

OFERTA TEMATÓW PROJEKTÓW DYPLOMOWYCH
do zrealizowania w
Katedrze CHEMII, TECHNOLOGII I BIOTECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, inżynierskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	3-monochloro-1,2-propanodiol (3-MCPD) i jego pochodne w produktach spożywczych.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Opracowanie literaturowe dotyczące 3-monochloro-1,2-propanodiolu i jego pochodnych – rakotwórczych związków występujących w produktach spożywczych w efekcie obróbki technologicznej żywności - mechanizm powstawania, występowanie, interakcje z innymi składnikami żywności, działanie na organizm ludzki - przegląd literatury światowej.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, inżynierskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Zawartość witamin w mleku ludzkim w różnych etapach laktacji oraz w funkcji diety kobiet karmiących – opracowanie literaturowe.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Opracowanie dotyczące witamin występujących w mleku ludzkim i zmian poziomu ich występowania w zależności od etapu laktacji oraz diety kobiet karmiących - przegląd literatury światowej.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, inżynierskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Substancje o działaniu antyoksydacyjnym w mleku ludzkim - opracowanie literaturowe.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Opracowanie dotyczące związków o działaniu antyoksydacyjnym występujących w mleku ludzkim i zmian poziomu ich występowania w zależności od etapu laktacji oraz diety kobiet karmiących - przegląd literatury światowej.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności

Temat pracy	Substancje o działaniu antyoksydacyjnym w mleku ludzkim.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Mleko ludzkie jest najdoskonalszym pokarmem dla niemowlęcia i małego dziecka. Zawiera nie tylko związki odżywcze niezbędne dla prawidłowego rozwoju dziecka ale i szereg związków chemicznych o działaniu ochronnym, w tym substancje o działaniu antyoksydacyjnym. W pracy określony zostanie poziom aktywności antyoksydacyjnej mleka ludzkiego w zależności od etapu laktacji oraz diety kobiet karmiących.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Zawartość witaminy A w mleku ludzkim w różnych etapach laktacji oraz w funkcji diety kobiet karmiących.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Celem pracy jest oznaczenie zawartości witaminy A w mleku ludzkim techniką HPLC/UV-VIS oraz określenie zmienności zawartości tej witaminy w funkcji etapu laktacji oraz diety kobiet karmiących.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Zawartość azotanów II i V w żywności przeznaczanej dla dzieci do 2-go roku życia w świetle wymagań prawa żywnościowego RP.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Celem pracy jest określenie zawartości azotynów i azotanów w dostępnych w sprzedaży gotowych porcjach obiadowych (warzywnych i mięsno-warzywnych) przeznaczanej dla małych dzieci oraz odniesienia uzyskanych wyników do aktualnych wymagań prawa żywnościowego.	

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Oznaczenie stereospecyficznej struktury triacylogliceroli TAG mleka ludzkiego w różnych okresach laktacji.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	

Opis: Mleko kobiece jest najdoskonalszym pokarmem dla niemowląt i małych dzieci. Jednym ze składników mleka są triacyloglicerole TAG – związki lipidowe niezbędne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju młodego organizmu. Celem pracy będzie zbadanie stereospecyficznego rozmieszczenia kwasów tłuszczowych w triacyloglicerolach TAG mleka ludzkiego w różnych okresach laktacji w mleku kobiet z Polski. Dokładna znajomość struktury TAG mleka ludzkiego dostarczy cennych informacji dotyczących fizjologii żywienia dzieci oraz stanowić będzie istotną pomoc przy projektowaniu tłuszczów przeznaczonych dla dzieci żywionych specjalnie – noworodków z niską masą urodzeniową, wcześniaków czy małych dzieci żywionych pozajelitowo.

Kierunek i rodzaj studiów	Biotechnologia, magisterskie
Specjalność	Technologia, Biotechnologia i Analiza Żywności
Temat pracy	Skład kwasów tłuszczowych oleju z nasion owoców jadalnych.
Kierownik pracy:	Dr inż. Dorota Martysiak-Żurowska
Opiekun pracy:	
Opis: Oleje roślinne stanowią w diecie ludzkiej najistotniejsze źródło tłuszczów spożywczych. Nasiona wielu roślin – również tych nie będących typowymi roślinami oleistymi – zawierają olej charakteryzujący się obecnością niezwykle cennych, aktywnych biologicznie kwasów tłuszczowych. Tak jest np. w przypadku oleju z nasion truskawki, maliny, żmijowca czy czarnej porzeczki. Celem pracy będzie analiza składu kwasów tłuszczowych oleju z nasion owoców roślin jadalnych, dotychczas nie przedstawianych w literaturze światowej, np. oleju z nasion gruszki, wiśni, czereśni, tarniny czy jarzębiny.	