

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim
2022 / 2023

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia *stacjonarne/niestacjonarne*

Tematyka seminarium:	Ocena i kształtowanie jakości żywności pochodzenia wodnego oraz produktów wzbogacanych dodatkami pochodzenia roślinnego
Prowadzący seminarium	dr inż. Anita Kukułowicz
Katedra/Zakład:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka seminarium będzie dotyczyła kształtowania oraz oceny jakości żywności pochodzenia wodnego oraz produktów wzbogacanych dodatkami pochodzenia roślinnego. Jakość produktów kształtowana jest przez wiele czynników, m.in.: sposób pozyskiwania, metody produkcji i utrwalania, warunki przechowywania. W celu przedłużenia trwałości wyrobów, jak również ich uatrakcyjnienia i korzystnego wpływu na organizm, producenci stosują dodatki roślinne posiadające składniki bioaktywne. Wykorzystując surowce roślinne, wytwórcy muszą mieć na uwadze ich czystość mikrobiologiczną, która może wpływać na bezpieczeństwo wytwarzanej żywności. Prowadzone kontrole (w tym mikrobiologiczne) pozwalają na zapewnienie żywności o odpowiedniej jakości i bezpieczeństwie zdrowotnym.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Właściwości alergenne ryb i owoców morza.2. Ocena wybranych parametrów jakościowych alg morskich.3. Bezpieczeństwo żywności wygodnej wytwarzanej z produktów rybołówstwa.4. Prawdliwość znakowania wybranych produktów rybołówstwa.5. Logo MSC i ASC a świadomość konsumentów.6. Stabilność mikrobiologiczna wybranych produktów aloesowych.7. Występowanie bakterii z rodziny <i>Enterobacteriaceae</i> w wybranych produktach rybołówstwa.	
DODATKOWE INFORMACJE	