

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2018 / 2019

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Funkcjonalne i biologicznie aktywne składniki żywności
Prowadzący:	Dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG
Katedra:	Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
Tematyka seminarium dotyczy składników biologicznie czynnych występujących naturalnie w produktach spożywczych oraz tzw. składników funkcjonalnych, oceny wpływu poszczególnych składników na jakość i cechy prozdrowotne żywności, identyfikowania nowych składników i produktów, rynku żywności funkcjonalnej.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Aktywność przeciwutleniająca wybranych składników i produktów spożywczych2. Ocena wpływu dodatku wybranych substancji o działaniu prozdrowotnym na cechy jakościowe produktów spożywczych3. Żywność funkcjonalna – charakterystyka rynku, badanie akceptacji konsumenckiej4. Charakterystyka towaroznawcza wybranych produktów zaliczanych do tzw. novel food5. Wpływ wybranych procesów na jakość i działanie prozdrowotne produktów funkcjonalnych	
DODATKOWE INFORMACJE	