

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA, studia II stopnia/stacjonarne						
Tematy prac magisterskich na rok 2019/2020						
	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótko charakterystyka pracy, planowane metody badawcze	Katedra
dr	Bandurska Katarzyna	Żywieniowe czynniki ryzyka rozwoju miażdżycy.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Charakterystyka potencjalnych czynników żywieniowych mających wpływ na rozwój miażdżycy w wybranej grupie osób. Przeanalizowanie diety osób, u których są zdiagnozowane zmiany miażdżycowe i odniesienie tego do wyników aktualnych badań analitycznych. Określenie czy może mieć to znaczenie w rozwoju i przebiegu miażdżycy. Zaplanowanie odpowiedniego jadłospisu dla wspomnianej grupy osób.	KDiBŻ
dr	Bandurska Katarzyna	Analiza niedoborów składników odżywczych w żywieniu osób stosujących dietę wegetariańską.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Opisanie niedoborów składników odżywczych w wybranej grupie osób stosujących dietę wegetariańską. Przeanalizowanie najnowszych wyników badań wegetarianów w kierunku anemii krwi, opierając się na wynikach morfologii. Określenie, których związków jest za mało i odniesienie tego w kierunku występowania anemii. Zaplanowanie odpowiedniego jadłospisu dla wspomnianej grupy osób z uwzględnieniem brakujących i niezbędnych składników.	KDiBŻ
dr	Renata Barczyńska	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii jelitowych.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem badań będzie określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii jelitowych. Badania laboratoryjne metodą <i>in vitro</i> . Badanie dynamiki wzrostu drobnoustrojów metodą klasyczną – Kocha, badanie zmiany pH środowiska metodą potencjometryczną.	KDiBŻ
dr	Renata Barczyńska	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych i jelitowych.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem badań będzie określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych. Badania laboratoryjne metodą <i>in vitro</i> . Badanie dynamiki wzrostu drobnoustrojów metodą klasyczną – Kocha.	KDiBŻ
dr	Renata Barczyńska	Określenie liczebności wybranych rodzajów bakterii u osób chorych na cukrzycę typu II.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem badań będzie określenie liczebności wybranych rodzajów bakterii u osób chorych na cukrzycę typu II. Badania laboratoryjne metodą <i>in vitro</i> . Izolacja oraz określenie liczebności wybranych szczepów z wykorzystaniem klasycznej metody Kocha.	KDiBŻ
dr n.med.	Agnieszka Berdowska	Wpływ żywienia na rozwój cukrzycy.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Wprowadzenie teoretyczne dotyczące tematyki cukrzycy. Część badawcza: analiza wyników badań laboratoryjnych osób chorujących na cukrzycę w odniesieniu do sposobu żywienia ww. osób w oparciu o dane od nich zebrane, sporządzenie skorygowanego jadłospisu, ocena wpływu jego stosowania na zmianę parametrów biochemicznych krwi.	KDiBŻ
dr n.med.	Agnieszka Berdowska	Znaczenie żywienia w nadciśnieniu tętniczym	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Wprowadzenie teoretyczne dotyczące tematyki nadciśnienia tętniczego. Część badawcza: pomiar ciśnienia tętniczego krwi, odniesienie otrzymanych wyników do sposobu żywienia badanych osób w oparciu o dane od nich zebrane, sporządzenie skorygowanego jadłospisu, ocena wpływu jego stosowania na wysokość ciśnienia tętniczego.	KDiBŻ
dr hab., prof. UJD	Robert Biczak	Zmiany wartości odżywczej owoców truskawek zachodzące podczas ich przechowywania	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena składu chemicznego i jakości odżywczej owoców truskawek, świeżych i mrożonych. Realizując cel pracy student wykona badania, na podstawie których określi zawartość niektórych składników chemicznych owoców tj. witamina C, cukry redukujące i ogółem, kwasowość, czy zawartość suchej masy w próbkach świeżych i przechowywanych. Badania będą wykonane po 1 miesiącu, 3 i 6 miesiącach od momentu zamrożenia owoców. Otrzymane wyniki zostaną poddane analizie statystycznej, aby stwierdzić ich istotność. W pracy magisterskiej zostaną wykorzystane ogólnie dostępne metodyki, opisane w normach.	KBBiE
