

| Dietetyka studia I stopnia/niestacjonarne | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Tematy prac dyplomowych licencjackich na rok 2020/21 | | | | |
| Lp. | Promotor | Temat pracy | Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze | Katedra |
| 1 | dr Beata Mikuta | Ocena żywienia dziecka w wieku przedszkolnym | Celem pracy jest ocena żywienia dziecka w wieku przedszkolnym na podstawie dekadowego jadłospisu - posiłki spożywane w przedszkolu i w domu. Metodą badawczą będzie ocena ilościowa spożycia wybranych składników odżywczych. Narzędziem badawczym będzie wywiad 24-godzinny przeprowadzony w ciągu 10-ciu kolejnych dni. Uzyskane wyniki zostaną porównane z normami żywienia dla dzieci w wieku 3-6 lat. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 2 | dr Beata Mikuta | Ocena spożycia wybranych witamin przez osobę chorą na boreliozę | Celem pracy będzie ocena spożycia wybranych witamin o charakterze deficytowym w diecie osoby chorej na boreliozę. Metodą badawczą będzie ocena ilościowa spożycia wybranych witamin. Narzędziem badawczym będzie 24-godzinny wywiad przeprowadzony w ciągu 10-ciu kolejnych dni. Uzyskane wyniki zostaną porównane z odpowiednimi normami żywienia dla osób dorosłych. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 3 | prof. dr hab. Lesław Juszcak | Bezpieczeństwo stosowania substancji dodatkowych do żywności w świetle opinii konsumentów | Praca ma na celu charakterystykę substancji dodatkowych pod względem ich prawnego wykorzystania oraz bezpieczeństwa stosowania. Część praktyczną pracy mają stanowić badania ankietowe oceniające poziom wiedzy konsumentów na temat substancji dodatkowych oraz ich bezpieczeństwa stosowania w przemyśle spożywczym. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 4 | dr Przemysław Siemion | Napoje a soki owocowo-warzywne - porównanie składu i wpływu na zdrowie | Celem pracy jest porównanie składu wybranych napojów i soków owocowo-warzwywnych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka. Planowana jest analiza informacji na opakowaniach wybranych produktów oraz krótka ankieta dotycząca preferencji konsumentów w zakresie tych produktów. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 5 | dr Kamila Kapuśniak | Wykorzystanie wybranych hydrokoloidów do produkcji napojów – bubble tea | Omówienie wybranych hydrokoloidów (pozyskiwanie, budowa, charakterystyka, zastosowanie). Historia i rodzaje bubble tea. Opracowanie receptur i przygotowanie kilku bubble tea. Przeprowadzenie ocen konsumenckich napojów z użyciem skali hedonicznej. | Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii |
| 6 | dr Katarzyna Bandurska | Dieta w osteoporozie | Literatura dotycząca tematu oraz przygotowanie jadłospisu dla osób cierpiących na osteoporozę. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 7 | dr Magdalena Marczak | Ekożywność- zdrowa żywność? Stan wiedzy konsumentów na temat bezpieczeństwa żywności ekologicznej. | Praca stanowi przegląd najnowszych doniesień na temat bezpieczeństwa stosowania żywności ekologicznej. Część praktyczna polega na przeprowadzeniu ankiety weryfikującej stan wiedzy konsumentów w tym zakresie. | Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii |
| 8 | dr hab. Robert Biczak, prof. UJD | Suplementy diety stosowane przez sportowców | Badania ankietowe mające na celu określenie asortymentu suplementów diety, z którego korzystają sportowcy. Drugim pytaniem, na które przeprowadzone badania powinny dać odpowiedź, to jak często ludzie uprawiający czynnie sport sięgają po te substancje | Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii |
| 9 | dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD, opiekun: mgr Anita Szczechowicz | Analiza spożycia napojów i wody w diecie studentów | Cel pracy – ocena spożycia napojów, w tym wody w diecie studentów. Metoda : analiza spożycia napojów i wody na podstawie sondażu diagnostycznego z użyciem ankiet wśród losowo wybranej grupy studentów. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 10 | dr Beata Mikuta, opiekun: mgr Jolanta Krzyżanowska | Ocena spożycia wapnia przez sportowców na podstawie jadłospisu dekadowego/tygodniowego | Cel pracy - ocena wartości energetycznej i białka w jadłospisach osób uprawiających sporty siłowe. Metody pracy - ocena ilościowa wartości energetycznej i białka na podstawie jadłospisów i porównanie do zaleceń | Dietetyki i Badań Żywności |

| | | | | |
|----|--------------------|--|--|----------------------------|
