

**Tematy prac inżynierskich dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka  
na rok akademicki 2016/2017**

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

1. Metody badania migracji szkodliwych substancji z opakowań do żywności
2. Oznaczenie poziomu zanieczyszczeń metalami ciężkimi w ziołach
3. Określenie zawartości związków azotu w bulwach ziemniaka w zależności od ich pochodzenia
4. Określenie zawartości metali ciężkich w bulwach ziemniaka w zależności od ich pochodzenia
5. Oznaczanie zawartości azotanów (III) i (V) w wędlinach
6. Walidacja metody oznaczania metali w próbkach miodu z zastosowaniem mineralizacji mokrej
7. Opracowanie i walidacja metody oznaczania magnezu w proszku serwatkowym
8. Zastosowanie atomowej spektrometrii absorpcyjnej do oznaczania wybranych metali ciężkich w próbkach warzyw

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

1. Opracowanie metody identyfikacji gatunku miodu z wykorzystaniem spektroskopii NIR
2. Oznaczanie wybranych parametrów jakościowych miodu
3. Wpływ dodatku wybranych składników o właściwościach prozdrowotnych na jakość pieczywa
4. Wpływ warunków kiełkowania na wybrane składniki odżywcze kiełków
5. Wpływ modyfikacji stanowiska do hodowli kiełków na proces kiełkowania
6. Wpływ cukru białego i jego zamienników na jakość ciasta biszkoptowego

## **ZAKŁAD CHEMII MATERIAŁÓW I POWŁOK OCHRONNYCH**

1. Analiza jakościowa wybranych produktów przemysłu tłuszczowego
2. Badania jakości ścieków z oczyszczalni przemysłu spożywczego
3. Zastosowanie dyfraktometrii rentgenowskiej (XRD) do analizy żywności
4. Oznaczanie surfaktantów w roztworach technologicznych do produkcji emulsji
5. Oznaczanie polifenoli w surowcach roślinnych
6. Badanie właściwości sorpcyjnych odpadowych materiałów celulozowych
7. Flokulanty w technologii oczyszczania ścieków przemysłu spożywczego
8. Badanie skrobi metodą mikroskopii polaryzacyjnej
9. Oznaczanie przeciwutleniaczy w owocach
10. Oznaczanie przeciwutleniaczy w warzywach
11. Oznaczanie hydrokolidów w galaretkach
12. Oznaczanie hydrokolidów w lodach
13. Oznaczanie zawartości fosforanów w przetworach mięsnych metodą spektrofotometryczną
14. Oznaczanie zawartości fosfolipidów w nasionach oleistych
15. Ekstrakcja polifenoli z surowców roślinnych
16. Badanie właściwości sorpcyjnych włókien otrzymanych z surowców roślinnych
17. Analiza ilościowa karagenu w roztworach wodnych
18. Opracowanie podstaw spektrofotometrycznej metody ilościowej analizy polisacharydów w roztworach wodnych

## **KATEDRA INŻYNIERII CHEMICZNEJ I BIOPROCESOWEJ**

1. Wyznaczanie charakterystyki reologicznej brzezki melasowej
2. Optymalizacja filtracji zawiesiny drożdży pod stałym ciśnieniem