



Propozycje tematów prac dyplomowych

Katedra: Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych

Kierunek: TŻIŻ

Poziom studiów: Lp 1- s2; Lp 2. – s1 lub s2

Lp.	Temat roboczy	Promotor	Status*
1.	"Pozyskiwanie funkcjonalnych związków z produktów ubocznych przemysłu spożywczego za pomocą nowych rozpuszczalników na bazie surowców naturalnych."	Dr inż. Magdalena Zdanowicz	w
2.	"Otrzymywanie jadalnych folii polisacharydowych z dodatkiem ekstraktów roślinnych przeznaczonych do przechowywania żywności"	Dr inż. Magdalena Zdanowicz	w
3.	„Proces suszenia rozpyłowego spor wybranych szczepów bakteryjnych jako probiotycznych dodatków funkcjonalnych do żywności”	Prof. dr hab. Inż. Artur Bartkowiak	w
4.	„Proces formowania mikrokapsulek jako funkcjonalnych dodatków do żywności za pomocą urządzenia Jet-cutter”	Prof. dr hab. Inż. Artur Bartkowiak	w
5.	Wykorzystanie opakowań z powłoką aktywną do wydłużenia terminu przydatności do spożycia wybranych produktów spożywczych	Dr hab. inż. Małgorzata Mizielińska	w

* z - zajęty, w – wolny

