

Żywność człowieka i dietetyka, studia II stopnia

Tematy prac dyplomowych magisterskich na rok akademicki 2022/2023

Lp.	Promotor	Temat pracy	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Indeks prebiotyczny przetworów warzywno-owocowych wzbogacanych błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej	Praca ma na celu określenie indeksu prebiotycznego błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej, zastosowanego jako funkcjonalny dodatek do przetworów warzywno-owocowych. Metodą badawczą będzie eksperyment laboratoryjny, realizowany w laboratorium mikrobiologicznym polegający na określeniu wzrostu i aktywności wybranych szczepów bakterii w obecności przetworów warzywno-owocowych wzbogacanych błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej, a następnie wyliczenie indeksu prebiotycznego.	Dietetyki i Badań Żywności
2	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na odbudowę mikrobioty jelit po antybiotykoterapii	Praca ma na celu określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na zmianę mikrobioty jelit w trakcie antybiotykoterapii. Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny w laboratorium mikrobiologicznym.	Dietetyki i Badań Żywności
3	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska	Ocena znakowania wartością odżywczą na opakowaniach wybranych produktów żywnościowych	Celem pracy będzie przeanalizowanie różnych systemów znakowania na przodzie opakowania produktów żywnościowych. Materiałem do badań będą wybrane produkty żywnościowe z 5 grup: mleczne, mięsne, zbożowe, tłuszczowe, słodczyce. Do oceny systemów znakowania zostanie zastosowana metoda obserwacyjna, polegająca na zebraniu i zestawieniu informacji na opakowaniach oraz metoda ankietowa oceniająca zrozumienie informacji przez konsumentów.	Dietetyki i Badań Żywności
4	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Opracowanie i ocena jadłospisu dla domu seniora w Częstochowie z uwzględnieniem diety z ograniczoną zawartością węglowodanów łatwo przyswajalnych	Zakres pracy będzie obejmował ocenę ilościową jadłospisów realizowanych w domu opieki, opracowanie jadłospisu z wykorzystaniem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wykonanie zaplanowanych potraw i ocenę potraw przez pensjonariuszy domu opieki.	Dietetyki i Badań Żywności
5	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Opracowanie i ocena jadłospisu dla domu seniora w Częstochowie z uwzględnieniem diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych	Zakres pracy będzie obejmował ocenę ilościową jadłospisów realizowanych w domu opieki, opracowanie jadłospisu z wykorzystaniem diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych, wykonanie zaplanowanych potraw i ocenę potraw przez pensjonariuszy domu opieki.	Dietetyki i Badań Żywności
6	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD opiekun mgr Malwina Wójcik	Charakterystyka lipidomu mleka kobiecego z wykorzystaniem metabolomiki opartej na LCMS/QTOF	Mleko kobiece poza składnikami odżywczymi i bioaktywnymi, zawiera liczne produkty pośrednie i końcowe metabolizmu, których rola i znaczenie dla zdrowia i prawidłowego rozwoju niemowląt nie jest jeszcze do końca poznana. Celem badań będzie oznaczenie i zidentyfikowanie tak dużej liczby metabolitów, jak to będzie możliwe z wykorzystaniem metabolomiki opartej na chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas z analizatorem czasu przelotu (LCMS/QTOF). Zastosowanie analizy niecelowanej pozwoli na pełne scharakteryzowanie frakcji lipidowej mleka kobiecego pod względem obecności różnych grup związków lipidowych, w tym metabolitów lipidowych.	Dietetyki i Badań Żywności
