

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

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, inżynierskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	STUDIUM LITERATUROWE DOTYCZĄCE WPŁYWU WYSOKIEGO CIŚNIENIA NA PRZEMIANY SKROBI
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Opracowanie literaturowe dotyczące zmian zachodzących w skrobi pochodzącej z różnych źródeł pod wpływem wysokiego ciśnienia i ich wpływ na właściwości funkcjonalne tego polisacharydu w oparciu o krytyczną analizę piśmiennictwa z ostatnich dwóch dekad.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, I stopnia, inżynierskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	STUDIUM LITERATUROWE NA TEMAT WPŁYWU WYSOKIEGO CIŚNIENIA NA PRZEMIANY ZACHODZĄCE W OWOCACH I WARZYSKACH ORAZ ICH PRZETWORACH
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Opracowanie literaturowe dotyczące zmian zachodzących w owocach i warzywach oraz ich przetworach pod wpływem działania wysokiego w oparciu o krytyczną analizę piśmiennictwa z ostatnich dwóch dekad.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, I stopnia, inżynierskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	STUDIUM LITERATUROWE DOTYCZĄCE CHARAKTERYSTYKI NATURALNYCH SUBSTANCJI PRZECIDROBNOUSTROJOWYCH
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Opracowanie literaturowe dotyczące skuteczności oraz mechanizmów działania naturalnych substancji przeciwdrobnoustrojowych w oparciu o krytyczną analizę piśmiennictwa z ostatnich dwóch dekad.	

**OFERTA TEMATÓW PRAC DYPLOMOWYCH
(MAGISTERSKICH)**
do zrealizowania w
**Katedrze (CHEMII, TECHNOLOGII I BIOTECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI)**

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	WPŁYW WYSOKIEGO CIŚNIENIA I TEMPERATUR PONIŻEJ 0 °C NA WŁAŚCIWOŚCI FUNKCJONALNE SKROBI
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Technika wysokociśnieniowa jest już stosowana od kilku lat na skalę przemysłową, głównie do utrwalania żywności kwaśnej. Jednakże nadal trwają intensywne badania nad rozszerzeniem możliwości wykorzystania tej techniki w przemyśle żywnościowym, zarówno jako nietermicznej metody utrwalania żywności, jak też jej przetwarzania, w tym kreowania produktów o nowych cechach funkcjonalnych i sensorycznych. Celem pracy będzie określenie zmian zachodzących w skrobi pod wpływem wysokiego ciśnienia w zakresie od 60 do 193 MPa odpowiednio w temp. -5 ÷ -20 °C i ich wpływ na zdolność do żelowania, rozpuszczalność, temperaturę kleikowania i inne właściwości funkcjonalne	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	OKREŚLENIE WPŁYWU WYSOKIEGO CIŚNIENIA NA PRZEMIANY SACHARYDÓW I WITAMIN W PRZETWORACH OWOCOWO-WARZYNOWYCH
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Celem pracy będzie określenie przyczyn zmian zawartości sacharydów oraz witamin zachodzących podczas przechowywania po działaniu wysokiego ciśnienia w zakresie od 60 do 193 MPa odpowiednio w temp. -5 ÷ -20 °C.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	OKREŚLENIE SKUTECZNOŚCI DZIAŁANIA SUBSTACJI PRZECIWDROBNOUSTROJOWYCH

	WPROWADZONYCH DO MATRYCY Z POLIMERÓW NATURALNYCH
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Opakowania żywności stanowią nie tylko fizyczną barierę chroniącą produkt przed negatywnymi czynnikami środowiska, ale także mogą spełniać szereg dodatkowych funkcji. Są to tzw. opakowania aktywne, które oddziałują na zapakowany produkt lub zmieniają warunki wewnątrz opakowania, a tym samym przedłużają trwałość produktu i zapewniają utrzymanie jego dobrej jakości podczas przechowywania. Jednym z największych zagrożeń pakowanej żywności są drobnoustroje. Dlatego prowadzone badania skupione są na poszukiwaniu wciąż nowych substancji eliminujących rozwój mikroorganizmów. Celem pracy będzie określenie skuteczności działania wybranych substancji przeciwdrobnoustrojowych wprowadzonych w struktury filmów z polimerów naturalnych na niektóre szczepy drobnoustrojów oraz naturalną mikroflorę produktów żywnościowych.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	OKREŚLENIE SKUTECZNOŚCI PRZECIDROBNOUSTROJOWEGO DZIAŁANIA BIOPREPARATÓW ORAZ SOKÓW Z KAPUSTY NA WYBRANE PATOGENY ROŚLIN
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Z danych literaturowych wynika, iż wyciągi z roślin szczególnie z rodziny <i>Brassicaceae</i> ze względu na wysoką zawartość glukozynolanów posiadają szerokie spektrum działania przeciwdrobnoustrojowego, zarówno wobec bakterii jak i grzybów. Po uszkodzeniu tkanek, następuje enzymatyczna hydroliza tych związków, w wyniku której powstają między innymi izotiocyjany - związki o aktywności fungistatycznej. Celem pracy będzie określenie aktywności przeciwdrobnoustrojowej Biopreparatu i soków z kapusty wobec wybranych patogenów roślinnych.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	OKREŚLENIE SKUTECZNOŚCI PRZECIDROBNOUSTROJOWEGO DZIAŁANIA BIOPREPARATÓW ORAZ SOKÓW Z KAPUSTY NA WYBRANE PATOGENY LUDZKIE
Kierownik pracy:	Dr inż. Edyta Malinowska-Pańczyk
Opiekun pracy:	-
Celem pracy będzie określenie aktywności przeciwdrobnoustrojowej Biopreparatu i soków z kapusty wobec wybranych patogenów ludzkich..	