

Tematy prac inżynierskich dla technologii żywności i żywienia człowieka na r.ak. 2022/2023

ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ

Kierownik Zakładu: dr hab. inż. Janina Kabatc prof. PBŚ

1. Spektrofluorymetryczne oznaczanie zawartości chininy w napojach bezalkoholowych
2. Spektrofluorymetryczne oznaczanie zawartości chininy w winach typu wermut
3. Spektrofluorymetria jako metoda badania jakości produktów spożywczych
4. Ocena jakości piw metodą fluorymetryczną
5. Zastosowanie spektroskopii UV-Vis do oceny wpływu warunków przechowywania na jakość wybranych produktów spożywczych

ZAKŁAD ANALITYKI ŻYWNOCI I OCHRONY ŚRODOWISKA

Kierownik Zakładu: dr inż. Grażyna Wejnerowska

dr hab. Przemysław Kosobucki prof. PBŚ

1. Badanie zawartości wybranych metali ciężkich w suszonych śliwkach

dr inż. Łukasz Dąbrowski

1. Opracowanie warunków oznaczania wybranych pestycydów organicznych metodą chromatografii gazowej sprzężonej ze spektrometrią mas (GC/MS)

dr inż. Maria Kowalska

1. Wydzielanie i identyfikacja olejków eterycznych z pąków kwiatowych goździkowca korzennego
2. Wydzielanie i identyfikacja olejków eterycznych z liści miłorzębu dwuklapowego

dr inż. Grażyna Wejnerowska

1. Możliwości zastosowania wytlóków pozostałych po procesie tłoczenia olejów w wybranych produktach mlecznych
2. Możliwości zastosowania naturalnych substancji przeciwutleniających w mąkach z nasion odtłuszczonych

ZAKŁAD TECHNOLOGII I INŻYNIERII PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Kierownik Zakładu: dr inż. Grażyna Gozdecka prof. PBŚ

dr hab. inż. Anna Długosz prof. PBŚ

1. Ocena spożycia ryb i przetworów rybnych przez młodzież akademicką
2. Ocena spożycia słodkich napojów, słodyczy i słonych przekąsek przez młodzież akademicką

prof. dr hab. inż. Marek Cierach

1. Wpływ metody przygotowywania żeli polisacharydowych na ich właściwości fizykochemiczne

dr Józef Sadkiewicz

1. Wpływ procesu fermentacji na jakość technologiczną pieczywa
2. Porównanie właściwości wypiekowych ziarna pszenicy ekologicznej i konwencjonalnej na potrzeby piekarskie
3. Właściwości reologiczne mąk pszennych jako wskaźnik oceny ich wartości wypiekowej

dr inż. Joanna Szulc

1. Projekt linii technologicznej do otrzymywania kiełków warzyw
2. Ocena wystąpienia zagrożeń na podstawie analizy ryzyka i krytycznych punktów kontroli w procesie technologicznym otrzymywania kiełków
3. Wpływ podkiełkowania nasion rzepaku na skład chemiczny odpadów po procesie produkcji oleju
4. Wpływ podkiełkowania nasion rzepaku na wydajność procesu otrzymywania olejów
5. Ocena zawartości substancji prozdrowotnych w kawie fermentowanej
6. Wpływ parametrów palenia ziaren kawy na zawartość związków przeciwutleniających w ekstraktach
7. Opracowanie technologii elicytacji nasion roślin krzyżowych w celu uzyskania kiełków o zwiększonym potencjale przeciwutleniającym
8. Wpływ warunków kiełkowania nasion roślin krzyżowych na zawartość składników antyżywniowych

dr inż. Dorota Ziółkowska

1. Możliwości zastosowania nowej metody oznaczania wapnia w wybranych produktach spożywczych
2. Możliwości zastosowania nowej metody oznaczania karagenu w wybranych produktach wegańskich

ZAKŁAD INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ

Kierownik Zakładu: dr hab. inż. Ireneusz Grubecki prof. PBŚ

dr inż. Justyna Miłek

1. Badanie wpływu temperatury na aktywność α -amylazy w miodzie rzepakowym z różnych regionów Polski

ZAKŁAD TECHNOLOGII POLIMERÓW I POWŁOK OCHRONNYCH

Kierownik Zakładu: dr inż. Katarzyna Skórczewska

dr inż. Krzysztof Lewandowski

1. Zastosowanie odpadów z przemysłu spożywczego do modyfikacji plastyfikowanego PVC
2. Zastosowanie odpadów z przemysłu spożywczego do wytwarzania kompozytów PVC

dr inż. Katarzyna Skórczewska

1. Modyfikacja plastyfikowanego PVC substancjami pochodzenia roślinnego
2. Zastosowanie skorupki jaj do modyfikacji PLA