

**Zatwierdzone tematy prac inżynierskich
dla kierunku technologia żywności i żywienia człowieka
na r.ak. 2014/2015**

ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ

1. Spektrofotometryczne metody oznaczania albumin
2. Metody oznaczania zawartości hormonów w materiałach pochodzenia zwierzęcego

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

1. Walidacja metody oznaczania metali w próbkach miodu z zastosowaniem mineralizacji mokrej
2. Opracowanie i walidacja metody oznaczania magnezu w proszku serwatkowym
3. Wpływ rodzaju materiału opakowaniowego na jakość wybranego produktu spożywczego
4. Chromatografia jonowa w analizie próbek żywnościowych
5. Walidacja metody oznaczania wybranych anionów metodą chromatografii jonowej
6. Oznaczanie ołowiu i cynku w herbatach różnego gatunku
7. Przegląd metod przygotowania próbek żywności do analizy pestycydów z zastosowaniem ekstrakcji do fazy stałej
8. Przygotowanie próbek żywności do analizy zawartości pestycydów z zastosowaniem metody DPX (Disposable Pipette Extraction)
9. Oznaczanie pestycydów w próbkach żywności metodą QuEChERS
10. Badania nad procesem flotacji wspomaganą utlenianiem w procesie oczyszczania ścieków powstających w wytypowanej produkcji spożywczej
11. Badania nad procesem flotacji wspomaganą saturacją ciśnieniową w procesie oczyszczania ścieków powstających w wytypowanej produkcji spożywczej

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

1. Wpływ metody utrwalania na zawartość karotenów i chlorofili w warzywach zielonych
2. Wpływ metody utrwalania na zawartość karotenów i chlorofili w warzywach czerwonych

3. Wpływ metody utrwalania na zawartość przeciwutleniaczy w warzywach zielonych
4. Wpływ metody utrwalania na zawartość przeciwutleniaczy w warzywach czerwonych
5. Wpływ metody utrwalania na zawartość związków azotowych w warzywach zielonych
6. Wpływ metody utrwalania na zawartość związków azotowych w warzywach czerwonych
7. Wpływ metody utrwalania na zawartość witamin w warzywach zielonych
8. Wpływ metody utrwalania na zawartość witamin w warzywach czerwonych
9. Wpływ informacji zawartych na opakowaniu na wybór produktów żywnościowych przez konsumenta
10. Czynniki warunkujące zakup żywności – analiza rynku
11. Wpływ warunków hodowli na skład chemiczny kiełków
12. Wpływ modyfikacji podłoża na skład chemiczny kiełków
13. Opracowanie wytycznych technologii produkcji maki z owsa
14. Opracowanie receptury chleba przeznaczonego dla diabetyków

ZAKŁAD CHEMII MATERIAŁÓW I POWŁOK OCHRONNYCH

1. Opracowanie metodyki spektroskopowych oznaczeń składu modelowego roztworów charakteryzujących fizykochemiczne cechy produktów żywnościowych
2. Optymalizacja metodyki oznaczania przeciwutleniaczy w owocach / warzywach
3. Spektrofotometryczne metody analizy hydrokolidów w żywności

KATEDRA CHEMII NIEORGANICZNEJ ZAKŁAD CHEMII KOORDYNACYJNEJ

1. Oznaczanie składników mineralnych w produktach spożywczych
2. Oznaczanie zawartości karotenu w produktach spożywczych
3. Oznaczanie zawartości związków siarki w produktach roślinnych

KATEDRA INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ

1. Otrzymywanie inwertazy z drożdży piekarskich

2. Otrzymywanie octu winnego z jabłek
3. Wyznaczanie parametrów reologicznych oleju sojowego
4. Wyznaczanie parametrów reologicznych melasy
5. Modelowanie bioreaktora przepływowego
6. Dobór sposobu ogrzewania i chłodzenia pożywki w procesie jej sterylizacji
7. Optymalizacja filtracji pod ciśnieniem