

**Zatwierdzone tematy prac inżynierskich
dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka
na r.ak. 2013/2014**

**KATEDRA APARATURY I TECHNOLOGII ŻYWNOCI
ZAKŁAD ANALITYKI ŻYWNOCI I OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Możliwości zagospodarowania serwatki prozkowej
2. Walidacja metody oznaczania metali w wybranym produkcie żywności
3. Badania możliwości odzysku fosfatotydocholiny z lecytyny
4. Występowanie metali ciężkich w wybranych gatunkach miodu
5. Oddziaływanie transportu drogowego na zawartość wybranych metali ciężkich w roślinach
6. Technologie ograniczające emisję niepożądanych zapachów w przemyśle spożywczym
7. Wykorzystanie wybranych odżywek białkowych w przemyśle spożywczym
8. Metody oznaczania kofeiny w napojach
9. Porównanie metod oznaczania sacharyny w napojach słodzonych
10. Zastosowanie ekstrakcji płynem w stanie nadkrytycznym do otrzymywania ekstraktu z suszonych warzyw
11. Zastosowanie ekstrakcji płynem w stanie nadkrytycznym do otrzymywania ekstraktu z rozmarynu
12. Analiza jakościowa GC/MS ekstraktu z rozmarynu otrzymanego po ekstrakcji nadkrytycznym di tlenkiem węgla
13. Analiza jakościowa GC/MS ekstraktu z ziela angielskiego otrzymanego po ekstrakcji nadkrytycznym di tlenkiem węgla
14. Zastosowanie ekstrakcji z rozproszonych próbek stałych (MSPD) podczas etapu przygotowania próbek warzyw i owoców do analizy
15. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne w produktach spożywczych: występowanie, zagrożenia, metody analizy
16. Badania nad procesem flotacji wspomaganej utlenianiem w procesie oczyszczania ścieków powstających w produkcji tłuszczów roślinnych
17. Badania nad procesem flotacji wspomaganej utlenianiem w procesie oczyszczania ścieków powstających w produkcji tłuszczów zwierzęcych
18. Badania nad procesem flotacji wspomaganej saturacją ciśnieniową w procesie oczyszczania ścieków powstających w produkcji tłuszczów roślinnych
19. Badania nad procesem flotacji wspomaganej saturacją ciśnieniową w procesie oczyszczania ścieków powstających w produkcji zwierzęcych

**KATEDRA APARATURY I TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
ZAKŁAD TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**

1. Suszarka wibracyjna – technologia suszenia materiału biologicznego
2. Suszarka wibracyjna – badanie kinetyki suszenia materiału biologicznego
3. Wpływ składu chemicznego na lepkość wytworzonej emulsji spożywczej
4. Rola informacji zawartych na opakowaniu w wyborze produktów żywnościowych przez konsumentów
5. Analiza rynku pod kątem czynników warunkujących zakup żywności
6. Spożycie ryb i ich przetworów w wybranych miastach Polski
7. Opracowanie metody granulacji bezciśnieniowej skrobi ziemniaczanej
8. Opracowanie metody badania rozkładu uziarnienia produktów spożywczych z wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu
9. Porównanie analizy sitowej zgranulowanego materiału biologicznego z metodą badania jego rozkładu uziarnienia opartą na komputerowej analizie obrazu
10. Badania nad równomiernym rozkładem mieszaniny produktów spożywczych w granulach uzyskiwanych z granulacji bezciśnieniowej

ZAKŁAD CHEMII MATERIAŁÓW I POWŁOK OCHRONNYCH

1. Opracowanie metodyki spektroskopowych oznaczeń składu modelowego roztworów charakteryzujących fizykochemiczne cechy produktów żywnościowych

KATEDRA CHEMII NIEORGANICZNEJ

1. Zastosowanie metod spektrometrii mas w analizie wybranych produktów żywnościowych

**KATEDRA CHEMII NIEORGANICZNEJ
ZAKŁAD CHEMII KOORDYNACYJNEJ**

1. Badanie wpływu stosowanych metod konserwacji żywności na jakość wybranych produktów spożywczych
2. Badanie wpływu stosowanych nawozów rolnych na jakość wybranych produktów spożywczych
3. Zastosowanie metod spektroskopowych w analizie żywności
4. Porównanie właściwości odżywczych mleka oraz wybranych przetworów mlecznych
5. Wpływ barwników i aromatów na jakość i właściwości wybranych produktów spożywczych

KATEDRA INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ

1. Otrzymywanie β -fruktofuranozydazy z drożdży piekarskich
2. Zaprojektować instalacje do produkcji 500 ton/rok kwasu cytrynowego
3. Zaprojektować instalacje do produkcji 1000 ton/rok octu winnego
4. Otrzymywanie octu winnego z jabłek
5. Wyznaczanie parametrów reologicznych oleju sojowego
6. Opory przepływu powietrza przez złożę materiału ziarnistego