

Biotechnologia studia I stopnia stacjonarne, specjalność: Browarnictwo i napoje fermentowane

Tematy prac dyplomowych licencjackich na rok 2020/21

	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyka pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	Bandurska Katarzyna	Wpływ warunków hodowli <i>in vitro</i> na procesy regeneracji chmielu japońskiego (<i>Humulus japonicus</i>)	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Metody hodowli roślinnych kultur <i>in vitro</i> . Opracowanie wydajnych warunków regeneracji chmielu japońskiego.	KDiBŻ
2	Bandurska Katarzyna	Wpływ warunków hodowli <i>in vitro</i> na procesy regeneracji chmielu zwyczajnego (<i>Humulus lupulus</i>)	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Metody hodowli roślinnych kultur <i>in vitro</i> . Opracowanie wydajnych warunków regeneracji chmielu zwyczajnego.	KDiBŻ
3	Olszewska Dominika	Drożdże browarnicze - sposoby hodowli i propagacji	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Praca doświadczalna polegająca na hodowli i próbach propagacji różnego rodzaju drożdży browarniczych	KBBiE
4	Olszewska Dominika	Właściwości bakteriobójcze chmielu	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Praca doświadczalna polegająca na badaniach właściwości bakteriobójczych różnych gatunków chmielu	KBBiE
5	Olszewska Dominika	Zakażenia bakteriologiczne piwa	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Praca doświadczalna polegająca na identyfikacji bakterii odpowiadających za zakażenia piwa podczas jego produkcji, oraz na próbie odnalezienia sposobu przeciwdziałania psuciu się piwa podczas procesu produkcyjnego	KBBiE
6	Marczak Magdalena	Fermentowane napoje roślinne i ich wpływ na wybrane szczepy mikroflory jelitowej	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Praca o charakterze eksperymentalnym mająca na celu wykazanie wpływu fermentowanych napojów roślinnych na kondycję mikroflory jelitowej człowieka.	KBBiE
7	Marczak Magdalena	Probiotyki fermentowanych napojów roślinnych	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Praca o charakterze eksperymentalnym mająca na celu zbadanie różnorodności probiotycznych szczepów bakterii występujących w roślinnych napojach fermentowanych.	KBBiE
8	Krupa Piotr	Znaczenie mikroorganizmów w produkcji piwa	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Mikroorganizmy są wykorzystywane w wielu etapach przemysłowej produkcji piwa. Dyplomant będzie miał za zadanie zebranie najnowszych informacji na temat stosowania, selekcji i tworzenia transgenicznych mikroorganizmów wykorzystywanych do produkcji piwa. W pracy eksperymentalnej sprawdzi jakość piwa uzyskanego przy urzyciu różnych szczepów <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	KBBiE
9	Krupa Piotr	Drożdże i ich znaczenie w przemyśle fermentacyjnym	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	1	Drożdże są wykorzystywane w produkcji przemysłowej wielu surowców konsumpcyjnych. Dyplomant będzie miał za zadanie zebranie najnowszych informacji na temat stosowania, selekcji i tworzenia transgenicznych drożdży wykorzystywanych w przemyśle fermentacyjnym. W pracy eksperymentalnej sprawdzi jakość uzyskanego w laboratorium kefiru uzyskanego z naturalnej zooglei i komercyjnej szczepionki.	KBBiE