7	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD opiekun mgr Malwina Wójcik	Ocena wpływu sposobu żywienia kobiety karmiącej piersią na lipidom mleka kobiecego - opis przypadku	Na skład mleka kobiecego wpływa wiele czynników osobniczych i związanych ze stylem życia matki, w tym ze sposobem żywienia. Celem badań będzie ocena sposobu żywienia kobiety karmiącej piersią na podstawie dziesięciu 24-godz. wywiadów żywieniowych i próba korelacji uzyskanych wyników z wynikami badań metabolomicznych próbek mleka kobiecego pozyskanego od tej samej osoby w okresie 10 kolejnych dni.	Dietetyki i Badań Żywności
8	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD opiekun mgr Malwina Wójcik	Izomery trans kwasów tłuszczowych w mleku kobiecym - ocena wpływu krótko- i długoterminowego sposobu żywienia	Izomery trans kwasów tłuszczowych (TFA) mogą zaburzać syntezę długołańcuchowych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny n-3 (DHA i EPA) i z rodziny n-6 (ARA), które są niezbędne dla prawidłowego rozwoju dziecka. TFA w mleku kobiecym pochodzą wyłącznie z diety matki w okresie ciąży i w okresie laktacji. Badania będą polegały na oznaczeniu TFA metodą GC-MS, w próbkach mleka kobiecego pobranego od kobiety karmiącej piersią w ciągu kolejnych dni oraz ocenie sposobu żywienia metodą wywiadu 24-godz. i kwestionariusza częstości pobrania, w tym pobraniem TFA z dietą, z wykorzystaniem e-Bazy TFA. Celem badań będzie próba odpowiedzi na pytanie czy zawartość TFA w mleku kobiecym wynika z krótko- czy długoterminowego pobrania tego związku z dietą.	Dietetyki i Badań Żywności

9	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Ocena sposobu żywienia oraz wiedzy żywieniowej młodzieży w wieku dojrzewania stosującej dietę wegańską	Obecnie modna i promowana dieta wegańska eliminuje z jadłospisu wszelkie produkty pochodzenia zwierzęcego. Dieta ta stosowana szczególnie przez młodzież w wieku dojrzewania, a więc okresie wzmożonego wzrostu i rozwoju organizmu, może generować niedobory takich składników jak witamina B12, witamina D, wapń, żelazo oraz pełnowartościowe białko. Niedobory te mogą prowadzić do poważnych problemów zdrowotnych i dysfunkcji organizmu. Celem pracy będzie ocena wiedzy żywieniowej oraz sposobu żywienia młodzieży w wieku dojrzewania stosującej dietę wegańską.	Dietetyki i Badań Żywności
10	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Ocena stanu wiedzy żywieniowej oraz sposobu żywienia osób z nietolerancją laktozy	Laktoza jest disacharydem obecnym w mleku i produktach mlecznych. Jest ona trawiona przy udziale enzymu laktazy, którego brak lub niska aktywność może być przyczyną nietolerancji laktozy. Objawami nietolerancji tego cukru są wzdęcia, gazy, uczucie pełności, bóle brzucha i biegunka, pojawiające się po spożyciu posiłku zawierającego laktozę. Nietolerancja laktozy, występująca u coraz większej liczby osób, wymaga stosowania odpowiednio zbilansowanej diety bezlaktozowej i wykluczenia spożywania szerokiej gamy produktów mlecznych będących cennym źródłem wielu składników odżywczych i biologicznie aktywnych. Celem pracy będzie ocena wiedzy żywieniowej oraz sposobu żywienia osób z nietolerancją laktozy.	Dietetyki i Badań Żywności
11	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Ocena sposobu żywienia oraz wiedzy żywieniowej osób trenujących taniec	Taniec, jak każda dyscyplina sportowa, wymaga długotrwałych i częstych treningów związanych ze znacznym wydatkiem energetycznym. Ponadto jest on silnie związany z estetyką i atrakcyjnością sylwetki zawodników, co w konsekwencji wymusza stosowanie odpowiedniej diety. Intensywny wysiłek fizyczny w połączeniu ze źle zbilansowaną dietą mogą prowadzić do niedoboru składników odżywczych, a w konsekwencji do dysfunkcji organizmu. Celem pracy będzie ocena sposobu żywienia oraz wiedzy żywieniowej osób trenujących taniec.	Dietetyki i Badań Żywności
