**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO *~~licencjackiego~~/~~inżynierskiego~~/magisterskiego***

**rozpoczynającego się w semestrze *~~zimowym~~/letnim* w roku akademickim 2017 / 2018**

**Kierunek studiów:** *~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo*

**Forma studiów:** studia *stacjonarne/~~niestacjonarne~~*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematyka seminarium:** | Technologiczne i przechowalnicze aspekty kształtowania jakości żywności |
| **Prowadzący:** | dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. nadzw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**  Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o poziomie jakości. W odniesieniu do produktów spożywczych przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Pomimo faktu, że konsument postrzega jakość żywności w nieco zawężonym wymiarze, który różni się zasadniczo od jakości w znaczeniu techniczno-towaroznawczym, to uzasadnionym jest podejmowanie badań nad wpływem zarówno czynników technologicznych jak i przechowalniczych decydujących o końcowym poziomie jakości żywności, z którą konsument styka się na rynku. Przesłanką do podejmowania tego typu badań jest rola towaroznawstwa w definiowaniu produktu, jego identyfikacji, a w konsekwencji w dyscyplinowaniu rynku towarów żywnościowych.  Problemy dotyczące kształtowania jakości żywności wymagają zespolonego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a następnie towaru oraz koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako znaczący element systemu społecznego. Uzasadnione społecznie jest bowiem podejmowanie działań prowadzących do optymalizacji jakości i kreowania cech, które decydują o przydatności użytkowej i społecznej towaru.  Żywność jest materiałem biologicznym, który permanentnie podlega zmianom pod wpływem czynników biochemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych. Konsekwencją tego jest znaczna różnorodność produktów żywnościowych wynikająca z wewnętrznych zależności, będących pochodną interakcji czynników biologicznych użytych surowców oraz parametrów stosowanych procesów technologicznych. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**   1. Wpływ obróbki mikrofalowej na wybrane parametry jakości żywności. 2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku. 3. Wpływ warunków przechowywania na jakość żywności. 4. Kierunki rozwoju i zagrożenia związane ze stosowaniem nanotechnologii w produkcji żywności. 5. Wpływ warunków przechowywania na właściwości miękiszu chleba. 6. Rola włókna pokarmowego w produkcji żywności dla otyłych. 7. Wpływ modyfikacji skrobi na jej właściwości hydratacyjne i sorpcyjne. 8. Rola wody w kształtowaniu jakości żywności. 9. Wpływ nieenzymatycznego brunatnienia żywności na jej właściwości odżywcze i użytkowe. 10. Wpływ warunków przechowywania na wybrane parametry jakości i bezpieczeństwa żywności. 11. Technologiczne możliwości kształtowania żywności dla otyłych. 12. Termiczne uwarunkowania kinetyki oddychania owoców/warzyw w czasie przechowywania. | |
| **DODATKOWE INFORMACJE** | |