

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	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr Katarzyna Bandurska	Wpływ warunków hodowli <i>in vitro</i> na procesy regeneracji chmielu japońskiego (<i>Humulus japonicus</i>)	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Metody hodowli roślinnych kultur <i>in vitro</i> . Opracowanie wydajnych warunków regeneracji chmielu japońskiego	KDiBŻ
2	dr Katarzyna Bandurska	Wpływ warunków hodowli <i>in vitro</i> na procesy regeneracji chmielu zwyczajnego (<i>Humulus lupulus</i>)	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Metody hodowli roślinnych kultur <i>in vitro</i> . Opracowanie wydajnych warunków regeneracji chmielu zwyczajnego	KDiBŻ
3	dr Dominika Olszewska	Drożdże browarnicze - sposoby hodowli i propagacji	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Praca doświadczalna polegająca na hodowli i próbach propagacji różnego rodzaju drożdży browarniczych	KBBiE
4	dr Dominika Olszewska	Właściwości bakteriobójcze chmielu	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Praca doświadczalna polegająca na badaniach właściwości bakteriobójczych różnych gatunków chmielu	KBBiE
5	dr Dominika Olszewska	Zakażenia bakteriologiczne piwa	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	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	dr Dominika Olszewska	Zależność wyboru stylu piwa od wyglądu butelki i etykiety	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Praca o charakterze ankietowym. Zebranie informacji na temat tego w jaki sposób wygląd butelki i etykiety wpływa na wybór piwa przez konsumentów	KBBiE
7	dr Magdalena Marczak	Fermentowane napoje roślinne i ich wpływ na wybrane szczepy mikroflory jelitowej	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Praca o charakterze eksperymentalnym mająca na celu wykazanie wpływu fermentowanych napojów roślinnych na kondycję mikroflory jelitowej człowieka.	KBBiE
8	dr Magdalena Marczak	Probiotyki fermentowanych napojów roślinnych	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	Praca o charakterze eksperymentalnym mająca na celu zbadanie różnorodności probiotycznych szczepów bakterii występujących w roślinnych napojach fermentowanych	KBBiE
9	dr hab. Krupa Piotr, prof.UJD	Znaczenie mikroorganizmów w produkcji piwa	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	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 użyciu różnych szczepów <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	KBBiE
10	dr hab. Krupa Piotr, prof.UJD	Drożdże i ich znaczenie w przemyśle fermentacyjnym	Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia	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