| 11 | dr Zbigniew Kułaga | Randomizowane, 3-okresowe, podwójnie skrzyżowane badanie eksperymentalne wpływu trzech dawek soku z buraków czerwonych świeżo wyciskanego na ciśnienie krwi młodych dorosłych. | Celem badania eksperymentalnego jest ustalenie wielkości wpływu trzech dawek soku z buraków czerwonych na ciśnienie krwi młodych dorosłych. Składowe prace: 1) protokół badania, 2) informacja o badaniu dla zdrowego ochotnika, 3) formularz zgody na udział w badaniu, 4) wniosek do Komisji Bioetycznej o wydanie opinii o eksperymencie, 5) baza danych z przeprowadzonego badania, 6) raport z badania. Badanie zostanie zrealizowane na podstawie przygotowanego na piśmie protokołu badawczego, który zostanie poddany ocenie Niezależnej Komisji Bioetycznej. Uczestnicy badania zostaną w formie pisemnej i ustnej (rozmowa z badaczem) poinformowani o celu i zakresie badania oraz procedurach badawczych oraz zostanie pozyskana pisemna zgoda uczestnika na udział w badaniu. Uczestnikami badania będą ochotnicy w wieku 18-30 lat obojga płci wolni od schorzeń przewodu pokarmowego, układu krążenia i innych chorób mogących wpłynąć na wynik badania. Nie palący, nie przyjmujący leków obniżających lub podwyższających ciśnienie krwi. Uczestnicy badania zostaną losowo przyporządkowani do sekwencji: 1) niska_dawka/średnia_dawka/wysoka_dawka; 2) średnia_dawka/wysoka_dawka/niska_dawka; 3) niska_dawka/wysoka_dawka/średnia_dawka; 4) średnia_dawka/niska_dawka/wysoka_dawka; 5) wysoka_dawka/średnia_dawka/niska_dawka; 6) wysoka_dawka/niska_dawka/średnia_dawka. Sok z buraków zostanie przygotowany przez badacza bezpośrednio przez spożyciem. W dniu badania zostaną wykonane trzy pomiary (w odstępie 1-minutowym) ciśnienia u ochotnika w spoczynku (co najmniej 5 minut na siedząco) w godzinach między 8 a 9 rano. Pomiary na prawym ramieniu. Następnie, po spożyciu około godziny 9 soku z buraka, w odstępach 15-minutowych zostaną wykonane po trzy pomiary ciśnienie na prawym ramieniu - ochotnik w między czasie nie podejmuje aktywności fizycznej innej niż swobodny spacer. Pomiary będą wykonywane przez 3 godziny od spożycia - łącznie 12 pomiarów, w każdym punkcie pomiarowych sekwencja 3 pomiarów. Kolejna dawka soku z buraka (zgodnie z losowo przyporządkowaną sekwencją) zostanie podana nie wcześniej niż po 3 dniach a nie później niż po 7 dniach od poprzedniej dawki. Pomiary będą wykonane w identyczny sposób jak opisany. Wielkość próby badanej będzie wynosiła 24 lub 36 ochotników. Wyniki zostaną opracowane statystycznie. | Dietetyki i Badań Żywności |
| 12 | dr Zbigniew Kułaga | Randomizowane, skrzyżowane badanie eksperymentalne porównania wpływu soku z buraków czerwonych świeżo wyciskanego i soku z buraków czerwonych sprzedawanego jako produkt żywnościowy na ciśnienie krwi młodych zdrowych dorosłych. | Celem badania eksperymentalnego jest porównanie wpływu soku z buraków czerwonych 1) świeżo-wyciskanego i 2) nabywanego jako produkt żywnościowy na ciśnienie krwi młodych dorosłych. Składowe prace: 1) protokół badania, 2) informacja o badaniu dla zdrowego ochotnika, 3) formularz zgody na udział w badaniu, 4) wniosek do Komisji Bioetycznej o wydanie opinii o eksperymencie, 5) baza danych z przeprowadzonego badania, 6) raport z badania. Badanie zostanie zrealizowane na podstawie przygotowanego na piśmie protokołu badawczego, który zostanie poddany ocenie Niezależnej Komisji Bioetycznej. Uczestnicy badania zostaną w formie pisemnej i ustnej (rozmowa z badaczem) poinformowani o celu i zakresie badania oraz procedurach badawczych oraz zostanie pozyskana pisemna zgoda uczestnika na udział w badaniu. Uczestnikami badania będą ochotnicy w wieku 18-30 lat obojga płci wolni od schorzeń przewodu pokarmowego, układu krążenia i innych chorób mogących wpłynąć na wynik badania. Nie palący, nie przyjmujący leków obniżających lub podwyższających ciśnienie krwi. Uczestnicy badania zostaną losowo przyporządkowani do sekwencji: 1) sok świeżo-wyciskany / sok będący produktem żywnościowym; 2) sok będący produktem żywnościowym/ sok świeżo-wyciskany. Sok z buraków zostanie przygotowany przez badacza bezpośrednio przez spożyciem. W dniu badania zostaną wykonane trzy pomiary (w odstępie 1-minutowym) ciśnienia u ochotnika w spoczynku (co najmniej 5 minut na siedząco) w godzinach między 8 a 9 rano. Pomiary na prawym ramieniu. Następnie, po spożyciu około godziny 9 soku z buraka, w odstępach 15-minutowych zostaną wykonane po trzy pomiary ciśnienie na prawym ramieniu - ochotnik w między czasie nie podejmuje aktywności fizycznej innej niż swobodny spacer. Pomiary będą wykonywane przez 3 godziny od spożycia - łącznie 12 pomiarów, w każdym punkcie pomiarowych sekwencja 3 pomiarów. Kolejna dawka soku z buraka (zgodnie z losowo przyporządkowaną sekwencją) zostanie podana nie wcześniej niż po 3 dniach a nie później niż po 7 dniach od poprzedniej dawki. Pomiary będą wykonane w identyczny sposób jak opisany. Wielkość próby badanej będzie wynosiła 24 lub 36 ochotników. Wyniki zostaną opracowane statystycznie. | Dietetyki i Badań Żywności |