

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:	Badanie jakości napojów funkcjonalnych i tradycyjnych
Prowadzący seminarium	dr inż. Ewa Stasiuk
Katedra/Zakład:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Żywność funkcjonalna jest obecna na rynku od wielu lat. Konsumenci zwracają uwagę na cechy jakościowe tych produktów i są zainteresowani wpływem spożywania tych produktów na swój organizm. Dlatego ważne jest kontrolowanie jakości żywności funkcjonalnej, aby potwierdzić jej skład i właściwości. Powstaje dużo nowych produktów funkcjonalnych, które powinny być odpowiednio monitorowane. W ramach seminarium będzie możliwość stworzenia nowych produktów funkcjonalnych i ich zbadania.</p> <p>Wśród żywności funkcjonalnej szczególnym zainteresowaniem cieszą się napoje funkcjonalne, takie jak: napoje izotoniczne, energetyzujące, typu wellness, wody kokosowe, aloesowe itp.</p> <p>Inną kategorię napojów stanowią napoje tradycyjnie sporządzane, np.: wody brzożowe nalewki owocowe czy nalewki ziołowe. W ramach seminarium będzie także możliwość ich wyprodukowania w warunkach domowych i porównania ich jakości w stosunku do podobnych napojów wytwarzanych przemysłowo.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Analiza napojów izotonicznych na bazie kompotów sporządzonych metodą domową.2. Analiza napojów izotonicznych na bazie herbat zrobionych metodą domową.3. Analiza napojów izotonicznych na bazie soków zrobionych metodą domową.4. Porównanie wybranych cech jakościowych nalewek owocowych sporządzonych metodą tradycyjną i produkowanych przemysłowo.5. Wpływ sposobu parzenia herbat na właściwości antyoksydacyjne napojów izotonicznych sporządzonych na ich bazie.6. Analiza jakości wód aloesowych na rynku polskim.	
DODATKOWE INFORMACJE	
Inne tematy prac są możliwe do zrealizowania po uzgodnieniu z prowadzącą seminarium.	