, J. Sowińska, J. F. Pomianowski, B. Kamińska, E. Rumińska**  
*Wpływ fitobiotyków na łagodzenie stresu transportowego u indyków rzeźnych - The influence of phytobiotics on relieving transportation stress in turkeys.*
- 18.50-19.00 **I. Altyn, M. Twarużek, R. Kosicki, J. Grajewski**  
*Trichoteceny (wtórne metabolity Fusarium) – problem u drobiu - Trichotecenes (secondary metabolites of Fusarium) -problem in poultry*
- 19.00-19.10 **H. Ebrahimi, H. Janmohammadi, S. A. Mirghelenj, S. Alijani**  
*Interactive effects of lysine and threonine in male broiler*
- 20.00 **Uroczysta kolacja/Gala dinner ( sala ABCD, piętro II/ hall ABCD, 2 st floor)**  
*Rozstrzygnięcie KONKURSU MŁODYCH BADACZY IM. JERZEGO BĘDKOWSKIEGO – ANNOUNCING WINNERS OF JERZY BĘDKOWSKI YOUNG SCIENTISTS COMPETITION*

**Środa/Wednesday (20.09.2017 r.)**

**SESJA PLENARNA (sala GHIK, piętro III)  
PLENARY SESSION (Plenary hall GHIK, 3 st floor)**

**UŻYTKOWANIE DROBIU I JAKOŚĆ SUROWCÓW DROBIARSKICH  
POULTRY PRODUCTION AND MATERIAL EVALUATION**

**Moderatorzy/moderators – dr hab. Ewa Gornowicz, prof. nadzw. IZ-PIB  
dr inż. Justyna Batkowska**

- 9.00-9.25 **G. Maiorano**  
*Meat defects and emergent muscle myopathies in the modern poultry industry: implications on meat quality traits.*
- 9.25-9.50 **P. van Boekholt**

*Premium Markets, a reaction to market changes.*

9.50-10.00

**M. J. Baryczka, I. Chwastowska-Siwiecka, J. Kondratowicz, E. Burczyk, D. Murawska**

*Analiza składu chemicznego i właściwości fizykochemicznych mrożonego mięsa kapłonów - Analysis of chemical composition and physicochemical properties of frozen capon meat*

10.00-10.10

**J. Batkowska, A. Brodacki, M. Puk, K. Drabik, N. Draganek**

*Dynamika zmian wybranych cech jakościowych konsumpcyjnych jaj kurzych w czasie przechowywania - Dynamics of changes in selected qualitative characteristics of hen table eggs during their storage*

10.10-10.20

**M. Buclaw, M. Ligocki**

*Skład mineralny mięsa perlic (Numida meleagris) w zależności od rodzaju mięśni - Mineral composition of meat in guinea fowl (Numida meleagris ) depending on muscle type*

10.20-10.30

**J. Calik**

*Wpływ kapłonowania kogutków (ross 308 x ż-33) na masę ciała oraz wybrane parametry jakości mięsa - Effect of caponization on the body weight and selected meat quality parameters of cockerels (ross 308 x ż-33)*

10.30-10.40

**I. Chwastowska-Siwiecka, J. Kondratowicz, R. Winarski, M. J. Baryczka, E. Burczyk, J. Lewancka**

*Zmiany składu chemicznego i właściwości sensorycznych mięśni piersiowych gęsi w czasie przechowywania w różnych warunkach modyfikowanej atmosfery - Changes in the chemical composition and sensory properties of geese breast muscles stored in different conditions of modified atmosphere packaging*

10.40-10.50

**K. Damaziak, A. Marzec, M. Kieliszek, M. Buclaw, M. Michalczyk, J. Niemiec**

*Analiza porównawcza struktury i wytrzymałości błony witelinowej wybranych gatunków bezgrzebieniowców - Comparative analysis of the structure and strength of the vitelline membrane of selected ratite species*

10.50-11.00

**M. Dykiel, Z. Sokołowicz**

*Wpływ systemu chowu na cechy fizyczne, wartość odżywczą oraz właściwości funkcjonalne jaj - The Influence of Farming Systems on the Physical Features, Nutritional Value and Functional Properties of eggs*

