|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMAT** | **PROMOTOR** | **Kierunek studiów** | **Data zatwierdzenia przez Radę WM** |
| Wpływ spożycia produktów fast food na stan odżywiania młodzieży szkolnej | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena zawartości wybranych składników odżywczych w dietach osób uprawiających fitness sylwetkowy | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ diety na występowanie i profilaktykę chorób nowotworowych | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Zdrowotne skutki nadmiarów i niedoborów wybranych składników odżywczych w dietach kobiet ciężarnych | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Zalecenia żywieniowe dla osób będących na diecie wątrobowej | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena sposobu żywienia dzieci w wieku 3-6 lat | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena sposobu żywienia i suplementacji w wybranych formach aktywności fizycznej | Dr inż.  M. Dymkowska-Malesa | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena przydatności wybranych odmian jabłek jako surowca do produkcji crispsów | Dr inż. A. Kopeć | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Badanie jakości chleba uzyskanego metodą odroczonego wypieku z kęsów zapieczonych | Dr inż. A. Kopeć | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena wybranych cech jakościowych przecierów pomidorowych | Dr inż. A. Kopeć | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ dodatku mąki ryżowej na jakość pieczywa otrzymanego z ciasta drożdżowego | Dr inż. A. Kopeć | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Analiza technologii produkcji szprota podwędzanego i projekt operacji rozmrażania | Dr inż. A. Kopeć | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ technologii produkcji kiełbasy drobno rozdrobnionej na wyróżniki jakości | Dr inż. M. Kubiak | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ technik pakowania i warunków przechowywania na jakość mięsnych wyrobów garmażeryjnych | Dr inż.  I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Analiza niezgodności z wymogami GMP w zakładach przemysłu spożywczego | Dr inż. S. Mierzejewska | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ przepływu pulsacyjnego na skuteczność mycia płytowych wymienników ciepła | Dr inż.  J. Piepiórka-Stepuk | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ temperatury i stężenia zasadowych środków myjących na skuteczność usuwania osadów powstających w wysokotemperaturowych warunkach obróbki mleka | Dr inż.  J. Piepiórka-Stepuk | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Zastosowanie ultradźwięków w technologii produkcji crispsów buraczanych i marchewkowych | Dr inż.  M. Smuga-Kogut | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Badanie zawartości witaminy C, polifenoli i ocena sensoryczna win czerwonych otrzymanych z różnych odmian truskawek | Dr inż.  M. Smuga-Kogut | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Ocena przydatności owoców pigwy pospolitej do produkcji soków | Dr inż.  M. Smuga-Kogut | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Opracowanie metody otrzymywania proszków miodowych z różnych odmian miodów pszczelich | Dr inż.  M. Smuga-Kogut | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Technologia produkcji piwa bezglutenowego ze słodu owsianego | Dr inż.  M. Smuga-Kogut | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ procesu odwadniania osmotycznego na zawartość związków fenolowych w wybranych odmianach śliwek | Dr inż. A. Szparaga | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Wpływ odwadniania osmotycznego w roztworach fruktooligosacharydów (FOS) na wybrane właściwości suszonych sublimacyjnie owoców mango | Dr inż. A. Szparaga | TŻiŻCz | 13.01.2015 |
| Analiza stanu mikrobiologicznego produktów wygodnych dla dzieci w zależności od warunków przechowywania | Dr inż. E. Czerwińska | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Analiza stanu mikrobiologicznego nasion podnoszących walory smakowe pieczywa | Dr inż. E. Czerwińska | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Projekt technologiczny linii rozbioru półtusz wieprzowych | Dr inż. M. Kubiak | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Ocena prawidłowości przekazania informacji na temat żywności w odniesieniu do żywności wygodnej i funkcjonalnej | Dr inż. I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Ocena znakowania wybranych produktów żywnościowych w świetle rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w krajach UE | Dr inż. I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Wpływ stopnia rozdrobnienia i technik pakowania na zmianę jakości produktów mięsnych | Dr inż. I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Wpływ technik pakowania na zmiany jakościowe pieczywa pszennego z dodatkiem jagód goji | Dr inż. I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Ocena biodegradowalności opakowań stosowanych do żywności i ich wpływ na jakość produktów branży mleczarskiej | Dr inż. I. Michalska-Pożoga | TŻiŻCz | 23.06.2015 |
| Zastosowanie enzymów pektynoktycznych i mikroorganizmów fermentacji mlekowej do utylizacji wycierki ziemniaczanej | Prof. nzw. dr hab.  J. Lewosz | TŻiŻCz | 17.11.2015 |
| Wpływ obróbki wstępnej bulw dwóch odmian ziemniaka na zawartość tłuszczu i cechy sensoryczne frytek | Prof. dr hab. inż.  K. Zgórska | TŻiŻCz | 17.11.2015 |