**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** |