

**OFERTA TEMATÓW PROJEKTÓW DYPLOMOWYCH
(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	Technologie uzyskiwania olejów z niekonwencjonalnych surowców
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	
Dane literaturowe nt . Krótka charakterystyka roślinnych surowców tłuszczowych. Podstawowe różnice w technologii wydobywania tłuszczu z typowego surowca olejarskiego i niekonwencjonalnego . Oleje typu Virgin i oleje częściowo rafinowane.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Właściwości biologiczno - żywieniowe olejów uzyskiwanych z niekonwencjonalnych surowców
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	
Opis. Zebranie danych nt w/w olejów pod kątem ich właściwości biologiczno- żywieniowych. umożliwiającą przeprowadzenie klasyfikacji olejów dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Nanotechnologia w żywności - kapsułkowanie związków aktywnych biologicznie.
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	mgr inż A. Głowacz
Opis. Dane literaturowe nt. metod wytwarzania (z uwzględnieniem liposomów i i kapsułkowania w komórkach mikroorganizmów) i rodzaju użytego materiału oraz substancji kapsułkowanej. Przykłady zastosowania.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia (I stopnia)
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Występowanie akryloamidu w żywności zagrożenia i zasady monitoringu
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	
Opis: Dane literaturowe nt powstawania akryloamidu jego toksyczności, poziomu występowania w produktach żywnościowych oraz zaleceń Komisji UE w sprawie kontroli ilości akryloamidu w żywności	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	Poprawa technologii rafinacji oleju palmowego
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	
Prace realizowane na w ramach współpracy naukowo-dydaktycznej z BUNGE COMPANY Olej palmowy stanowi 25 % całej produkcji olejów i tłuszczów na świecie (w tym także zwierzęcych). Jest on stosunkowo tani i jego właściwości fizykochemiczne pozwalają na wprowadzanie go w dużej ilości do produktów żywnościowych. Jest on powszechnie stosowany w wyrobach piekarniczych i cukierniczych. Istnieje jednak problem z jego rafinacją. Na cały świat transportowany jest z Indonezji i Malezji w stanie surowym. Rafinowany jest w miejscu odbioru. Rafinacja tego oleju nadal stwarza problemy. Zadaniem pracy jest dokonanie zmian w technologii w celu poprawy jakości oleju palmowego Praca jest dwuetapowa i obejmuje doświadczenia laboratoryjne i próby przemysłowe.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie *
Specjalność	TECHNOLOGIA, BIOTECHNOLOGIA I ANALIZA ŻYWNOŚCI
Temat pracy	Uzyskiwanie oleju wysokiej jakości z niekonwencjonalnych surowców
Kierownik pracy:	Dr inż. Maria Tynek
Opiekun pracy:	
Prace realizowane na w ramach współpracy naukowo-badawczej i rozwojowej z firmą MEGASORT Celem pracy jest poprawa technologii w zakresie otrzymywania oleju z surowców bogatych w kwasy omega – 3.	