

Żywnienie człowieka i dietetyka studia II stopnia, niestacjonarne				
Tematy prac magisterskich na rok akad. 2020/21				
Lp.	Promotor	Temat pracy	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Dietetyczne produkty uzyskiwane z użyciem bakterii kwasu mlekowego i grzybów	Opisanie najnowszych osiągnięć w dziedzinie produkcji dietetycznych produktów fermentowanych, ich znaczenia w żywieniu człowieka. Praktyczna hodowla zooglei kefirowej i jogurtu, Wykazanie zmian organoleptycznych wybranego napoju w zależności od zastosowanych bakterii i grzybów.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
2	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w chorobie Hashimoto	Ponieważ niewłaściwa dieta może generować przewlekłe stany zapalne jelit stanowi ona również istotny aktywator systemu immunologicznego. W stanach chorobowych związanych z autoagresją dąży się do wyciszenia układu zwalczającego stany zapalne, tak aby nie atakował on własnych, zdrowych komórek. Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń żywieniowych oraz zaprojektowanie 10. dniowej diety w chorobie Hashimoto.	Dietetyki i Badań Żywności
3	dr Przemysław Siemion	Porównanie zawartości cukru i innych substancji słodzących w wybranych napojach i sokach owocowych	Celem pracy jest analityczne zbadanie zawartości cukru w wybranych napojach i sokach owocowych oraz prównanie zawartości innych substancji słodzących w tych produktach.	Dietetyki i Badań Żywności
4	dr Katarzyna Bandurska	Dietetyczne możliwości obniżenia poziomu cholesterolu we krwi	Charakterystyka potencjalnych czynników żywieniowych mających wpływ na podwyższenie poziomu cholesterolu we krwi, przeanalizowanie diety osób z zaburzoną gospodarką lipidową w oparciu o ankietę i odniesienie tego do wyników aktualnych badań analitycznych. Badanie wpływu skonstruowanej diety na zawartość cholesterolu we wspomnianej grupie osób.	Dietetyki i Badań Żywności
5	dr n.med. Agnieszka Berdowska	Skład ciała a wskaźniki wagowo-wzrostowe w grupie młodych kobiet	Część teoretyczna: przegląd literatury związanej z tematyką pracy. Część praktyczna: wykonanie badań w odpowiednio licznej grupie młodych kobiet - analiza składu ciała przy użyciu metody bioimpedancji elektrycznej, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, przeprowadzenie szczegółowej analizy statystycznej uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariancji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
6	dr Dominika Olszewska	Wpływ filtrów magnezowych na liczebność mikroorganizmów w wodzie i jej stabilność mikrobiologiczną	Praca doświadczalna, polegająca na zbadaniu wody wodociągowej filtrowanej przez dzbanki z filtrem magnezowym różnych firm pod kątem liczebności komórek mikroorganizmów, a także stabilności mikrobiologicznej.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
7	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Zminany wartości odżywczej owoców truskawek zachodzące podczas ich przechowywania	Praca będzie miała charakter praktyczny. Student realizując cel pracy dokona porównania wartości odżywczej owoców świeżych, z owocami przechowywanymi w postaci mrożonek. 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
8	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Zminany wartości odżywczej owoców wiśni zachodzące podczas ich przechowywania	Praca będzie miała charakter praktyczny. Student realizując cel pracy dokona porównania wartości odżywczej owoców świeżych, z owocami przechowywanymi w postaci mrożonek. 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

9	dr Zbigniew Kulaga	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 dorosłych z otyłością.	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 ciśnienia na prawym ramieniu – ochotnik w międzyczasie nie podejmuje aktywności fizycznej innej niż swobodny spacer. Pomiary będą wykonywane przez 3 godziny od spożycia – łącznie 12 pomiarów, w każdym punkcie pomiarowym 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
10	dr Zbigniew Kulaga	Randomizowane, skrzyżowane badanie eksperymentalne porównania wpływu soku z buraków czerwonych świeżo wyciskanego i sałatki z buraków czerwonych na ciśnienie krwi młodych dorosłych z otyłością.	Celem badania eksperymentalnego jest porównanie wpływu 1) soku z buraków czerwonych świeżo wyciskanego i 2) sałatki z buraków czerwonych na ciśnienie krwi. 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 / sałatka z buraków; 2) sałatka z buraków / sok świeżo wyciskany. Sok z buraków i sałatka zostaną przygotowane przez badacza bezpośrednio przed 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 lub odpowiednio sałatki, w odstępach 15-minutowych zostaną wykonane po trzy pomiary ciśnienia na prawym ramieniu – ochotnik w międzyczasie nie podejmuje aktywności fizycznej innej niż swobodny spacer. Pomiary będą wykonywane przez 3 godziny od spożycia – łącznie 12 pomiarów, w każdym punkcie pomiarowym sekwencja 3 pomiarów. Kolejne spożycie sałatki lub soku (zgodnie z sekwencją) odbędzie się 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
11	dr Piotr Rychter	Badania przydatności wybranych polimerów biodegradowalnych w kierunku ich zastosowań jako opakowań produktów spożywczych	Praca będzie miała charakter eksperymentalny. Zbadane zostaną podstawowe zmiany fizykochemiczne wybranych polimerów biodegradowalnych w trakcie ich przechowywania w różnych mediach spożywczych jak olej, woda czy alkohol etylowy. Wyniki badań pozwolą na wstępną ocenę mechanizmu degradacji tych polimerów w kontakcie z w/w substancjami.	Biochemii, Biotecnologii i Ekotoksykologii
12	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w dnie moczanowej	Dna moczanowa jest chorobą przewlekłą, która wiąże się z zaburzeniami przemiany materii. Jej przyczynami mogą być błędy związane ze stylem życia i żywieniem, na skutek których w organizmie zaburzona zostaje równowaga kwasu moczowego. Dna moczanowa jest chorobą nieuleczalną, ale możliwe jest łagodzenie jej skutków. Podstawą leczenia jest zmiana diety i ograniczenie produktów, które zawierają puryny. Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń żywieniowych oraz zaprojektowanie 10. dniowej diety w dnie moczanowej.	Dietetyki i Badań Żywności

13	drAgnieszka Dudkiewicz	Charakterystyka przeżywalności wybranych probiotyków w syntetycznym soku żołądkowym w obecności węglowodanów metabolizowanych przez te probiotyki	Przeżywalność probiotyków podczas przejścia przez górne odcinki przewodu pokarmowego, w tym żołądek, jest tematem wielu prac badawczych. Mimo to, niewiele wiadomo na temat mechanizmu zapewniania dobrej przeżywalności. Jedną z ostatnich publikacji wskazuje, że przeżywalność probiotyków w soku żołądkowym może być poprawiona jeśli dostępne są węglowodany, które mogą być wykorzystywane przez dany szczep. Celem tej pracy będzie 1. zbadanie tempa wzrostu probiotyków w obecności wybranych węglowodanów i 2. skorelowanie wyznaczonego tempa wzrostu z poprawą przeżywalności w syntetycznym soku żołądkowym. Część badawcza teoretyczna: przegląd literatury z zakresu przeżywalności probiotyków w przewodzie pokarmowym w obecności węglowodanów i statystyczna analiza danych z części badawczej praktycznej. Część badawcza praktyczna: spektrofotometryczne pomiary wzrostu probiotyków w żywnościach płynnych i klasyczne pomiary liczebności probiotyków na żywnościach stałych.	Dietetyki i Badań Żywności
----	------------------------	---	--	----------------------------