LBTU
Lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultāte

FOODBALT 2026

LAUKSAIMNIECĪBAS UN PĀRTIKAS TEHNOLOĢIJAS FAKULTĀTES PĀRTIKAS INSTITŪTA

18. PI STUDENTU ZINĀTNISKĀ KONFERENCE

AKTUALITĀTES un INOVĀCIJAS Pārtikas nozarē

2026.gada 13.maijs
Jelgavas pils 182.aud., Lielā iela 2, Jelgava

KONFERENCES DARBA PROGRAMMA

12:30 – 13:00 *Reģistrācija (182. aud.)*

13:00 – 13:10 Konferences atklāšana - LPTF prodekāne **Liene Ozola**

13:10 – 13:30 Vieslekcija *"Innovation Path for Students: LBTU Innovation Ecosystem – Support, Funding and Growth"* – LBTU Studentu biznesa inkubatora vadītāja **Elizabete Universa**

13:35 – 14:00 Pirmā sesija (*182.aud.)*

14:00 – 14:30 Otrā sesija (*182.aud.)*

14:30 – 15:00 Trešā sesija (*182.aud.)*

15:00 – 15:30 Ceturtā sesija (*182.aud.)*

15:30 – 15:50 Piektā sesija (*182.aud.)*

15:50 – 16:20 Konferences noslēgums (*182.aud.)*

Ziņojumu sesijas darba vadītāji:
profesore, vadošā pētniece Dr.sc.ing. ***Ilze Grāmatiņa***
docente, pētniece Ph.D. ***Sanita Reidzāne***

Viena Pitch ziņojuma ilgums LĪDZ 3 min.

LBTU
Lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultāte

FOODBALT 2026

FACULTY OF AGRICULTURE AND FOOD TECHNOLOGY
FOOD INSTITUTE

16th STUDENT SCIENTIFIC CONFERENCE OF Food Institute

TRENDS and INNOVATIONS in the Food Industry

May 13, 2026
Jelgava castle, LBTU main building, room 182, Liela Street 2, Jelgava

CONFERENCE PROGRAM

12:30 – 13:00 *Registration (182. aud.)*

13:00 – 13:10 Conference opening – vice dean of LPTF **Liene Ozola**

13:10 – 13:30 Key lecture *"Innovation Path for Students: LBTU Innovation Ecosystem – Support, Funding and Growth"* – Head of LBTU Student business inkubator **Elizabete Universa**

13:35 – 14:00 First session (*182.aud.)*

14:00 – 14:30 Second session (*182.aud.)*

14:30 – 15:00 Third session(*182.aud.)*

15:00 – 15:30 Fourth session (*182.aud.)*

15:30 – 15:50 Fifth session (*182.aud.)*

15:50 – 16:20 Conference conclusion(*182.aud.)*

Session moderators:
professor, lead researcher Dr.sc.ing. ***Ilze Grāmatiņa***
assistant professor, researcher Ph.D. ***Sanita Reidzāne***

Duration of Pitch presentation UP TO 3 min.

LBTU
Lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultāte

FOODBALT 2026

Ziņojumu secība / Presentation programm:

Pirmā sesija / *First session - remote session*):

1. Elīza Paula Ivanova — ***Latvijas tirgū pieejamo sviesta un sviesta alternatīvu salīdzināšana***
   Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.
2. Marta Mālniece — ***A2 piena izmantošana siera ražošanā***
   Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.
3. Artis Lūsiņš — ***Latvijas vīnu kvalitātes izvērtējums***
   Vadītāja: Zanda Krūma, Dr.sc.ing.
4. Krista Gūtmane — ***Olas baltuma ietekme uz bezglutēna maizes kvalitāti***
   Vadītāja: Dace Kļava, Dr.sc.ing.
5. Sofija Lietiņa, Laura Ratniece — ***Putotu kaulu smadzeņu smēriņš***
   Vadītāja: Ilze Grāmatiņa, Dr.sc.ing.
6. Gita Trence — ***Pākšaugu izmantošana čipsu izstrādē***
   Vadītāja: Liene Ozola, Ph.D.
7. Anda Purīte — ***Liofilizētas gaļas uzkoda kā ilgtspējīgs pārtikas produkts***
   Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.

