

Żywność 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	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w dniu 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 dniu moczanowej.	Dietetyki i Badań Żywności
4	prof. dr hab. Lesław Juszczak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w zespole jelita drażliwego	Zespół jelita drażliwego jest zaburzeniem czynnościowym przewodu pokarmowego. Udowodniono istotną rolę czynników psychicznych w powstawaniu zespołu drażliwego jelita. U wielu chorych stwierdza się objawy depresji oraz niepokoju. Rozważane są również inne przyczyny, takie jak bakteryjne infekcje przewodu pokarmowego, antybiotykoterapia, przebyte zabiegi operacyjne w obrębie jamy brzusznej oraz zaburzenia prawidłowej flory bakteryjnej jelit. Nie stwierdzono dotąd, aby błędy dietetyczne były bezpośrednią przyczyną rozwoju zespołu, jednak właściwe odżywianie odgrywa doniosłą rolę w prawidłowej funkcji przewodu pokarmowego oraz jest ważnym elementem skutecznego leczenia. Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń żywieniowych oraz zaprojektowanie 10. dniowej diety w zespole jelita drażliwego.	Dietetyki i Badań Żywności
5	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Zmiany 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
6	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Zmiany 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
7	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
8	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
9	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, Biotechnologii i Ekotoksykologii

10	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
11	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, Bioteknologii i Ekotoksykologii
12	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 prbiotyków 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 aaliza danych z części badawczej praktycznej. Część badawcza praktyczna: spektrofotometryczne pomiary wzrostu probiotyków w pożywkach płynnych i klasyczne pomiary liczebności probiotyków na pożywkach stałych.	Dietetyki i Badań Żywności