dr hab., prof. UJD	Robert Biczak	Zmiany wartości odżywczej owoców wiśni zachodzące podczas ich przechowywania	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena składu chemicznego i jakości odżywczej owoców wiśni, świeżych i mrożonych. Realizując cel pracy student wykona badania, na podstawie których określi zawartość niektórych składników chemicznych owoców tj. witamina C, cukry redukujące i ogółem, kwasowość, czy zawartość suchej masy w próbkach świeżych i przechowywanych. Badania będą wykonane po 1 miesiącu, 3 i 6 miesiącach od momentu zamrożenia owoców. Otrzymane wyniki zostaną poddane analizie statystycznej, aby stwierdzić ich istotność. W pracy magisterskiej zostaną wykorzystane ogólnie dostępne metodyki, opisane w normach.	KBBiE
dr. inż.	Robert Gajda	Wybrane elementy stylu życia, a jakość diety dzieci w wieku szkolnym	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena relacji między wybranymi cechami stylu życia dzieci takimi jak: czas spędzony przed komputerem, TV, aktywność fizyczna w dni powszednie i w weekendy, ilość godzin snu w dni powszednie i w weekendy, dojadanie między posiłkami, a jakością diety badanych. Jakość diety badanych będzie oceniona na podstawie częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych, gdzie z wykorzystaniem procedury opracowywania danych w Kwestionariusza KomPan ta częstotliwość zostanie przekształcona w składowe indeksy "prozdrowotnej diety" i w składowe indeksy "niezdrowej diety", a następnie na podstawie proponowanej interpretacji tych indeksów zostanie wyprowadzone natężenie cech tych indeksów. Natężenie cech indeksu "prozdrowotnej diety" i "niezdrowej diety" zostanie porównane z wybranymi cechami stylu życia z użyciem liczebności i odsetek osób charakteryzujących się daną cechą. W ramach planowanej metody badawczej zostanie wykorzystany autorski kwestionariusz ankiety zawierający dwie części. Część I będzie dotyczyła częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych a część II wybrane elementy stylu życia.	KDiBŻ
dr. inż.	Robert Gajda	Wybrane elementy stylu życia, a jakość diety osób dorosłych w wieku 19-64 lata	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena relacji między wybranymi cechami stylu życia dzieci takimi jak: czas spędzony przed komputerem, TV, aktywność fizyczna w dni powszednie i w weekendy, ilość godzin snu w dni powszednie i w weekendy, dojadanie między posiłkami, a jakością diety badanych. Jakość diety badanych będzie oceniona na podstawie częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych, gdzie z wykorzystaniem procedury opracowywania danych w Kwestionariusza KomPan ta częstotliwość zostanie przekształcona w składowe indeksy "prozdrowotnej diety" i w składowe indeksy "niezdrowej diety", a następnie na podstawie proponowanej interpretacji tych indeksów zostanie wyprowadzone natężenie cech tych indeksów. Natężenie cech indeksu "prozdrowotnej diety" i "niezdrowej diety" zostanie porównane z wybranymi cechami stylu życia z użyciem liczebności i odsetek osób charakteryzujących się daną cechą. W ramach planowanej metody badawczej zostanie wykorzystany autorski kwestionariusz ankiety zawierający dwie części. Część I będzie dotyczyła częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych a część II wybrane elementy stylu życia.	KDiBŻ

dr. inż.	Robert Gajda	Wybrane elementy stylu życia, a jakoś diety osób starszych w wieku 65 lat i więcej	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Celem pracy jest ocena relacji między wybranymi cechami stylu życia ludzi dorosłych w wieku 19-64 lata takimi jak: czas spędzony przed komputerem, TV, aktywność fizyczna w dni powszednie i w weekendy, ilość godzin snu w dni powszednie i w weekendy, dojadanie między posiłkami, palenie papierosów, spożywanie napojów alkoholowych a jakością diety badanych. Jakość diety badanych będzie oceniana na podstawie częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych, gdzie z wykorzystaniem procedury opracowywania danych w Kwestionariusza Kompan ta częstotliwość