



Repozytorium prac dyplomowych, realizowanych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia w okresie od 01.10.2018 r. do 28.02.2023 r.

L.P.	PROMOTOR	TYTUŁ PRACY
PRACE INŻYNIERSKIE		
1	prof. dr hab. inż. Tadeusz Haber	Wartość technologiczna wybranych odmian pszenic krajowych.
2	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Wpływ procesu ekstruzji na retencję witamin B1 i B2 w ekstrudatach kukurydzianych
3	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Metody pozyskiwania ekstraktów z kwiatów jabłoni i czarernchy.
4	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Analiza jakościowa wody dostarczanej przez MPEC oraz wybranych wód mineralnych dostępnych w Łomży pod względem zawartości związków mineralnych.
5	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Wpływ procesu ekstruzji na retencję witaminy E w ekstrudatach kukurydzianych
6	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Zastosowanie metody „sous-vide” do obróbki termicznej wybranych elementów kulinarnych dziczyzny.
7	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Wpływ procesu ekstruzji na retencję wapnia i magnezu w ekstrudatach kukurydzianych
8	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Analiza wybranych właściwości fizycznych przecierów pomidorowych.
9	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Projekt technologiczny przetwórci ryb w gospodarstwie rybackim.
10	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Porównanie profilu substancji lipidowych w batonach z dodatkiem orzechów.
11	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Profil wybranych substancji lipidowych zawartych w batonach przeznaczonych dla sportowców.
12	prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński	Porównanie profilu związków lipidowych w ciastkach z nadzieniem cukierniczym.
13	prof. dr hab. inż. Bożena WaszkiewiczRobak	Modyfikacja okresu przydatności do spożycia pomidorów z wykorzystaniem nanotechnologii.
14	prof. dr hab. inż. Bożena WaszkiewiczRobak	Opracowanie parametrów obróbki termicznej marchwi metodą sous-vide
15	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Analiza przydatności mrożonego sera dojrzewającego do produkcji sera topionego
16	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Wpływ rodzaju tłuszczu roślinnego na przydatność analogów sera topionego blokowego do obróbki termicznej
17	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Wpływ stopnia dojrzałości surowca na wybrane cechy reologiczne i sensoryczne sera topionego



18	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Oszacowanie ilości i jakości spożywanego tłuszczu w dietach studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka
19	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Analiza deklaracji producentów o stosowaniu dodatków do żywności w wyrobach ekologicznych.
20	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Analiza sposobu żywienia kobiety w ciąży
21	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Ocena przydatności mąki do produkcji ciasta o strukturze gąbczastej
22	dr hab. inż. Elżbieta Biller	Opracowanie technologii produkcji ciast z dodatkiem warzyw jako naturalnych środków stozdających.
23	dr Piotr Karpiński	Badanie wpływu techniki wędzenia na produkt mięsny
24	dr Piotr Karpiński	Zmiany jakościowe wędlin pakowanych w atmosferze modyfikowanej
25	dr Piotr Karpiński	Ocena wybranych cech jakościowych konserw rybnych dostępnych na rynku.
26	dr Piotr Karpiński	Opracowanie warunków pakowania wędlin plasterkowych o różnym stopniu rozdrobnienia gwarantujących ich trwałość sensoryczną.
27	dr Piotr Karpiński	Porównanie zawartości wybranych aminokwasów w surowych rybach przechowywanych w zróżnicowanych warunkach
28	dr Piotr Karpiński	Opracowanie warunków pieczenia wybranego elementu kulinarnego mięsa.
29	dr Piotr Karpiński	Technologia produkcji kiełbas „podlaskich” a ich właściwości fizykochemiczne
30	dr Piotr Karpiński	Analiza składu kwasów tłuszczowych konserw rybnych w sosie własnym.
31	dr Piotr Karpiński	Porównanie wybranych cech jakościowych kiełbasy drobiowej, wieprzowej i wołowej.
32	dr Piotr Karpiński	Ocena jakości wybranych podrobów wołowych i wieprzowych
33	dr Piotr Karpiński	Ocena jakości kiełbas tradycyjnych oferowanych na rynku podlaskim
34	dr Piotr Karpiński	Ocena wpływu wołowiny na jakość kiełbas.
35	dr Piotr Karpiński; mgr inż. Emilia Szablowska	Analiza porównawcza wybranych warzyw z upraw ekologicznych i konwencjonalnych.
36	dr Piotr Karpiński; mgr inż. Emilia Szablowska	Ocena spożycia mięsa w latach 2010-2020 tendencje, przyczyny, następstwa.
37	dr Piotr Karpiński; mgr inż. Emilia Szablowska	Badania izomerów trans kwasów tłuszczowych w kremach czekoladowo-orzechowych dostępnych na lokalnym rynku
38	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Wyznaczniki ochrony i jakości produktu chronionego znakiem unijnym na przykładzie miodu sejneńskiego
39	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Wpływ dodatku mączki sojowej na wartość wypiekową i odżywczą pieczywa
40	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Wpływ warunków przechowywania mozzarelli na cechy jakościowe.
41	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Właściwości odżywcze i prozdrowotne czosnku fermentowanego.



