

**Tematy prac inżynierskich dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka
na r. ak. 2015/2016**

ZAKŁAD CHEMII ORGANICZNEJ

1. Spektrofotometryczne metody oznaczania albumin

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

1. Wpływ sposobu przechowywania olejów roślinnych na zawartość w nich tokoferoli.
2. Zanieczyszczenie metalami ciężkimi warzyw liściastych.
3. Oznaczanie kwasu benzoowego w napojach bezalkoholowych
4. Walidacja metody oznaczania metali w próbkach miodu z zastosowaniem mineralizacji mokrej
5. Opracowanie i walidacja metody oznaczania magnezu w proszku serwatkowym
6. Zastosowanie atomowej spektrometrii absorpcyjnej do oznaczania wybranych metali ciężkich w próbkach warzyw
7. Przygotowanie próbek ciekłych żywności do analizy zawartości pestycydów z zastosowaniem metody DLLME (Dispersive liquid-liquid microextraction)
8. Oznaczanie zawartości magnezu w gotowych daniach z produktów zbożowych

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

1. Wpływ podkiełkowania nasion komosy na ich właściwości organoleptyczne i przydatność przetwórczą
2. Wpływ podkiełkowania nasion szarłatu na ich właściwości organoleptyczne i przydatność przetwórczą
3. Wpływ podkiełkowania nasion cebuli na ich właściwości organoleptyczne i przydatność przetwórczą
4. Wpływ podkiełkowania nasion lucerny na ich właściwości organoleptyczne i przydatność przetwórczą
5. Wpływ dodatku suszonych kielków komosy na właściwości wypieków
6. Wpływ dodatku suszonych kielków szarłatu na właściwości wypieków
7. Wpływ dodatku suszonych kielków cebuli na właściwości wypieków

8. Wpływ dodatku suszonych kielków lucerny na właściwości wypieków
9. Wpływ kiełkowania ziaren zbóż na zawartość wybranych składników
10. Wpływ warunków kiełkowania na wybrane cechy kielków
11. Wpływ warunków kiełkowania na wybrane składniki odżywcze

ZAKŁAD CHEMII MATERIAŁÓW I POWŁOK OCHRONNYCH

1. Kontrola analityczna w zakładach tłuszczowych
2. Kontrola analityczna oczyszczalni ścieków przemysłu spożywczego
3. Zastosowanie dyfraktometrii rentgenowskiej (XRD) do analizy żywności
4. Oznaczanie surfaktantów w roztworach technologicznych
5. Oznaczanie polifenoli w surowcach roślinnych
6. Badanie właściwości sorpcyjnych materiałów celulozowych
7. Flokulanty w technologii oczyszczania ścieków przemysłu spożywczego
8. Badanie skrobi metodą mikroskopii polaryzacyjnej
9. Oznaczanie przeciwutleniaczy w owocach / warzywach
10. Oznaczanie hydrokolidów w żywności
11. Oznaczanie zawartości fosforanów w przetworach mięsnych
12. Oznaczanie zawartości fosfolipidów w nasionach oleistych
13. Ekstrakcja polifenoli z surowców roślinnych
14. Badanie właściwości sorpcyjnych włókien otrzymywanych z surowców roślinnych
15. Zastosowanie metody hydrotermalnej do modyfikacji skrobi
16. Opracowanie podstaw spektrofotometrycznej metody ilościowej analizy polisacharydów w roztworach wodnych

KATEDRA INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ

1. Wyznaczanie właściwości reologicznych melasy
2. Zastosowanie alginianu wapnia do immobilizacji wybranych drobnoustrojów
3. Dobór sposobu ogrzewania i chłodzenia pożywki w procesie jej sterylizacji
4. Optymalizacja filtracji pod stałym ciśnieniem