zostanie przekształcona w składowe indeksu "produktowej diety" i w składowe indeksu "niezdrowej diety", a następnie na podstawie proponowanej interpretacji tych indeksów zostanie wyprowadzone natężenie cech tych indeksów. Natężenie cech indeksu "produktowej diety" i "niezdrowej diety" zostanie porównane z wybranymi cechami stylu życia z użyciem liczebności i odsetek osób charakteryzujących się daną cechą. W ramach planowanej metody badawczej zostanie wykorzystany autorski kwestionariusz ankiety zawierający dwie części. Część I będzie dotyczył częstotliwości spożycia 24 grup produktów żywnościowych a część II wybrane elementy stylu życia.	KDiBŻ
dr hab. prof. UJD	Kapuśniak Janusz	Badanie odporności błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych na warunki przetwarzania i przechowywania	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Poddanie preparatu działaniu niskiego pH, ogrzewaniu przy niskim pH w temp. 85oC przez 30 min. oraz utrzymywanie go w warunkach sprzyjających przebiegowi reakcji Maillarda (do 6 h w temp. 85oC z 1% roztworem glicyny przy pH 7). Badanie wpływu warunków przetwarzania i przechowywania na właściwości reologiczne, barwę, pH oraz rozkład mas cząsteczkowych preparatu. Pomiar właściwości reologicznych preparatu wykonane zostaną przy użyciu reometru rotacyjnego. Pozostałe parametry fizykochemiczne będą badane dla przetworów warzywno-owocowych poddanych procesowi pasteryzacji i porównawczo dla przetworów bez obróbki termicznej. Obejmą one pomiary pH przy użyciu pH-metru laboratoryjnego, zmętnienia z wykorzystaniem spektrometru, analizę parametrów barwy L*, a*, b*, C* z wykorzystaniem kolorymetru. Rozkład mas cząsteczkowych preparatu błonnikowego ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych zostanie wyznaczony z wykorzystaniem wysokosprawnej chromatografii wykluczenia.	KDiBŻ
dr hab. prof. UJD	Kapuśniak Janusz	Badanie wpływu parametrów rzeczywistego procesu technologicznego oraz warunków przechowywania na stabilność błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej, którym wzbogacono partie demonstracyjne przetworów warzywno-owocowych.	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Zakres prac będzie obejmował: oznaczenie odporności na ogrzewanie, niskie pH, ogrzewanie przy niskim pH, badania reologiczne, pomiary barwy oraz mętności oraz zmiany średniej wagowo masy cząsteczkowej. Wpływ pasteryzacji na właściwości reologiczne partii demonstracyjnych przetworów warzywno-owocowych wzbogaconych błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych zostanie przebadany po upływie min. tygodnia od przeprowadzonego w warunkach przemysłowych procesu pasteryzacji. Porównawczo badaniom reologicznym poddane zostaną przetwory niepasteryzowane. Pomiary właściwości reologicznych przetworów warzywno-owocowych wykonane zostaną przy użyciu reometru rotacyjnego. Pozostałe parametry fizykochemiczne będą badane dla przetworów warzywno-owocowych poddanych procesowi pasteryzacji i porównawczo dla przetworów bez obróbki termicznej. Obejmą one pomiary pH przy użyciu pH-metru laboratoryjnego, zmętnienia z wykorzystaniem spektrometru, analizę parametrów barwy L*, a*, b*, C* z wykorzystaniem kolorymetru. Rozkład mas cząsteczkowych preparatu błonnikowego ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych w przetworach warzywno-owocowych poddanych i nie poddanych procesowi pasteryzacji zostanie wyznaczony z wykorzystaniem wysokosprawnej chromatografii wykluczenia.	KDiBŻ
dr	Kamila Kapuśniak	Charakterystyka fizyko-chemiczna błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Zakres prac będzie obejmował monitorowanie postępu przebiegu destrykacji za pomocą badania charakterystyki kleikowania z zastosowaniem wiskozymetru rotacyjnego Rapid Visco Analyzer (RVA 4500, Perten Instruments, Australia), badania rozpuszczalności metodą Richtera oraz wyznaczenie równoważników glukozowych preparatów metodą Schoola-Regenboga wg PN-78/A-74701, obserwacje mikroskopowe z użyciem skaningowego mikroskopu elektronowego Tescan VEGA 3SBU (Tescan, Brno, Czechy) oraz analizę spektroskopową w podzerwieniu z użyciem spektrofotometru Nicolet Nexus (Madison, WI, USA).	KBBiE