42	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Wpływ dodatku ziół/przypraw na jakość miodów podczas ich kontrolowanego przechowywania.
43	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Ocena jakości miodów różnego pochodzenia
44	dr inż. Agnieszka Obiedzińska	Opracowanie techniki maceracji ekstraktów ziołowych jako dodatków do olejów roślinnych warunkujących ich jakość.
45	dr inż. Milena Stachelska	Wpływ kultur bakteryjnych na jakość jogurtów
46	dr inż. Milena Stachelska	Ocena mikrobiologiczna i analiza sensoryczna serów twarogowych o zróżnicowanej zawartości tłuszczu
47	dr inż. Milena Stachelska	Opracowanie technologii produkcji sera podpuszczkowego uwzględniającej wpływ dodatku chlorku wapnia na efektywność procesu koagulacji oraz jego wydajność.
48	dr inż. Milena Stachelska	Wpływ wybranych technik pakowania na jakość serów dojrzewających
49	dr inż. Milena Stachelska	Oszacowanie stopnia przeżywalności wybranego gatunku bakterii fermentacji mlekowej w serach miękkich zapakowanych w atmosferze gazów ochronnych
50	dr inż. Milena Stachelska	Zaprojektowanie warunków MAP zapewniających najlepszą jakość mikrobiologiczną i sensoryczną serów twarogowych
51	dr inż. Milena Stachelska	Oszacowanie stopnia przeżywalności wybranego gatunku bakterii fermentacji mlekowej w serach twardych zapakowanych w atmosferze gazów ochronnych
52	dr inż. Milena Stachelska	Ocena jakości mikrobiologicznej dostępnych na rynku serów dojrzewających produkowanych z mleka niepasteryzowanego w aspekcie ich bezpieczeństwa zdrowotnego
53	dr inż. Milena Stachelska	Ocena wybranych systemów stabilizujących w aspekcie zapewnienia odpowiedniej trwałości przechowalniczej na przykładzie mlecznych napojów fermentowanych.
54	dr inż. Milena Stachelska	Analiza zmian ilościowych wybranego gatunku bakterii fermentacji
55	dr inż. Milena Stachelska	Oszacowanie wpływu składu ilościowego i jakościowego kultur starterowych
56	dr inż. Milena Stachelska	Ocena jakości i właściwości prozdrowotnych fermentowanych produktów roślinnych
57	dr inż. Milena Stachelska	Porównanie stabilności przechowalniczej wybranych mlecznych napojów fermentowanych produkowanych z dodatkiem mleka w proszku oraz białek mleka
58	dr inż. Milena Stachelska	Ocena jakości jogurtów naturalnych typu islandzkiego.
59	mgr inż. Adam Siwek	Charakterystyka i analiza sensoryczna piw ciemnych na lokalnym rynku.
60	mgr inż. Adam Siwek	Badanie wpływu różnych metod chmielenia na cechy sensoryczne piwa
61	mgr inż. Adam Siwek	Wpływ metody chmielenia dry-hopping na cechy sensoryczne oraz poziom goryczki piwa
62	mgr inż. Adam Siwek	Charakterystyka i analiza sensoryczna piw jasnych na lokalnym rynku



