

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2020 / 2021

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Biologicznie aktywne składniki żywności i ich wpływ na jakość
Prowadzący:	Dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Konsumenci coraz częściej poszukują żywności nie tylko zaspokajającej podstawowe potrzeby (głód), ale również dostarczającej składników o działaniu prozdrowotnym. Wraz z powstawaniem nowych produktów spożywczych wzrasta potrzeba zapewnienia ich jakości. Tematyka seminarium będzie dotyczyła kształtowania oraz oceny jakości produktów spożywczych, przede wszystkim tych zaliczanych do żywności o działaniu prozdrowotnym i funkcjonalnym. Poszerzenie wiedzy na temat składników biologicznie czynnych żywności, ocena wpływu poszczególnych procesów na jej jakość i bezpieczeństwo, identyfikowanie nowych składników i produktów i ocena ich jakości to aspekty mieszczące się w tym obszarze tematycznym.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC <ol style="list-style-type: none">1. Przeciwutleniające właściwości wybranych składników i produktów spożywczych (soków, miodów, innych produktów pochodzenia roślinnego)2. Charakterystyka składników biologicznie czynnych i funkcjonalnych w żywności3. Czynniki kształtujące spożycie produktów funkcjonalnych w Polsce4. Charakterystyka towaroznawcza wybranych produktów funkcjonalnych5. Nowe kierunki rozwoju technologii żywności i nowe produkty6. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa wybranych produktów spożywczych7. Inne (propozycje własne)	
DODATKOWE INFORMACJE Seminarium jest dedykowane osobom, które są szczególnie zainteresowane żywnością i jej składnikami wykazującymi działanie prozdrowotne.	