dr	Kamila Kapuśniak	Badania błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej pod kątem odporności na trawienie enzymatyczne (in vitro) oraz stabilności w górnym odcinku przewodu pokarmowego człowieka (in vitro).	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Zakres prac będzie obejmował ilościowe oznaczenie zawartości błonnika całkowitego, rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w preparacie ze skrobi ziemniaczanej otrzymanym na skalę półprzemysłową i/lub przemysłową z wykorzystaniem metody AOAC 2011.25 oraz badania strawności błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej w trójczłonowym modelu trawienia in vitro.	KBBiE
prof. dr hab.	Kołożyn-Krajewska Danuta	Analiza dostępności informacji na temat żywności i żywienia człowieka w mediach polskich	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Analiza dostępności informacji na temat żywności i żywienia człowieka w mediach polskich. (Praca będzie polegała na przeglądzie wybranej grupy mediów np. Prasy, tygodników, miesięczników ew. TV i radia. Ocenie będzie podlegała wiarygodność, przystępność i możliwość wykorzystania przez konsumentów. Praca ma charakter studium przypadku)	KDiBŻ
prof. dr hab.	Kołożyn-Krajewska Danuta	Ocena wybranych portali internetowych dotyczących żywienia człowieka i żywności pod względem wiarygodności podawanych informacji	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Ocena wybranych portali internetowych dotyczących żywienia człowieka i żywności pod względem wiarygodności podawanych informacji (Praca podobna do poprzedniej dotycząca wiarygodności, dostępności i przydatności źródeł internetowych)	KDiBŻ
dr n. med..	Jolanta Krawczyk	Nawyki żywieniowe dzieci z przewlekłym zaparciem stolca.	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Praca na podstawie ankiety, uwzględniająca m.in. najczęstsze popełniane błędy w sposobie odżywiania; ankieta skierowana do rodziców dzieci.	ZP
dr n. med..	Jolanta Krawczyk	Stosowanie diety roślinnej w rodzinach uczniów szkół podstawowych.	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Praca na podstawie ankiety, badanie ankietowe rodziców dzieci zarówno spożywających mięso jak i wegetarian. Ocena nawyków żywieniowych, wypełniania zapotrzebowania energetycznego. Czas świadomego podejmowania decyzji dotyczących rodzaju diety.	ZP
dr hab.prof.UJD	Piotr Krupa	Mleczne napoje fermentowane i ich znaczenie w żywieniu człowieka	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Celem pracy jest zebranie najnowszej literatury dotyczącej tematu oraz ankieta dotycząca spożycia napojów fermentowanych. Praktyczny aspekt pracy to ponadto hodowla laboratoryjna zoologii kefirowej i identyfikacja morfologiczna mikroorganizmów występujących w kefirze i jogurcie.	KBBiE
dr hab.prof.UJD	Piotr Krupa	Mikroorganizmy w żywności przemysłowo przetworzonej. Sposoby hamowania ich namnażania i rozwoju	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Celem pracy jest zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne i sztuczne konserwanty.	KBBiE
Dr n. med.	Zbigniew Kulaga	Analiza reklam żywności w najpopularniejszych kanałach telewizji	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Opracowanie narzędzia rejestracji reklam żywności; zebranie danych na podstawie obserwacji prowadzonych przez studenta, analiza danych z zastosowaniem statystyki opisowej i wnioskowania statystycznego	KDiBŻ
Dr n. med.	Zbigniew Kulaga	Analiza diet promowanych oraz udostępnianych za pomocą internetu	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Pracowanie narzędzia rejestracji diet promowanych w internecie; zebranie danych na podstawie obserwacji prowadzonych przez studenta, analiza danych z zastosowaniem statystyki opisowej i wnioskowania statystycznego	KDiBŻ
