

Żywność człowieka i dietetyka studia II stopnia, stacjonarne

Tematy prac dyplomowych magisterskich na rok akad. 2020/21

Lp.	Promotor	Temat pracy	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Stosowanie biologicznych i chemicznych środków do ograniczenia rozwoju mikroorganizmów w żywności	Zebrań i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów pod wpływem konserwantów biologicznych i chemicznych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
2	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Rozwój bakterii potencjalnie chorobotwórczych w żywności w zależności od rodzaju ich opakowania i warunków przechowywania	Zebrań i opracowanie najnowszych doniesień na temat bakterii chorobotwórczych w żywności. Eksperymenty wykazujące obecność mikroorganizmów w żywności, ich rozwoju w zależności od rodzaju ich opakowania i warunków przechowywania.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
3	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska	Produkty probiotyczne dostępne na rynku częstochowskim	Praca będzie polegała na przeglądzie i zebraniu informacji na temat wszystkich produktów z dodatkiem bakterii probiotycznych, obecnych w sklepach na terenie Częstochowy. Wyniki zostaną opracowane tabelarycznie z umieszczeniem informacji żywieniowej i zdrowotnej jaka jest podana na opakowaniach. Wnioskowanie będzie polegało na ocenie rodzaju produktów i ich przydatności w komponowaniu diety dla osób dorosłych. Ocena będzie dotyczyła także deklarowanych oświadczeń żywieniowych.	Dietetyki i Badań Żywności
4	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska	Produkty probiotyczne i prebiotyczne dla niemowląt i małych dzieci dostępne na rynku częstochowskim	Praca będzie polegała na przeglądzie i zebraniu informacji na temat wszystkich produktów dla niemowląt i małych dzieci, z dodatkiem bakterii probiotycznych, obecnych w sklepach na terenie Częstochowy. Wyniki zostaną opracowane tabelarycznie z umieszczeniem informacji żywieniowej i zdrowotnej jaka jest podana na opakowaniach. Wnioskowanie będzie polegało na ocenie rodzaju produktów i ich przydatności w komponowaniu diety dla dzieci. Ocena będzie dotyczyła także deklarowanych oświadczeń żywieniowych.	Dietetyki i Badań Żywności
5	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska	Zaprojektowanie potraw funkcjonalnych przeznaczonych dla osób starszych	Praca ma charakter projektowo-technologiczny. Będzie polegała na zaprojektowaniu pięciu potraw (na lunch lub obiad) specjalne dla osób starszych. Po teoretycznym zaproponowaniu składu i wartości odżywczej potraw, student wykona te potrawy i dokona oceny sensorycznej z udziałem grupy osób starszych.	Dietetyki i Badań Żywności
6	dr Beata Mikuta	Ocena żywienia osób starszych w domach seniora z wykorzystaniem metody ilościowej	Celem pracy będzie ilościowa ocena spożycia wybranych składników odżywczych przez pensjonariuszy 2 domów seniora (publiczny i prywatny). Próbnictwo uzyskanych wyników i wskazanie najczęstszych błędów podczas planowania posiłków dla seniorów. Metodą badawczą będzie analiza ilościowa dekadowych jadłospisów.	Dietetyki i Badań Żywności
7	dr Beata Mikuta	Ocena żywienia osób starszych w domach seniora z wykorzystaniem metod jakościowych	Celem pracy będzie jakościowa ocena żywienia osób starszych - pensjonariuszy 2 domów seniora (publiczny i prywatny). W pracy zostaną wykorzystane 2 metody punktowe służące do oceny jadłospisów. Konkluzją pracy ma być weryfikacja wykorzystanych metod punktowych i próba opracowania metody punktowej do oceny jadłospisów osób starszych.	Katedra Dietetyki i Badań Żywności
8	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w cukrzycy typu 2	Cukrzyca typu 2 to najczęściej występująca na świecie typ cukrzycy, której przyczyną mogą być zarówno czynniki genetyczne, jak i otyłość. Zapobieganie rozwojowi cukrzycy typu 2 to dbanie o utrzymanie prawidłowej masy ciała przez właściwą dietę i regularną aktywność fizyczną. Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń żywieniowych oraz zaprojektowanie 10. dniowej diety w cukrzycy typu 2.	Dietetyki i Badań Żywności
9	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Barwniki jako substancje dodatkowe do żywności i ich wykorzystanie w przemyśle spożywczym – analiza rynku	Barwniki stanowią grupę substancji dodatkowych do żywności, których stosowanie ma na celu uatrakcyjnienie barwy lub jej przywrócenie po procesach technologicznych. Barwniki syntetyczne, chociaż tańsze i wygodniejsze w stosowaniu, budzą niechęć konsumentów ze względu na ich niepożądane działanie. Celem pracy jest analiza wybranych grup produktów spożywczych, w tym przeznaczonych dla dzieci, dostępnych na rynku pod względem występowania w ich składzie substancji dodatkowych o charakterze barwników, szczególnie tzw. szóstki z Southampton.	Dietetyki i Badań Żywności
10	dr Przemysław Siemion	Porównanie zawartości cukru i innych substancji słodzących w wybranych napojach i sokach warzywnych	Celem pracy jest analityczne zbadanie zawartości cukru w wybranych napojach i sokach warzywnych oraz próbnictwo zawartości innych substancji słodzących w tych produktach.	Dietetyki i Badań Żywności

