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:	Kształtowanie wartości odżywczej, jakości sensorycznej i konsumenckiej żywności
Prowadzący:	dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter
Katedra:	Zarządzania Jakością

CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM

Prace dyplomowe przygotowywane w ramach seminarium będą dotyczyły oceny wpływu dodatków (substancji słodzących, błonnika, tłuszczów, przypraw itp.) na zawartość makroskładników w produkcie i ich jakość sensoryczną. Ponadto prace będą poświęcone ocenie wpływu zróżnicowanego składu produktu spożywczego na deskryptory sensoryczne – wykorzystanie metody profilowania sensorycznego. Kolejnym obszarem prac będą badania z zakresu akceptacji konsumenckiej produktów spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.

PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC

1. Sensoryczny profil smakowitości i akceptacja konsumencka twarogów o zróżnicowanej zawartości tłuszczu.
2. Sensoryczny profil smakowitości i akceptacja konsumencka deserów z dodatkiem różnych substancji słodzących.
3. Ocena porównawcza deskryptorów sensorycznych oraz wartości odżywczej wybranych roślinnych substytutów mleka krowiego.
4. Jakość sensoryczna kaw zbożowych.
5. Wpływ warunków przechowywania na wyróżniki jakościowe dżemów z Truskawki Kaszubskiej.
6. Ocena parametrów wypiekowych, wartości odżywczej i akceptacji konsumenckiej pieczywa o zwiększonej zawartości błonnika.
7. Porównanie wartości odżywczej i profilu smakowego wegańskich substytutów produktów mięsnych.
8. Wyczuwalność sensoryczna słodyczy substancji słodzących w roztworach.
9. Wpływ formy surowca oraz sposobu maceracji na jakość organoleptyczną oleju rzepakowego aromatyzowanego rozmarynem.
10. Założenia projektowe małej tłoczni oleju rzepakowego.

DODATKOWE INFORMACJE

Prace wyłącznie badawcze lub projekty