12	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD opiekun prac laboratoryjnych mgr Karolina Lubaś	Badania funkcjonalne błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej	Charakterystyka błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej. Wykonane badania obejmować będą charakterystykę kleikowania, wyznaczenie lepkości granicznej oraz badania kaloryczności preparatu.	Dietetyki i Badań Żywności
13	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD opiekun prac laboratoryjnych mgr Karolina Lubaś	Badania funkcjonalne musów warzywno-owocowych przed i po wzbogaceniu błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej	Charakterystyka musów warzywno-owocowych przed i po wzbogaceniu błonnikowym preparatem ze skrobi ziemniaczanej. Wykonane badania obejmować będą pomiar pH, wyznaczenie charakterystyki kleikowania oraz oznaczanie całkowitej zawartości błonnika pokarmowego.	Dietetyki i Badań Żywności
14	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Biologiczne i chemiczne czynniki hamujące rozwój drobnoustrojów w żywności	Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne konserwanty roślinne i chemiczne środki konserwujące.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
15	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Rozwój bakterii potencjalnie chorobotwórczych w żywności w zależności od warunków jej przechowywania	Eksperymenty wykazujące frekwencję mikroorganizmów w zależności od warunków przechowywania i sposobu konfekcjonowania żywności .	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
16	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Mikroorganizmy probiotyczne w kefirze - naturalnym ekosystemie bakterii i grzybów	Eksperymenty hodowlane z wykorzystaniem zooglei kefirowej. Wykazanie zmian ilościowych i jakościowych bakterii i grzybów w zależności od temperatury hodowli. I czasu fermentacji.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
17	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Wpływ zróżnicowanych warunków przechowywania owoców na ich jakość	W ramach tematu określone zostaną zmiany jakości owoców m.in. jabłek, gruszek, itp. przechowywanych w różnej temperaturze i zróżnicowanym oświetleniu. Jakość owoców określona zostanie m.in. na podstawie zawartości kwasu askorbinowego, cukrów czy kwasowości.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
18	dr Kamila Kapuśniak	Opracowanie warunków dekstrynizacji skrobi ziemniaczanej z zastosowaniem promieniowania mikrofalowego oraz różnych katalizatorów kwasowych w kierunku otrzymania preparatów błonnikowych	Przeprowadzone badania będą miały na celu określenie wpływu różnego dodatku kwasu, stosowanego jako katalizator procesu dekstrynizacji, na zawartość frakcji opornej na trawienie enzymatyczne oraz wybrane właściwości (rozpuszczalność, parametry barwy) uzyskanych ze skrobi ziemniaczanej preparatów. Celem pracy będzie opracowanie metody otrzymywania nowych preparatów o właściwościach błonnikowych z wykorzystaniem promieniowania mikrofalowego.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii

19	dr Kamila Kapuśniak	Wykorzystanie metod kombinowanych do modyfikacji skrobi ziemniaczanej w celu otrzymania preparatów błonnikowych	Planuje się wykorzystanie metod łączonych (co najmniej 2 różne czynniki modyfikujące lub 2 różne metody modyfikacji) do otrzymania preparatów o potencjalnych właściwościach błonnika pokarmowego ze skrobi ziemniaczanej. Dla uzyskanych preparatów zbadana zostanie całkowita zawartość błonnika pokarmowego, rozpuszczalność w wodzie oraz parametry barwy. W przypadku otrzymania preparatów o wysokiej oporności na trawienie enzymatyczne możliwe będzie ich wykorzystanie jako nowych składników żywności funkcjonalnej.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
