

**Tematy prac inżynierskich dla kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka
na rok akademicki 2018/2019**

**KATEDRA CHEMII
ZAKŁAD CHEMII OGÓLNEJ I NIEORGANICZNEJ**

1. Zastosowanie metod tandemowej spektrometrii mas do identyfikacji wybranych składników win, piwa i wódek
2. Oznaczanie zawartości witamin: A, C oraz z grupy B w przetworach warzywnych
3. Oznaczanie zawartości witamin: A, C oraz z grupy B w przetworach owocowych
4. Oznaczanie zawartości błonnika pokarmowego w różnych rodzajach pieczywa
5. Opracowanie metody oznaczania zawartości biopierwiastków w próbkach żywności
6. Opracowanie metody oznaczania zawartości pierwiastków szkodliwych w próbkach żywności
7. Oznaczanie zawartości cynku w produktach zbożowych. Znaczenie cynku w żywieniu człowieka.
8. Oznaczanie zawartości selenu w produktach zbożowych. Znaczenie selenu w żywieniu człowieka.

**KATEDRA CHEMII
ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ**

1. Oznaczanie chininy metodami spektroskopowymi w wybranych produktach spożywczych

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

1. Wyodrębnianie i identyfikacja olejków eterycznych z liści *Laurus nobilis*
2. Wpływ parametrów obróbki cieplnej i okresu przechowywania miódów na zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu i właściwości przeciwutleniające
3. Wyodrębnianie i identyfikacja limonenu ze skórek owoców cytrusowych
4. Analiza zawartości kofeiny w napojach energetycznych metodą spektroskopową UV-Vis

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

1. Projekt linii technologicznej do otrzymywania kiełków warzyw
2. Wpływ metody pakowania i warunków przechowywania na jakość warzyw
3. Wpływ metody pakowania i warunków przechowywania na jakość pieczywa
4. Wpływ warunków przechowywania na teksturę warzyw liściastych
5. Opracowanie składu i technologii wytwarzania żelków o właściwościach prozdrowotnych
6. Ocena ryzyka wystąpienia zagrożeń dla zdrowia konsumenta w procesie technologicznym otrzymywania kiełków
7. Wpływ odkażania nasion na właściwości kiełków soi
8. Opracowanie składu surowcowego serka o obniżonej kaloryczności
9. Opracowanie składu surowcowego sernika na zimno
10. Opracowanie składu surowcowego budyniu w proszku
11. Opracowanie składu surowcowego deseru Lokum w oparciu o skrobię modyfikowaną
12. Parametry barwy modelowych wyrobów blokowych z obniżoną dawką azotanu (III) sodowego
13. Cechy jakościowe wyrobów blokowych ogrzewanych metodą delta-t.
14. Wpływ ekstraktów ziołowych na oksydację lipidów w czasie przechowywania
15. Stabilność parametrów barwy przetworów mięsnych z dodatkiem skrobi natywnych i modyfikowanych.
16. Tekstura przetworów mięsnych drobno rozdrobnionych bez dodatku fosforanów.
17. Sorpcyjne usuwanie wybranych zanieczyszczeń ze ścieków przemysłu spożywczego
18. Opracowanie metody ilościowego oznaczania polisacharydów anionowych w roztworach technologicznych
19. Wpływ stopnia mineralizacji wód stołowych na wynik oznaczenia wapnia i magnezu
20. Badanie zmienności składu wody „Ostromecko”
21. Oznaczanie wapnia i magnezu w produktach nabiałowych
22. Oznaczanie chitozanu metodą spektrofotometrii Vis
23. Oznaczanie zawartości fosfolipidów w nasionach oleistych
24. Opracowanie receptury galaretki karagenowej

25. Badanie synergizmu zagęstników polisacharydowych
26. Badania nad zastosowaniem zsynchronizowanych motowibratorów w procesie palenia kawy
27. Projekt wprowadzania nowej marki wybranego produktu spożywczego na rynek krajowy
28. Dostosowanie kasety sitowej do analizy granulacji materiałów biologicznych
29. Oznaczanie wybranych parametrów jakościowych miodu

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

1. Wyznaczanie charakterystyki reologicznej olejów pochodzenia naturalnego
2. Wyznaczanie charakterystyki reologicznej miodów