

**Tematy prac inżynierskich dla kierunku Analityka chemiczna i spożywcza
na rok akademicki 2019/2020**

**KATEDRA CHEMII
ZAKŁAD CHEMII OGÓLNEJ I NIEORGANICZNEJ**

Wyznaczanie stałych dysocjacji wybranych ligandów
Metody analizy składu i właściwości produktów transestryfikacji olejów roślinnych
Analiza zawartości wybranych metali w produktach żywnościowych lub środowiskowych

**KATEDRA CHEMII
ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ**

Oznaczanie serum albuminy wołowej za pomocą spektroskopii UV-Vis
Oznaczanie bioaktywnych związków w wyciągu z pelargonii

**KATEDRA INŻYNIERII I ANALITYKI CHEMICZNEJ I SPOŻYWCZEJ
ZAKŁAD ANALITYKI ŻYWNOSCI I OCHRONY ŚRODOWISKA**

Zastosowanie ekstrakcji ruchomym elementem sorpcyjnym do oznaczania substancji aromatycznych w winie
Ocena stopnia zanieczyszczenia miasta (Bydgoszczy) na podstawie pomiaru zawartości chlorofilu w roślinach
Oznaczanie zawartości błonnika nierozpuszczalnego w produktach zbożowych
Oznaczenie zdolności przeciwutleniającej win czerwonych i białych
Spektrofotometryczne oznaczanie zawartości polifenoli oraz zdolności przeciwutleniającej w wybranych czekoladach
Badanie zawartości wapnia w przetworach mięsnych zawierających mięso oddzielone mechanicznie
Oznaczanie katecholu - składnika leków, w środowisku wodnym
Oznaczanie produktów utleniania katecholu – składnika leków, w środowisku wodnym
Opracowanie metody oznaczania pestycydów w próbkach pomarańczy
Badanie mobilności wybranych metali ciężkich w glebach z terenów zurbanizowanych

**KATEDRA MATERIAŁÓW POLIMEROWYCH
ZAKŁAD TECHNOLOGII CHEMICZNEJ I FIZYKOCHEMII MATERIAŁÓW**

Badanie wpływu mikrootoczenia wybranych barwników na ich właściwości spektroskopowe
Badanie procesu fotoizomeryzacji barwników typu push-pull przy zastosowaniu wybranych metod analitycznych
Badanie wpływu środowiska na stabilność barwników otrzymanych na bazie oksazolonu lub pyrazolonu
Badanie wpływu środowiska na właściwości fizykochemiczne wybranych związków organicznych
Badanie wpływu polarności rozpuszczalnika na elektronowe widma absorpcji i fluorescencji prekursorów flawonoidów
Zastosowanie metod spektroskopowych do identyfikacji produktów syntezy organicznej
Ketony aromatyczne jako absorbery promieniowania – badanie właściwości fizyko-chemicznych

**KATEDRA MATERIAŁÓW POLIMEROWYCH
ZAKŁAD TECHNOLOGII POLIMERÓW I POWŁOK OCHRONNYCH**

Dobór składu kompozycji lakierowej w procesie otoczkowania nasion grochu
Analiza ilościowa składników kąpieli galwanicznych

**KATEDRA INŻYNIERII I ANALITYKI CHEMICZNEJ I SPOŻYWCZEJ
ZAKŁAD INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ**

Badanie właściwości wybranej substancji zagęszczającej do żywności
Badanie i modelowanie dezaktywacji katalazy metodą powierzchni odpowiedzi (RSM)

**KATEDRA INŻYNIERII I ANALITYKI CHEMICZNEJ I SPOŻYWCZEJ
ZAKŁAD TECHNOLOGII I INŻYNIERII PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

Oznaczanie anionowych związków powierzchniowo-czynnych w roztworach wodnych
Spektrofotometryczne oznaczanie polimerów jonowych w roztworach wodnych
Kiełki roślin przyprawowych jako źródło składników o właściwościach prozdrowotnych
Opracowanie składu i technologii wytwarzania żelków o właściwościach prozdrowotnych
Wpływ odkażania nasion na właściwości kiełków soi