

OFERTA TEMATÓW PROJEKTÓW DYPLMOWYCH (INŻYNIERSKICH)
do zrealizowania w
Katedrze CHEMII, TECHNOLOGII I BIOTECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Wykorzystanie soków z nietypowych owoców jadalnych (mirabelka, rokitnik, itp.) jako regulatorów kwasowości na potrzeby przemysłu spożywczego. Weryfikacja właściwości prozdrowotnych. Porównanie z typowymi regulatorami kwasowości.
Kierownik pracy:	dr inż. Agnieszka Bartoszek
Opis Praca doświadczalna będzie polegać na zbadaniu zdolności buforujących soku z wybranego gatunku owoców i ocenie właściwości przeciwutleniających uzyskanego produktu (np. galaretki, napoju itp.). Część teoretyczna obejmować będzie opracowanie danych dostępnych w literaturze powiązanych tematycznie z częścią doświadczalną.	
Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Temat pracy	Wykorzystanie liofilizatów z nietypowych owoców jadalnych do zaprojektowania innowacyjnych produktów spożywczych o poprawionej jakości zdrowotnej. Ocena właściwości prozdrowotnych uzyskanych wyrobów. Porównanie z dostępnymi na rynku wyrobami.
Kierownik pracy:	dr inż. Barbara Kusznierevich, dr inż. Agnieszka Bartoszek
Opis Praca doświadczalna będzie polegać na zaproponowaniu i przygotowaniu wyrobu z użyciem liofilizatu wybranego owocu i ocenę jego walorów organoleptycznych. Część teoretyczna obejmować będzie opracowanie danych dostępnych w literaturze powiązanych tematycznie z częścią doświadczalną.	
Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Temat pracy	Zbadanie poziomu związków bioaktywnych o charakterze przeciwutleniaczy w sokach z kapusty użytej do fitoremediacji gleby przy użyciu wybranego testu spektrofotometrycznego i porównanie zależności aktywności przeciwutleniającej od poziomu skażenia gleby.
Kierownik pracy:	dr inż. Barbara Kusznierevich
Opis Praca doświadczalna będzie polegać na przeprowadzeniu pomiaru właściwości przeciwutleniających soków z kapusty jednym z dostępnych testów spektrofotometrycznych. Część teoretyczna poświęcona będzie wykorzystaniu fitoremediacji w rekultywacji terenów zdegradowanych	

OFERTA TEMATÓW PROJEKTÓW DYPLMOWYCH (MAGISTERSKICH)
do zrealizowania w
Katedrze CHEMII, TECHNOLOGII I BIOTECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (II stopnia) Technologie Ochrony Środowiska (II stopnia)
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Oznaczanie substancji bioaktywnych w próbkach kapusty wykorzystanej na cele fitoremediacji gleby technikami chromatograficznymi. Ocena korelacji pomiędzy zawartością bioaktywnych fitozwiązków a poziomem zanieczyszczeń gleby.
Kierownik pracy:	dr inż. Barbara Kusznierewicz
Opis Część teoretyczna obejmować będzie opracowanie danych dostępnych w literaturze powiązanych tematycznie z częścią doświadczalną.	
Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (II stopnia) Technologie Ochrony Środowiska (II stopnia)
Temat pracy	Oznaczenie aktywności cytotoksycznej soków otrzymanych z próbek kapusty wykorzystywanej na cele fitoremediacji gleby w stosunku do komórek eukariotycznych. Ocena korelacji pomiędzy aktywnością biologiczną a poziomem zanieczyszczenia gleby w próbkach biopreparatu przeznaczonego do biofumigacji.
Kierownik pracy:	dr inż. Agnieszka Bartoszek
Opis Część teoretyczna obejmować będzie opracowanie danych dostępnych w literaturze powiązanych tematycznie z częścią doświadczalną.	
Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (II stopnia)
Temat pracy	Wpływ przetwarzania na zawartość i skład substancji bioaktywnych oraz aktywność biologiczną preparatów uzyskanych z wybranych roślin jadalnych, ocena znaczenia w żywieniu człowieka, rekomendacje dla przemysłu spożywczego.
Kierownik pracy:	dr inż. Barbara Kusznierewicz, dr inż. Agnieszka Bartoszek
Opis Część teoretyczna obejmować będzie opracowanie danych dostępnych w literaturze powiązanych tematycznie z częścią doświadczalną.	