63	mgr inż. Adam Siwek	Porównanie technologii produkcji i wartości odżywczej mleka i wybranych produktów mleczarskich
64	mgr inż. Adam Siwek	Opracowanie technologii produkcji piwa jasnego z wykorzystaniem dzikiego chmielu.
65	mgr inż. Adam Siwek	Opracowanie technologii produkcji piwa ciemnego z wykorzystaniem dzikiego chmielu.
66	mgr inż. Adam Siwek	Wpływ zastosowania dzikiego chmielu w technologii produkcji piw jasnych na profil związków lotnych.
67	mgr inż. Adam Siwek	Opracowanie technologii chmielenia na zimno z wykorzystaniem dzikiego chmielu.
68	mgr inż. Adam Siwek	Wpływ zastosowania antypieniaczy w procesie fermentacji piwa na profil związków lotnych w piwach jasnych górnej fermentacji
69	mgr inż. Adam Siwek	Ocena profilu smakowo-zapachowego wybranych piw jasnych dolnej fermentacji
70	mgr inż. Adam Siwek	Wpływ zastosowania antypieniaczy w procesie fermentacji piwa na profil związków lotnych w piwach jasnych dolnej fermentacji
71	mgr inż. Adam Siwek	Ocena profilu smakowo - zapachowego wybranych piw jasnych górnej fermentacji
PRACE MAGISTERSKIE		
72	dr hab. Anna Witkowska	Wpływ typu mąki na cechy jakościowe ciast biszkoptowo-tłuszczowych
73	dr hab. Małgorzata Zujko	Wpływ ogrzewania mikrofalowego na wartość użytkową mąki owsianej
74	dr hab. Małgorzata Zujko	Wykorzystanie roślin alternatywnych w produkcji ciastkarskiej
75	dr hab. Małgorzata Zujko	Wykorzystanie roślin alternatywnych w produkcji piekarskiej
76	mgr inż. Emilia Szablowska	Wpływ różnych rodzajów tłuszczu na jakość i wartość odżywczą ciast o strukturze kruchej
77	mgr inż. Adam Siwek	Zastosowanie antypieniaczy w fermentacji piwa: wady i zalety
78	mgr inż. Adam Siwek	Analiza jakości brzezki uzyskiwanej w procesie produkcyjnym piwa w zależności od sposobu rozdrobnienia słoju
79	dr inż. Milena Stachelska	Wpływ zawartości tłuszczu w serach twarogowych na kształtowanie ich jakości mikrobiologicznej i parametrów fizyko-chemicznych
80	dr inż. Milena Stachelska	Ocena wykorzystania wybranych stabilizatorów w produkcji śmietan termizowanych w aspekcie zapewnienia odpowiedniej trwałości przechowalniczej
81	dr inż. Milena Stachelska	Analiza jakości mikrobiologicznej wybranych rodzajów mieszanek przyprawowych stosowanych do produkcji zup typu instant z makaronem
82	dr inż. Milena Stachelska	Wpływ technologii pakowania twarogów na ich jakość mikrobiologiczną i sensoryczną
83	dr inż. Milena Stachelska	Opracowanie technologii produkcji sera twarogowego z porostem pleśni oraz jego analiza fizyko-chemiczna, mikrobiologiczna i organoleptyczna



84	dr inż. Milena Stachelska	Ocena stabilności przechowalniczej mlecznych napojów fermentowanych w zależności od zawartości tłuszczu
85	dr inż. Milena Stachelska	Wpływ technik pakowania w atmosferze gazów ochronnych na jakość mikrobiologiczną wyrobów cukierniczych z kremami
86	dr inż. Milena Stachelska	Analiza krytycznych punktów kontroli w wybranych procesach technologicznych w sektorze mleczarskim w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów mleczarskich
87	dr inż. Bartosz Kruszewski	Wpływ obróbki wstępnej surowca na właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne cebuli marynowanej
88	dr inż. Bartosz Kruszewski	Zastosowanie analiz instrumentalnych do szybkiego określania jakości i składu mlecznych napojów fermentowanych
89	dr inż. Bartosz Kruszewski	Otrzymywanie mleka w proszku - aspekty surowcowe i parametrów suszenia rozpyłowego
90	dr inż. Bartosz Kruszewski	Ocena zmian fizykochemicznych oraz jakości mikrobiologicznej serów holenderskich i sera cheddar podczas procesu dojrzewania
91	dr inż. Bartosz Kruszewski	Zastosowanie analiz instrumentalnych do szybkiego określenia jakości i składu wybranych produktów mleczarskich
92	dr Piotr Karpiński	Ocena jakości pasztetów konserwowych dostępnych na lokalnym rynku
93	dr Piotr Karpiński	Ocena zawartości kwasów tłuszczowych w nasionach z konopi siewnej i produktach z nich otrzymanych
94	dr Piotr Karpiński	Ocena zanieczyszczenia pestycydami wybranych warzyw uprawianych na Podlasiu
95	dr Piotr Karpiński	Wpływ parametrów prażenia na profil kwasów tłuszczowych w oleju tłoczonym z wybranych nasion roślin oleistych
96	dr Piotr Karpiński	Ocena wpływu warunków przechowywania na profil kwasów tłuszczowych wybranych olejów z orzechów
97	dr Piotr Karpiński	Ocena profilu kwasów tłuszczowych w wybranych wędlinach na Podlasiu
98	dr Piotr Karpiński	Ocena jakości wyrobów mięsnych typu fast food
99	dr Piotr Karpiński	Wpływ dodatku mąki z kasztanów jadalnych na wartość wypiekową i odżywczą pieczywa