Otrā sesija / *Second session*:

8. Elizabete Širina — ***Dažādu apstrādes metožu ietekme uz antiuzturvielu koncentrāciju saulespuķu sēklās***
   Vadītāja: Māra Dūma, Dr.sc.ing.
9. Kate Alksne — ***Antociānu enzimātiskā izdalīšana no aroniju spiedpaliekām***
   Vadītāja: Velga Miķelsone, Dr.sc.ing.
10. Ieva Mārsija Jurēvica — ***Bišu maizes izmantošanas potenciāls alus kvalitatīvo īpašību uzlabošanai***
    Vadītāja: Ilona Dabiņa-Bicka, Dr.sc.ing.
11. Žanete Jansone — ***Ķirbju sēklu kvalitātes izmaiņas diedzēšanas laikā***
    Vadītāja: Ilona Dabiņa-Bicka, Dr.sc.ing.
12. Diana Šekova, Viktorija Balabina — ***Parasta pelašķa, zilās rudzupuķes, meža malvas ekstrakti pārtikā***
    Vadītāja: Lolita Tomsone, Dr.sc.ing.
13. Katrīne Miltiņa, Mārcis Valters Eglītis, Madara Kļava — ***Skujkoku ekstraktu iegūšana un to pielietojums pārtikā***
    Vadītāja: Jeļena Pisarjonoka, Mg.sc.ing.

Trešā sesija / *Third session*:

14. Ance Strauja — ***Cofermentation of yeast Saccharomyces cerevisiae and Lactic bacteria in the production of a product "Beer Kefir"***

Vadītāja: Zanda Krūma, Dr.sc.ing.

15. Keerthana Lakka — ***Profiling of a fermented whey beverage with L. plantarum and yeast co-culture and fruit juices***

Vadītāja: Inga Ciproviča, Dr.sc.ing.

16. Aswathy Das Manjaliparambil Sivadasan — ***Study of protein hydrolysis by Mesophilic Lactic Acid Bacteria***

Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.

17. Raviteja Buri — ***Development and functional evolution of vinegar-based beverages from apple, Japanese quince and elderberry pomace***

Vadītāja: Zanda Krūma, Dr.sc.ing.

18. Krishnanjana Kadukkappilly Biju — ***Development of Neera-Based Functional Kvass and Valorization of Bread Waste into Biodegradable Edible Straws***

Vadītāja: Zanda Krūma, Dr.sc.ing.

19. Sreelekshmi Prameela Syam — ***Impact of herbal infusions on the quality and fermentation of kombucha***

Vadītāja: Asnate Ķirse-Ozoliņa, Dr.sc.ing.

Ceturtā sesija / *Fourth session*:

20. Ketrina Plantus — ***Potential application of dry birch bark extract for extending the shelf life of minced chicken meat***

Vadītāja: Tatjana Ķince, Dr.sc.ing.

21. Alfiya Muhammadali — ***Valorisation of fruits and berries press residues in dark chocolate technology***

Vadītāja: Tatjana Ķince, Dr.sc.ing.

22. Sachin Tharammal — ***Formulation of honey-based candy using the freeze-drying method***

Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.

23. Renju Raveendran — ***Characterisation of bioactive compounds in Indian herbs and spices and their application in extract development and rice-derived arrack production***

Vadītāja: Zanda Krūma, Dr.sc.ing.

24. Amal Bhaskaran — ***The potential of spices application in milk chocolate manufacturing***

Vadītāja: Tatjana Ķince, Dr.sc.ing.

25. Akshay Rajeev — ***Comparative study of protein from microalgae***

Vadītāja: Kristīne Majore, Ph.D.

Piektā sesija / *Fifth session*:

26. Ivars Januševskis — ***Use of gelatinized wheat flour and potato additive for structure improvement of burger buns***

Vadītāja: Sanita Reidzāne, Ph.D.

27. Tolmasbek Khamrokulov — ***Physico-chemical assessment of sous-vide cooked lamb***

Vadītāja: Ilze Grāmatiņa, Dr.sc.ing.

28. Femi Pathrose — ***Development and quality evaluation of sorbet***

Vadītāja: Jeļena Zagorska, Dr.sc.ing.

29. Mounika Seerapu — ***Vegetable application in gluten-free pasta production***

Vadītāja: Tatjana Ķince, Dr.sc.ing.