dr	Majchrzak Barbara	Rośliny jadalne dziko rosnące we florze wybranego terenu.	Żywność człowieka i diety, II stopnia studia stacjonarne.	1	Terenowa, florystyczna praca badawcza. Termin wykonania badań terenowych: lipiec-sierpień 2019 r., uzupełnionych o aspekt wiosenny 2020 r. Wykonanie spisu florystycznego dla wybranego terenu. Oznaczenie zebranych gatunków roślin w laboratorium. Wykonanie zielnika jadalnych roślin dziko rosnących jako materiału dowodowego. Opracowanie zestawień statystycznych dotyczących udziału jadalnych roślin dziko rosnących we florze badanego obszaru. Charakterystyka wybranych gatunków roślin i historia ich wykorzystania w oparciu o dane literaturowe.	KBBiE

dr	Majchrzak Barbara	Rośliny jadalne dziko rosnące we florze wybranego terenu.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	1	Terenowa, florystyczna praca badawcza. Termin wykonania badań terenowych: lipiec-sierpień 2019 r., uzupełnionych o aspekt wiosenny 2020 r. Wykonanie spisu florystycznego dla wybranego terenu. Oznaczanie zebranych gatunków roślin w laboratorium. Wykonanie zielnika jadalnych roślin dziko rosnących jako materiału dowodowego. Opracowanie zestawień statystycznych dotyczących udziału jadalnych roślin dziko rosnących we florze badanego obszaru. Charakterystyka wybranych gatunków roślin i historia ich wykorzystania w oparciu o dane literaturowe.	KBBiE
dr inż.	Mikuta Beata	Ocena żywieniowa diety pudełkowej	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	2	Celem pracy będzie ocena ilościowa i jakościowa diety pudełkowej z wykorzystaniem studium przypadku, czyli kilku metod -metoda ilościowa będzie dotyczyła wartości odżywczej diety pudełkowej, metoda jakościowa związana będzie z wykorzystaniem wybranej metody punktowej stosowanej w ocenie jadłospisów, ponadto zostanie wykorzystana metoda wywiadu swobodnego do oceny subiektywnej realizowanej diety pudełkowej przez osobę korzystającą z takiej diety	KDiBŻ
dr hab., prof. UJD	Mojska Hanna	Kwasy omega-3 w diecie kobiet ciężarnych a długość trwania ciąży i parametry rozwojowe noworodków.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	1	Kwasy omega-3, przede wszystkim DHA i EPA odgrywają istotną rolę w prawidłowym rozwoju w okresie pre- i postnatalnym Obecność kwasów omega-3 w diecie kobiet ciężarnych może zapobiegać przedwczesnym porodom i ma jak się wydaje wpływ na parametry rozwojowe niemowląt. Celem badań będzie ocena spożycia kwasów omega-3 (dieta+suplementacja) w okresie ciąży. Ocena pobrania kwasów omega-3 zostanie przeprowadzona w grupie kobiet po urodzeniu dziecka metodą wywiadu z zastosowaniem kwestionariusza oceny częstotliwości spożycia. Dzielne pobranie EPA i DHA zostanie obliczone z wykorzystaniem programu Dieta. Z wykorzystaniem metod statystycznych zostanie przeprowadzona ocena korelacji uzyskanych wyników z długością trwania ciąży i parametrami rozwojowymi (urodzeniowa masa i długość ciała oraz obwód głowki) dzieci uczestniczek badania.	KDiBŻ
dr hab., prof. UJD	Mojska Hanna	Wpływ sposobu żywienia kobiet karmiących piersią na profil kwasów tłuszczowych w mleku kobiecym, ze szczególnym uwzględnieniem LC-PUFA n-3.	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	1	Zawartość kwasów tłuszczowych w mleku kobiecym wynika z syntezy de novo, zapasów tkankowych i aktualnej diety. Celem badań będzie ocena sposobu żywienia kobiet karmiących piersią przeprowadzona metodą wywiadu żywieniowego (3-dniowy) oraz oznaczenie zawartości kwasów tłuszczowych, w pobranych próbkach mleka dojrzalego, metodą GC/MS. Z wykorzystaniem metod statystycznych zostanie przeprowadzona ocena korelacji pomiędzy spożyciem kwasów tłuszczowych a szczególnie LC-PUFA n-3 (omega-3) a zawartością tych kwasów w mleku kobiecym.	KDiBŻ
dr	Siemion Przemysław	Barwniki spożywcze - charakterystyka, zastosowanie oraz wpływ na zdrowie człowieka	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	1	Analiza składu wybranych produktów oraz badania laboratoryjne związane z wykrywaniem i/lub ilościowym oznaczaniem barwników w wybranych produktach spożywczych	KDiBŻ
dr	Siemion Przemysław	Przeciwutleniacze w żywności - charakterystyka, zastosowanie oraz wpływ na zdrowie człowieka	Żywność człowieka i dietetyka, II stopnia studia stacjonarne.	1	Analiza składu wybranych produktów oraz badania laboratoryjne związane z wykrywaniem i/lub ilościowym oznaczaniem przeciwutleniaczy w wybranych produktach spożywczych	KDiBŻ