



# **2. Framhaldsnámsdagur Matvæla- og næringarfræðideildar**

Háskólatorg

23.janúar 2015

kl. 13.00-16.30





# Dagskrá

Kl. 13:00 - 13:15	<i>Setning</i>	Deildarforseti: <b>Pórhallur Ingi Halldórsson</b> , verkefnastjóri <b>GKS</b>
Kl. 13:15 – 13:30	<b>O.1</b>	<b>Jóhanna Eyrún Torfadóttir</b> : D-vítamínhagur á efri árum og áhætta og framþróun á krabbameini í brjóstum.
Kl. 13:30 – 13:45	<b>O.2</b>	<b>Brynja Einarsdóttir</b> : Greining lífvirkra fjölsykra úr í slensku þangi.
Kl. 13:45 – 14:00	<b>O.3</b>	<b>Freydís G. Hjálmarsdóttir</b> : Fábreytt fæði og hegðun barna með ADHD – meðferðarheldni og upplifun: Forransókn
Kl. 14:00 – 14:30	Kynning	Veggspjaldakynningar, ca. 3 mín. á mann
Kl. 14:30 – 15:00	<i>Hlé</i>	Léttar veitingar
Kl. 15:00 – 15:15	<b>O.4</b>	<b>Gunnar Birgir Sandholt</b> : Effects of cod trypsin on rhinovirus 1A infectivity
Kl. 15:15 – 15:30	<b>O.5</b>	<b>Bára Hlín Þorsteinsdóttir</b> : Áhrif vinnslu matvæla á blóðsykur, seddu og vitræna getu eftir máltíð.
Kl. 15:30 – 15:45	<b>O.6</b>	<b>Stefán Þór Eysteinnsson</b> : Kolmunni til manneidis.
Kl. 15:45 – 16:15	Kynning	Kynning á kennurum við deildina og lausum verkefnum fyrir væntanlegum MS nemendum
Kl. 16:15 – 16:30	Umræður	



©yayayaya \* illustrations01.com/228555





# Veggspjaldakynningar Kl. 14:00 – 14:30

Nr.	Nafn	Titill
P1	<b>Liza P. Mulig</b>	The effect of the pre cooking treatment to the stability of the cod liver storage prior to canning
P2	<b>Áróra Rós Ingadóttir</b>	Áhrif næringardrykkja í samanburði við orku- og próteinríkra millimátíða á lífsgæði, líkamspýngd og hreyfifærni hjá sjúklingum með langvinna lungnaþembu: slembidreifð íhlutunarrannsókn.
P3	<b>Ildikó Olajos</b>	Implementation and verification of an analytical method for the quantification of biogenic amines in seafood products
P4	<b>Birna Þórisdóttir</b>	Research infrastructures and evidence based guidelines on child nutrition
P5	<b>Dana R. Jónsdóttir</b>	Prófun mismunandi aðferða við forvinnslu og notkun andoxunarefna við vatnsrof fiskpróteina
P6	<b>Kristín Jónsdóttir</b>	Tengsl fæðuvals og lýsisneyslu meðal 11 ára barna
P7	<b>Páll Arnar Hauksson</b>	Development of seafood ready meals enriched with omega-3 fatty acids and seaweed extract
P8	<b>Aníta Sif Elíadóttir</b>	Lágkolvetnamataræði og heilsufarsþættir
P9	<b>Erla Rán Jóhannsdóttir</b>	Skaðleg efni í plastlátum sem notuð eru undir mat og drykk á Íslandi.

