Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez WZds.JK

dla kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 7 luty 2020 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Temat pracy dyplomowej** | Stopień studiów [I/II] | **Spec.** | **Opiekun/Promotor** |
|  | Badanie procesu produkcji alkoholu etylowego z wykorzystaniem wytłoków i spadów jabłkowych | II |  | Dr inż. M. Smuga – Kogut |
|  | Opracowanie technologii otrzymywania liofilizowanego zakwasu z buraków | II |  | Dr inż. M. Smuga – Kogut |
|  | Badanie zmian przechowalniczych obranych i rozdrobnionych jabłek zapakowanych próżniowo w folię termokurczliwą | II |  | Dr hab. inż. T. Rydzkowski, Prof. PK |
|  | Analiza i badanie składu oraz ocena wybranych cech jakościowych napojów bezalkoholowych typu Cola | II | GzED | Dr hab. inż. T. Rydzkowski, Prof. PK |
|  | Badanie wpływu operacji obkurczania folii na zmiany przechowalnicze mięsa świeżo zapakowanego próżniowo | II | GzED | Dr hab. inż. T. Rydzkowski, Prof. PK |
|  | Badanie wpływu obróbki termicznej warzyw z rodziny korzeniowych na zawartość wybranych składników aktywnych | II | GzED | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Badanie wpływu obróbki termicznej warzyw z rodziny psiankowatych na zawartość wybranych składników aktywnych | II | GzED | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Badanie wpływu obróbki termicznej warzyw z rodziny dyniowatych na zawartość wybranych składników aktywnych | II | GzED | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Wpływ technik suszenia i pakowania próżniowego na zmiany przechowalnicze mięsa suszonego | II |  | Dr hab. inż. Iwona Michalska-Pożoga, Prof. PK |
|  | Wpływ technik suszenia i pakowania w modyfikowanej atmosferze na zmiany przechowalnicze mięsa suszonego | II |  | Dr hab. inż. Iwona Michalska-Pożoga, Prof. PK |
|  | Ocena wpływu technik pakowania na zmiany jakościowe niemrożonych filetów rybnych w trakcie przechowywania | II |  | Dr hab. inż. Iwona Michalska-Pożoga, Prof. PK |
|  | Badanie zmian oksydacyjnych w ogrzewanych filetach suma afrykańskiego (*Clarias gariepinus* Burchell, 1822) podczas przechowywania w temperaturze 40C | II |  | Dr hab. inż. Zdzisław Domiszewski, Prof. PK |
|  | Badanie wpływu temperatury i czasu ogrzewania na jakość filetów suma afrykańskiego (*Clarias gariepinus* Burchell, 1822) | II | GzED | Dr hab. inż. Zdzisław Domiszewski, Prof. PK |
|  | Ocena zawartości związków antyoksydacyjnych w proszkach przygotowanych na bazie wina gronowego | I | BŻ | Dr inż. M. Smuga – Kogut |
|  | Ocena jakości okowity wytworzonej z wybranych miodów pszczelich | I | BŻ | Dr inż. M. Smuga – Kogut |
|  | Ocena wpływu preparatów enzymatycznych na wydajność fermentacji alkoholowej żyta | I | BŻ | Dr inż. M. Smuga – Kogut |
|  | Badanie wpływu opakowań do żywności modyfikowanych nanostrukturami węglowymi na hamowanie procesów oksydacyjnych tłuszczów | II |  | Dr inż. Katarzyna Mitura |