11	dr Kamila Kapuśniak	Otrzymywanie nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Wykorzystanie energii promieniowania mikrofalowego do otrzymania nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej. Porównanie właściwości uzyskanych preparatów (rozpuszczalność, DE, charakterystyka kleikowania) w zależności od rodzaju ogrzewania (ciągłe lub okresowe) i/lub zastosowanego naczynia reakcyjnego.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
12	dr Kamila Kapuśniak	Badania preparatów ze skrobi ziemniaczanej pod kątem ich odporności na trawienie enzymatyczne (in vitro) oraz stabilności w górnym odcinku przewodu pokarmowego człowieka (in vitro).	Zakres prac będzie obejmował ilościowe oznaczenie zawartości błonnika całkowitego, rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w preparatach uzyskanych ze skrobi ziemniaczanej z wykorzystaniem metody AOAC 2011.25 oraz badania strawności preparatów w trójczłonowym modelu trawienia in vitro.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
13	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania in vitro).	Praca ma na celu określenie wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej na zmianę mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
14	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania in vitro).	Praca ma na celu określenie wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej na zmianę mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
15	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Błonnikowy preparat ze skrobi ziemniaczanej jako nowy prebiotyk.	Praca ma na celu określenie indeksu prebiotycznego błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
16	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Bioresorbowalne polimery o właściwościach bakteriobójczych.	Praca ma na celu określenie bakteriobójczych właściwości bioresorbowalnych polimerów (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
17	dr n.med. Agnieszka Berdowska	Skład ciała a wskaźniki wagowo-wzrostowe w grupie młodych mężczyzn	Część teoretyczna: przegląd literatury związanej z tematyką pracy. Część praktyczna: wykonanie badań w odpowiednio licznej grupie młodych mężczyzn - analiza składu ciała przy użyciu metody bioimpedancji elektrycznej, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, przeprowadzenie szczegółowej analizy statystycznej uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariacji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
18	dr Dominika Olszewska	Choroby układu pokarmowego a zagrożenia mikrobiologiczne produktów żywnościowych sprzedawanych w marketach i dyskontach spożywczych	Praca doświadczalna polegająca na zebraniu próbek żywności sprzedawanej w marketach i dyskontach (zwłaszcza pieczywa) i zbadanie składu jakościowego i ilościowego mikroorganizmów i odniesienie tych wyników do zagrożenia wystąpienia chorób układu pokarmowego.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
19	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Porównanie wartości odżywczej owoców pochodzących z produkcji ogrodniczej konwencjonalnej i ekologicznej	Praca będzie miała charakter praktyczny. Student realizując cel pracy dokona porównania wartości odżywczej różnych gatunków owoców produkowanych w gospodarstwach ogrodniczych opartych o konwencjonalne metody produkcji z jakością owoców uzyskanych w ogrodnictwie ekologicznym. Wartość odżywcza owoców będzie określona w oparciu o zmiany kwasowości, zawartość witaminy C, czy cukrów. Parametry te, zostaną określone w oparciu o stosowne normy. Badania zostaną przeprowadzone w kilku terminach.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
20	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Porównanie wartości odżywczej owoców produkowanych w różnych systemach ogrodniczych	Praca będzie miała charakter praktyczny. Student realizując cel pracy dokona porównania wartości odżywczej różnych gatunków owoców produkowanych w gospodarstwach ogrodniczych opartych o konwencjonalne metody produkcji z jakością owoców uzyskanych w ogrodnictwie ekologicznym. Wartość odżywcza owoców będzie określona w oparciu o zmiany kwasowości, zawartość witaminy C, czy cukrów. Parametry te, zostaną określone w oparciu o stosowne normy. Badania zostaną przeprowadzone w kilku terminach.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
21	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Modyfikacje składu wysokocukrowych produktów spożywczych w kierunku zmniejszenia zawartości węglowodanów prostych	W ramach badań eksperymentalnych planowane jest przeprowadzenie fizykochemicznych modyfikacji cukrowych składników produktów spożywczych zabiegami hydrotermicznymi w warunkach ogrzewania konwencjonalnego i mikrofalowego. Produkty modyfikacji będą poddane analizom jakościowym i ilościowym uwzględniając metody wagowe, enzymatyczno-grawimetryczne, spektroskopowe, mikroskopowe i rentgenostrukturalne.	Dietetyki i Badań Żywności
22	dr Agnieszka Dudkiewicz	Zastosowanie reflektometrii w rutynowej analizie azotanów i azotynów w żywności	Student wykona ocenę przydatności metody reflektometrycznej do pomiaru azotanów i azotynów w żywności na podstawie badań laboratoryjnych. Przewidziane są badania próbek żywności na reflektometrze i porównanie otrzymanych wyników z wynikami z metody odniesienia (enzymatycznej) dostarczonymi przez akredytowane laboratorium.	Dietetyki i Badań Żywności

23	dr Agnieszka Dudkiewicz	Zawartość azotanów w wybranych produktach spożywczych i ocena dziennego pobrania azotanów.	Student wykona ocenę zawartości azotanów w diecie na podstawie wyników badań laboratoryjnych dla wybranych produktów żywnościowych. Praca zostanie opracowana na podstawie wyników dla wybranych próbek żywności przeanalizowanych w laboratorium na potrzeby projektu.	Dietetyki i Badań Żywności
24	dr Agnieszka Dudkiewicz	Wpływ węglowodanów, mikrośladników odżywczych i kofeiny na sprawność zawodowych piłkarzy. Ocena diety zawodników.	Student wykona ankiety dotyczące diety zawodowych piłkarzy, pomiary antropometryczne, a także zdobędzie wyniki testów sprawnościowych. Pobranie węglowodanów a także mikrośladników odżywczych (witamin i minerałów) i kofeiny z diety zostanie oszacowane i skorelowane z wynikami testów sprawnościowych. Dodatkowo student wykona ocenę diety w odniesieniu do norm żywieniowych.	Dietetyki i Badań Żywności