**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:** | Funkcjonalne i biologicznie aktywne składniki żywności |
| **Prowadzący:** | dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. nadzw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**  Tematyka seminarium związana jest z poszerzaniem wiedzy na temat składników biologicznie czynnych występujących naturalnie produktach spożywczych oraz tzw. składników funkcjonalnych, z oceną wpływu poszczególnych składników na jakość i bezpieczeństwo żywności, identyfikowaniem nowych składników i produktów. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**   1. Aktywność przeciwutleniająca wybranych składników i produktów spożywczych. 2. Ocena wpływu dodatku wybranych substancji o działaniu prozdrowotnym na cechy jakościowe produktów spożywczych. 3. Wpływ dodatku nasion chia na parametry jakości wybranych produktów spożywczych. 4. Żywność funkcjonalna – ocena rynku, badanie akceptacji konsumenckiej, ocena jakości nowych produktów. 5. Charakterystyka towaroznawcza wybranych produktów zaliczanych do tzw. novel food. 6. Wpływ wybranych procesów na jakość i działanie prozdrowotne produktów funkcjonalnych. 7. Inne (propozycje własne studentów). | |
| **DODATKOWE INFORMACJE** | |