

**Biotechnologia II stopnia, niestacjonarne - Biotechnologia żywności**  
**Rok akademicki 2017/2018**

Nazwisko, imię promotora		Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
prof. dr hab.	Balczewski Piotr	Badanie (eko)fitotoksyczności chloroocetanów R-(+)- i S-(-)-1-fenylotolamoniowych	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca eksperymentalna adresowana jest do osób, które chcą przeżyć ciekawą przygodę na pograniczu chemii i ekotoksykologii. W pierwszym etapie, praca obejmuje prostą, jednoetapową syntezę optycznie czynnych cieczy jonowych wychodząc z kwasu chloroocetowego i fenylotolaminy. W drugim etapie badana będzie ekofitotoksyczność otrzymanych produktów. Wykorzystuje się biotesty, zgodne z normami PN, ISO, DIN i innymi, które są oparte na wykorzystaniu materiału biologicznego: 1) test na roślinie jednoliściennej i dwuliściennej (np. jęczmień jary i rzodkiewka), 2) mikrobiotest OstracodToxKit FMTM oparty o wykorzystanie małżoraczek (skorupiaki) <i>Heterocypris incognuus</i> .	KBSiM
dr	Berdowska Agnieszka	Zawartość tkanki tłuszczowej i masy beztłuszczowej a siła kończyn.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Zbadanie związku pomiędzy masą beztłuszczową a siłą generowaną przez kończyny. Segmentowa analiza składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej, pomiary dynamometryczne.	ZMiB
dr	Berdowska Agnieszka	Ocena spożycia głównych składników pokarmowych w całodiennej racji pokarmowej studentów	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Analiza indywidualnego zapotrzebowania na główne składniki pokarmowe i stopnia jego pokrycia. Metody obliczeniowe i ankietowe	ZMiB
dr	Biczak Robert	Suplementy diety - rzeczywista potrzeba stosowania, czy moda	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Celem pracy jest przedstawienie właściwości suplementów diety dostępnych na rynku, z uwzględnieniem ich podziału ze względu na skład i przeznaczenie. W pracy magisterskiej opisane zostaną również regulacje prawne w UE i Polsce, dotyczące uzyskiwania koncesji i wprowadzania na rynek suplementów diety. Jako część praktyczną przewiduje się ankietowe badanie wielkości i przyczyn spożywania suplementów diety w naszym kraju.	ZBiE
dr	Biczak Robert	Chemiczne dodatki do żywności	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Celem pracy jest opisanie budowy i właściwości chemicznych dodatków do żywności, tj. barwniki, emulgatory, konserwanty, przeciwutleniające, regulatory kwasowości, czy substancje słodzące. W pracy magisterskiej opisane zostaną również regulacje prawne w UE i Polsce, dotyczące stosowania chemicznych dodatków w celu poprawy m.in. właściwości organoleptycznych produktu spożywczego. Jako część praktyczną przewiduje się ankietowe badanie wiedzy i świadomości konsumentów, dotyczącej stosowanych chemicznych dodatków do kupowanej i spożywanej przez nich żywności.	ZBiE
prof dr hab.	Boratyński Janusz	Procesy glikacji towarzyszące wysokotemperaturowej obróbce żywności	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Badania obejmować będą zagadnienia glikacji białek cukrami redukującymi (glukoza, fruktoza). Techniki badawcze; spektroskopia UV-VIS, elektroforeza SDS PAGE. Wymagania - znajomość języka angielskiego	KNB
dr	Igor Jatulewicz	Wykorzystanie mikroorganizmów w naturalnych metodach utralwania żywności.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca o charakterze laboratoryjnym. Wykazanie wpływu mikroorganizmów na procesy utralwania żywności.	ZMiB
dr	Jatulewicz Igor	Rola mikroorganizmów w produkcji piwa.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca o charakterze laboratoryjnym. Charakterystyka drożdży oraz bakterii mlekowych wykorzystywanych do produkcji piwa. Celem pracy jest wykazanie jak udział poszczególnych grup mikroorganizmów - w tym drożdży fermentacji dolnej: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. <i>uvarum</i> var. <i>carlsbergensis</i> , oraz drożdży fermentacji górnej oraz <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> , a także bakterii mlekowych wpływa na wydajność procesu produkcji a także smak i zapach piwa.	ZMiB
dr hab., prof. AJD	Krupa Piotr	Konserwanty naturalne i sztuczne w żywności.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca o charakterze laboratoryjnym. Wykazanie roli konserwantów w produkcji żywności. Ich wpływ na redukcję drobnoustrojów.	ZMiB
dr	Myga-Nowak Magdalena	Ocena skuteczności leczenia hormonalnego oraz herceptyną raka piersi	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca dotyczy analizy statystycznej danych medycznych. Przegląd literatury dotyczy najnowszych osiągnięć biotechnologicznych w leczeniu raka piersi.	KNB
dr	Myga-Nowak Magdalena	Analiza zachorowalności na białaczkę w powiecie częstochowskim	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca dotyczy analizy statystycznej zachorowalności na białaczkę na podstawie dokumentacji medycznej wybranych szpitali w powiecie częstochowskim. Przegląd literatury dotyczy najnowszych osiągnięć biotechnologicznych w leczeniu białaczek.	KNB
dr	Olszewska Dominika	Wady i choroby wina, sposoby zapobiegania.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca ma na celu zbadanie jakie skutki na produkt końcowy, mają błędy popełniane podczas poszczególnych etapów procesu fermentacji alkoholowej moszczów owocowych.	ZMiB
dr	Olszewska Dominika	Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na fermentację mlekową	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca ma na celu zbadanie jaki wpływ mają różne czynniki chemiczne i fizyczne na proces fermentacji mlekowej w trakcie tworzenia produktów spożywczych, mleka zsiadłego, masła, serwatki i twarogu Praca badawcza Praca w laboratorium mikrobiologicznym. Umiejętność wykorzystania angielskojęzycznych źródeł literaturowych	ZMiB
prof dr hab.	Pavlyuk Volodymyr	Badania elektrochemiczne materiałów metalowych stosowanych do konserwacji żywności.	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Praca ma charakter doświadczalny i obejmuje: syntezę stopów metalowych, rejestrację jego dyfraktogramu proszkowego, analizę rentgenowskich danych, badanie struktury krystalicznej faz i równowag fazowych, badanie elektrochemiczne.	KChF
dr	Szyrej Małgorzata	Ocena zawartości sacharozę w wybranych napojach	Biotechnologia – II st. Specjalność: Biotechnologia żywności	1	Celem pracy jest oznaczenie zawartości sacharozę w wybranych napojach spożywczych. Przy użyciu metod fizycznych: refraktometrycznej i polarymetrycznej.	KChF