11.00-11.20

**Przerwa kawowa/Coffee break**

- 11.20-11.30 **B. Grzegorzówka, J. Gruszczyńska**  
*Dojrzałość płciowa a rozwój mięśnia piersiowego u samic przepiórki japońskiej w warunkach selekcji kierunkowej - Sexual maturity vs pectoral muscle development in Japanese quail females under directional selection*
- 11.30-11.40 **J. Krawczyk, J. Obrzut**  
*Jakość mięsa pulard uzyskanych z rodzimej rasy kur Żółtonóżka kuropatwiana - Meat quality of poulards obtained from the native breed of Yellowleg Partridge hens*
- 11.40-11.50 **L. Lewko, E. Gornowicz, M. Pietrzak, A. Kryza**  
*Porównawcze badania kształtowania się tekstury mięsa wybranych gatunków drobiu - Comparative study of meat texture in some poultry species*
- 11.50-12.00 **M. Michalczyk, K. Bogdańska, K. Damaziak, J. Niemiec, A. Stelmasiak**  
*Cechy jakościowe mięśnia piersiowego kurcząt brojlerów z wadą typu DPM - Quality traits of breast muscle with deep pectoral myopathy (DPM) in chicken broilers*
- 12.00-12.10 **D. Murawska, M. Zawacka, D. Michalik, U. Brzostowska, M. Gesek**  
*Porównanie wybranych cech wartości rzeźnej kogutów różnych ras - A comparison of selected parameters of carcass quality in cockerels of various breeds*
- 12.10-12.20 **S. Nowaczewski, T. Szablewski, R. Cegielska-Radziejewska, K. Stuper-Szablewska, M. Rudzińska, A. Biadała**  
*Wpływ wieku przepiórek japońskich na cechy biochemiczne jaj - Effect of Japanese quail age on biochemical traits of eggs*
- 12.20-12.30 **A. Orkusz, J. Wołoszyn, A. Okruszek, M. Wereńska-Sudnik, G. Haraf**  
*Wpływ temperatury przechowywania na stabilność barwy mięsa gęsi pakowanego w próżni - Effect of storage temperature on colour stability and lipid oxidation of goose meat packaged under vacuum*
- 12.30-12.40 **A. Orkusz, J. Wołoszyn, M. Wereńska-Sudnik, A. Okruszek**  
*Wpływ pakowania mięsa w różnych temperaturach na niektóre funkcjonalne i sensoryczne właściwości mięsa gęsi - Effect of packaging temperature on physical and sensory characteristics of goose meat*
- 12.40-12.50 **J. Rosenberger, A. Kowalczyk, E. Łukaszewicz, Z. Rzońca**  
*Wpływ plam pigmentu na grubość skorup jaj głąszca (Tatrao urogallus) - Pigment spots influence on eggshell thickness in capercaillie (Tatrao urogallus)*

- 12.50-13.00 **A. Stelmasiak, K. Damaziak, J. Riedel, Ż. Zdanowska- Sąsiadek, J. Wyrwisz, M. Michalczuk, M. Bucław**  
*Ocena walorów sensorycznych mięsa i jaj wybranych gatunków drobiu- Sensory evaluation of meat and eggs of selected poultry species*
- 13.00-13.10 **M. Wereńska-Sudnik, A. Orkusz, J. Wołoszyn, A. Okruszek, G. Haraf**  
*Zmiany profilu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego mięśni piersiowych gęsi przechowywanych zamrażalniczo - Changes in the fatty acids profile of intramuscular fat of goose breast muscles during frozen storage*
- 13.10-13.20 **M. Wereńska-Sudnik, A. Orkusz, J. Wołoszyn, A. Okruszek, G. Haraf**  
*Wpływ przechowywania zamrażalniczego na barwę mięśni piersiowych gęsi - Colour changes of the breast muscles from goose during frozen storage*
- 13.20-13.30 **Podsumownie i zakończenie obrad sympozjum - Summary and proceedings closing**
- 13.30- 14.30 **Obiad/Lunch (restauracja hotelowa / hotel restaurant)**