20	dr Magdalena Marczak	Mikroorganizmy fermentowanych napojów roślinnych	Praca o charakterze eksperymentalnym, mająca na celu identyfikację mikroorganizmów występujących w wybranych fermentowanych napojach roślinnych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
21	dr Dominika Olszewska	Stabilność mikrobiologiczna przetworów owocowych	Praca o charakterze badawczym. Praca w laboratorium i analiza składu jakościowego i ilościowego mikroflory różnych przetworów owocowych, poddawanych działaniu poszczególnych czynników fizycznych i chemicznych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
22	dr Barbara Pawłowska	Zmiany wartości odżywczej owoców przechowywanych w zróżnicowanej temperaturze	W ramach tematu określone zostaną zmiany jakości owoców m.in. czereśni, wiśni, brzoskwiń itp. przechowywanych w różnej temperaturze. Jakość owoców określona zostanie m.in. na podstawie zawartości kwasu askorbinowego, cukrów, kwasowości.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
23	dr Beata Mikuta	Opracowanie oceny jakościowej jadłospisów dla osób starszych	Zakres pracy będzie obejmował ocenę jakościową jadłospisu realizowanego w domu seniora różnymi dostępnymi metodami punktowymi, analizę uzyskanych ocen i opracowanie nowej metody oceny jakościowej jadłospisów dedykowanych osobom starszym	Dietetyki i Badań Żywności
24	dr Katarzyna Bandurska	Żywniowe czynniki ryzyka rozwoju miażdżycy	Charakterystyka potencjalnych czynników żywieniowych mających wpływ na rozwój miażdżycy w wybranej grupie osób. Przeanalizowanie diety osób, u których są zdiagnozowane zmiany miażdżycowe i odniesie tego do wyników aktualnych badań analitycznych. Określenie czy może mieć to znaczenie w rozwoju i przebiegu miażdżycy. Zaplanowanie odpowiedniego jadłospisu dla wspomnianej grupy osób.	Dietetyki i Badań Żywności
25	dr Katarzyna Bandurska	Analiza niedoborów składników odżywczych w żywieniu osób stosujących dietę wegetariańską	Opisanie niedoborów składników odżywczych w wybranej grupie osób stosujących dietę wegetariańską. Przeanalizowanie najnowszych wyników badań wegetarianów w kierunku anemii krwi, opierając się na wynikach morfologii. Określenie, których związków jest za mało i odniesienie tego w kierunku występowania anemii. Zaplanowanie odpowiedniego jadłospisu dla wspomnianej grupy osób z uwzględnieniem brakujących i niezbędnych składników.	Dietetyki i Badań Żywności
26	dr Agnieszka Berdowska	Stan odżywienia a dieta osób stosujących dietę bezglutenową	Celem pracy będzie zbadanie stanu odżywienia osób stosujących dietę bezglutenową a następnie przeanalizowanie związków pomiędzy stanem odżywienia a stosowaną dietą. Metody badawcze: pomiary antropometryczne, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, ocena ilościowa stosowanej diety, szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariancji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
27	dr Agnieszka Berdowska	Stan odżywienia a dieta osób cierpiących na choroby tarczycy	Celem pracy będzie zbadanie stanu odżywienia osób cierpiących na wybrane choroby tarczycy (nadczynność, niedoczynność, choroba Hashimoto) a następnie przeanalizowanie związków pomiędzy stanem odżywienia a stosowaną dietą. Metody badawcze: pomiary antropometryczne, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, ocena ilościowa stosowanej diety, szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariancji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
28	dr Agnieszka Dudkiewicz	Opinia konsumentów na temat zaleceń dietetycznych, promowanych przez popularne kanały internetowe oraz ocena stosowności tych zaleceń pod kątem zdrowotnym	Realizacja projektu zakłada przegląd informacji na temat zaleceń dietetycznych dostępnych w popularnych kanałach internetowych, szczególnie "You tube" i ocenę tych zaleceń pod kątem zdrowotnym. Projekt zakłada udział studentki/studenta w Śląskim Festiwalu Nauki w celu zbadania percepcji konsumentów na temat tych zaleceń. Projekt realizowany przy współpracy z Panią Doktor Beatą Mikutą.	Dietetyki i Badań Żywności
