Koszalin, dnia 24 stycznia 2017 r.

Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez Radę Wydziału Mechanicznego

na kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 24 stycznia 2017 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Temat pracy dyplomowej** | **Stopień studiów**  **[I/II]** | | **Specjalność** | | **Opiekun/Promotor** |
|  | Ocena mikrobiologiczna i fizyko - chemiczna napojów roślinnych pozyskiwanych z kokosa, ryżu i owsa | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Ocena aktywności przeciwdrobnoustrojowej ekstraktów z imbiru | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Możliwość zastosowania napoju migdałowego do wytworzenia kefiru wegańskiego | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej naparów z herbat owocowych dostępnych w sprzedaży detalicznej | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Badanie związków bioaktywnych w surowych sokach warzywnych | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Badania fizyko - chemiczne i mikrobiologiczne soków owocowych surowych wzbogacanych probiotykami | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Możliwość zastosowania napoju sojowego do wytwarzania jogurtu wegańskiego | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Ocena stanu mikrobiologicznego jagód goi, chia, acai dostępnych w sprzedaży detalicznej i wykorzystanie ich do wytwarzania jogurtów mlecznych | | I | | Biotechnologia żywności | dr Ewa Czerwińska |
|  | Ocena zawartości wapnia i witaminy D w całodziennych racjach żywieniowych osób starszych | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena zachowań żywieniowych mężczyzn uprawiających treningi siłowe | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena zawartości wybranych mikroelementów w racjach żywieniowych studentów Politechniki Koszalińskiej | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena zawartości wybranych witamin w racjach żywieniowych studentów Politechniki Koszalińskiej | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena poziomu wiedzy żywieniowej i sposobu żywienia kobiet aktywnych fizycznie | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena zawartości białka w diecie osób uprawiających sporty siłowe | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Ocena poziomu wiedzy żywieniowej kobiet ciężarnych | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Maria Dymkowska - Malesa |
|  | Badania możliwości zwiększenia atrakcyjności funkcjonalno - żywieniowej pieczywa poprzez zastosowanie wybranego ekstraktu ziołowego. | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Adam Kopeć |
|  | Ocena cech jakościowych mąk gryczanych występujących na rynku krajowym | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Adam Kopeć |
|  | Wpływ dodatku wybranej mąki niechlebowej na jakość pieczywa | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Badanie własności pianotwórczych roztworów płynów do mycia naczyń | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Wpływ stężenia roztworów środka myjącego stosowanego w przemyśle spożywczym na jego własności pianotwórcze | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Wpływ temperatury roztworu środka myjącego stosowanego w przemyśle spożywczym na jego własności pianotwórcze | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Wpływ twardości wody na własności pianotwórcze środków myjących stosowanych w przemyśle spożywczym | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Analiza właściwości fizykochemicznych i tekstury makaronów wytworzonych z różnych rodzajów mąk | | I | | ŻCz i BŻ | dr inż. Joanna Piepiórka – Stepuk |
|  | Badanie wpływu techniki pakowania na zmiany jakości bananów następujące podczas procesu dojrzewania | | I | | ŻCz i BŻ | prof. nzw. dr hab. inż. Tomasz Rydzkowski |
|  | Badanie wpływu techniki pakowania dojrzałych bananów na zmiany jakości następujące podczas ich przechowywania | | I | | ŻCz i BŻ | prof. nzw. dr hab. inż. Tomasz Rydzkowski |
|  | Badanie wzbogacania wapniem i kwasem askorbinowym kalafiora przechowywanego w warunkach zamrażalniczych | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Analiza możliwości wzbogacenia cripsów z topinamburu (*Halianthus tuberosus* L.) w kwas askorbinowy | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Wykorzystanie selera korzeniowego do wytwarzania cripsów technologią suszenia sublimacyjnego oraz Rapid Air® | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Wyznaczenie kinetyki odwadniania osmotycznego owoców pomelo (*Citrus Maxima* Burm.f. Merr) w roztworach glukozy, fruktozy i w miodzie, w zróżnicowanych warunkach procesu | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Opracowanie technologii wytwarzania frytek z topinamburu (*Halianthus tuberosus* L.) powlekanych hydrokoloidami | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |
|  | Zastosowanie kwasu askorbinowego w procesie wytwarzania puree z selera (*Apium graveolens var. rapaceum*) | | I | | Biotechnologia żywności | dr inż. Agnieszka Szparaga |