

**Tematy prac inżynierskich dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka
na rok akademicki 2020/2021**

**KATEDRA CHEMII
ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ**

Oznaczanie chininy metodami spektroskopowymi w wybranych produktach spożywczych

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

Badanie zawartości metali ciężkich w orzechach

Optymalizacja procesu mineralizacji mikrofalowej do oznaczenia żelaza i magnezu w suplementach diety

Analiza zawartości wybranych substancji antyżywnościowych w owocach

Wpływ sposobu przechowywania owoców i przetworów owocowych na zawartość polifenoli

Wpływ obróbki termicznej i czasu przechowywania na zawartość HMF i właściwości przeciwutleniające miodów

Wpływ warunków przechowywania na właściwości przeciwutleniające ekstraktów z owoców cytrusowych

Ocena właściwości antyutleniających win krajowych

Opracowanie procesu ekstrakcji białka z materiału roślinnego

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

Ocena właściwości sorpcyjnych materiałów mikrodyspersyjnych wobec barwników spożywczych

Badanie zawartości hydrokoloidów anionowych w roztworach wodnych

Badanie zawartości karagenu w wybranych produktach spożywczych

Badanie zawartości wapnia w wybranych produktach spożywczych

Zastosowanie flokulantów w technologii oczyszczania ścieków przemysłu spożywczego

Zastosowanie dyfraktometrii rentgenowskiej (XRD) do analizy żywności

Konsekwencje zdrowotne nadmiernego spożycia napojów energetyzujących w okresie adolescencji
Ocena spożycia warzyw i owoców u dzieci i młodzieży szkolnej w kontekście zaleceń żywieniowych
Projekt linii technologicznej do otrzymywania kielków warzyw
Ocena ryzyka wystąpienia zagrożeń w procesie technologicznym otrzymywania kielków
Wpływ czasu przechowywania na jakość wyrobów mięsno-tłuszczowych w modelowych opakowaniach aktywnych
Opracowanie receptury napoju izotonicznego na bazie miodu
Wpływ czasu przechowywania na stabilność spożywczych emulsji wodno-olejowych
Badanie mieszania materiałów ziarnistych w mieszalniku z wibracyjnym układem napędowym zataczająco – śrubowym
Porównanie różnych metod suszenia materiałów ziarnistych

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

Analiza możliwości zastosowania odpadów przemysłu spożywczego do modyfikacji tworzyw polimerowych
Substancje pochodzenia naturalnego jako modyfikatory materiałów polimerowych
Badanie właściwości mieszanin recyklatów opakowaniowych materiałów polimerowych

Ocena wpływu składu wybranych produktów spożywczych na zmiany powierzchni opakowań metalowych
Rozkład wielkości cząstek wybranych emulsji w zależności od ich składu
Badanie wpływu wybranych stabilizatorów na trwałość emulsji