29	dr Agnieszka Dudkiewicz	Przegląd praktyk dietetycznych stosowanych w Polsce i ocena akceptowalności przez konsumentów	Realizacja projektu zakłada przegląd ofert praktyk dietetycznych, w tym cateringów dietetycznych dostępnych w Polsce poprzez badanie internetowe i rozmowy z organizacjami świadczącymi usługi. Projekt zakłada udział studentki/studenta w Śląskim Festiwalu Nauki w celu zbadania percepcji konsumentów na temat obecnie proponowanych rozwiązań dietetycznych. Projekt realizowany przy współpracy z Panią Doktor Beatą Mikutą.	Dietetyki i Badań Żywności
30	dr Wojciech Woszczyk	Dietetyczne surowce roślinne w profilaktyce i wspomagającym leczeniu schorzeń cywilizacyjnych	Schorzenia związane z rozwojem cywilizacji w coraz większym stopniu oddziałują na zdrowie populacji. Zawody medyczne, w tym również dietetycy mogą stanowić wsparcie w obszarze profilaktyki i leczenia tej grupy schorzeń. Czy surowce roślinne jako nutrieny, nutraceutyki i fitoterapeutyki mogą, i w jaki sposób, stanowić wsparcie zawodowe dietetyka w tym działaniu? Praca badawcza oparta o badania ankietowe skierowane do dietetyków i pacjentów zmagających się ze schorzeniami cywilizacyjnymi.	Dietetyki i Badań Żywności

31	dr Wojciech Woszczyk	Prehabilitacja żywieniowa jako obszar zawodowych działań dietetyka	Zarówno rynek farmaceutyczny jak i pacjenci zauważają wpływ przygotowania w strefie medycznej, farmakologicznej i dietetycznej na przebieg, powikłania oraz czas rehabilitacji po zabiegu. Praca badawcza oparta o badania ankietowe skierowane do dietetyków w celu określenia obszarów udziału i zakresu współpracy zawodowej w strefie zagadnień prehabilitacji	Dietetyki i Badań Żywności
32	dr Arkadiusz Żarski	Wpływ obróbki i utrwalania na strawność produktów zbożowych i pseudozbożowych	W ramach prac laboratoryjnych planowane jest zbadanie i poddanie ocenie jaki wpływ na strawność wybranych produktów zbożowych i pseudozbożowych ma rodzaj zastosowanych metod obróbki i utrwalania. Badania strawności będą prowadzone z użyciem modelu przewodu pokarmowego in vitro. Do analizy fizykochemicznej produktów, przed i po trawieniu, zostaną użyte metody mikroskopowe, spektroskopowe i chromatograficzne.	Dietetyki i Badań Żywności
33	dr Arkadiusz Żarski	Analiza jakościowa oliw i olejów spożywczych w kierunku wykrywania ich zafalszowań i zanieczyszczeń	W ramach prac laboratoryjnych planowane jest przeprowadzenie analizy jakościowej wybranych oliw i olejów, tak aby ocenić zgodność ich składu faktycznego z deklarowanym. W tym celu zastosowane będą głównie metody miareczkowe, spektroskopowe i chromatograficzne.	Dietetyki i Badań Żywności
34	dr Agnieszka Berdowska	Stan odżywienia a dieta osób cierpiących na chorobę nowotworową	Celem pracy będzie zbadanie stanu odżywienia osób chorujących na wybrane nowotwory złośliwe, a następnie przeanalizowanie związków pomiędzy stanem odżywienia a stosowaną dietą. Metody badawcze: pomiary antropometryczne, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, ocena ilościowa stosowanej diety, szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariancji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
35	dr Joanna Kończyk	Analiza zawartości wybranych jonów nieorganicznych w kawach zbożowych	Celem pracy jest określenie zawartości wybranych kationów i anionów nieorganicznych w kawach zbożowych dostępnych na polskim rynku, porównanie uzyskanych wyników z wymogami prawnymi oraz określenie wpływu zidentyfikowanych ilości jonów na organizm konsumenta (metody badawcze: chromatografia jonowa).	Instytut Chemii