Koszalin, dnia 19 grudnia 2017 r.

Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez Radę Wydziału Mechanicznego

na kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 16 stycznia 2018 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Temat pracy dyplomowej** | **Stopień studiów**  **[I/II]** | **Specjalność** | **Opiekun/Promotor** |
|  | Ocena sposobu żywienia osób uprawiających wybrane sporty walki | I | ŻCiBŻ | dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
|  | Badanie porównawcze parametrów tekstury ciasta biszkoptowego z dodatkiem wybranych środków słodzących | I | ŻCiBŻ | dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
|  | Ocena wybranych cech fizyko-chemicznych i sensorycznych serów podpuszczkowych | I | ŻCiBŻ | dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
|  | Badanie wytrzymałości wybranych osłonek jelitowych wykorzystywanych w przetwórstwie mięsnym | I | ŻCiBŻ | dr hab. inż. M. Jakubowski, prof. PK |
|  | Wpływ stężenia i temperatury chemicznych środków myjących na ich właściwości zwilżające | I | ŻCiBŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Analiza i ocena jakości mleka spożywczego dostępnego na rynku koszalińskim | I | ŻCiBŻ | dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Badania procesu sedymentacji zanieczyszczeń w chemicznych roztworach po procesie mycia w systemie CIP | I | ŻCiBŻ | dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Badanie zmian napięcia powierzchniowego roztworów wykorzystywanych do mycia w systemie CIP | I | ŻCiBŻ | dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Analiza rozpuszczalności zanieczyszczeń występujących w przemyśle spożywczym w zależności od temperatury i stężenia roztworów myjących | I | ŻCiBŻ | dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk |
|  | Badanie cech reologicznych masy czekoladowej z dodatkiem soku warzywnego | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |
|  | Wpływ dodatku soku warzywnego na parametry fizyczne i cechy organoleptyczne lodów | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |
|  | Badanie cech reologicznych osadu gorącego wytrąconego z brzeczek piwnych o różnej recepturze | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |
|  | Opracowanie technologii wytwarzania piwa jasnego z wybranymi dodatkami smakowymi | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |
|  | Badanie zawartości związków fenolowych i ocena cech sensorycznych nalewki z orzecha włoskiego | I | BŻ | dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
|  | Badanie zawartości związków fenolowych w pierzdze pszczelej zimmobilizowanej na nośniku alginianowym | I | BŻ | dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
|  | Badanie zawartości związków fenolowych w pyłku pszczelim zimmobilizowanym na nośniku alginianowym | I | BŻ | dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
|  | Wytwarzanie win jabłkowych z wykorzystaniem dwóch rodzajów szczepów drożdży Saccharomyces cerevisiae | I | BŻ | dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
|  | Badanie zawartości witaminy C, polifenoli i cech sensorycznych w winie z owoców dzikiej róży (Rosa canina) | I | BŻ | dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
|  | Wpływ metod pozyskiwania soku jabłkowego i rodzaju szczepów drożdży na cechy jakości cydrów | I | BŻ | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Technologia otrzymywanie fermentowanych soków wytworzonych z owocu granatu | I | BŻ | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Wpływ metod pozyskiwania suszy na właściwości przeciwutleniające i przeciwdrobnoustrojowe naparów herbat owocowych | I | BŻ | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Ocena przeżywalności bakterii pro biotycznych w modelowych układach niefermentowanych i fermentowanych napojów wegańskich | I | BŻ | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Analiza zmian jakości jogurtu z dodatkiem wybranych produktów zbożowych | I | BŻ | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Badanie zawartości związków bioaktywnych w rynkowych sokach pomarańczowych i soku świeżym otrzymanym w warunkach laboratoryjnych llksnxlkxsnlkxlksxnslkxnkxllllaboratoryjnychlaboratoryjnych | I | BŻ | prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska |
|  | Badanie zawartości związków bioaktywnych w rynkowych sokach warzywnych | I | BŻ | prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska |
|  | Badanie zawartości wybranych składników bioaktywnych w sokach wyprodukowanych ze świeżych pomidorów i z przecieru pomidorowego | I | BŻ | prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska |
|  | Badanie wpływu obróbki wstępnej miazgi owoców leśnych na zawartość wybranych składników bioaktywnych | I | BŻ | prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska |