

WYKAZ PRAC DYPLOMOWYCH REALIZOWANYCH W ROKU AKADEMICKIM 2019/20

KATEDRA CHEMII ANALITYCZNEJ I SPEKTROSKOPII STOSOWANEJ

PROMOTOR	TEMAT PRACY DYPLOMOWEJ	KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ STUDIÓW
prof. dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak	Aktywne i biodegradowalne opakowania funkcyjne do nasion oleistych	Chemia i technologia żywności	S1
prof. dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak	Aktywność przeciwutleniająca niszowych majonezów	Chemia i technologia żywności	S1
prof. dr hab. Aleksandra Szydłowska-Czerniak	Analiza parametrów fizykochemicznych rafinowanego oleju rzepakowego wzbogaconego nowym antyoksydantem w przyspieszonym teście przechowalniczym	Chemia i technologia żywności	S1
dr hab. Anta Jastrzębska, prof. UMK	Procedura przygotowania oraz analiza wybranych parametrów jakościowych ciasta pieczonego z wykorzystaniem energii mikrofal	Chemia i technologia żywności	S1
dr hab. Anta Jastrzębska, prof. UMK	Analiza wybranych składników rukwi wodnej (<i>Nasturium officinale</i>)	Chemia i technologia żywności	S1
dr hab. Anta Jastrzębska, prof. UMK	Analiza wybranych składników w chipsach warzywnych suszonych z wykorzystaniem energii mikrofal	Chemia i technologia żywności	S1



dr hab. Anita Jastrzębska, prof. UMK	Analiza wybranych parametrów fizykochemicznych cydrów domowej produkcji	Chemia i technologia żywności	S1
dr Marcin Cichosz	Walidacja optycznych metod pomiaru uziarnienia na przykładzie wodorowęglanu sodu	Chemia i technologia żywności	S1
dr Marzanna Kurzawa	Badanie zawartości waniliny i etylowaniliny w produktach aromatyzujących	Chemia i technologia żywności	S1
dr Marzanna Kurzawa	Fortyfikacja kiełek nasion w wybrane składniki prozdrowotne	Chemia i technologia żywności	S1
dr Marzanna Kurzawa	Otrzymywanie i analiza kambuchy	Chemia i technologia żywności	S1
dr Marzanna Kurzawa	Wytwarzanie octów owocowych oraz ich analiza	Chemia i technologia żywności	S1