Wykaz tematów statutowych, realizowanych na Wydziale Nauki o Żywności w 2018 oraz kontynuowane 2019 r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr grupy probl | Nazwa grupy  problemowej | Kierownik grupy problemowej | Nr tematu | Tytuł tematu | Nazwa jednostki | Kierownik tematu | Status tematu (nowy, kontynuowany) |
| 7 | Towaroznawstwo -  kształtowanie  jakości procesów i produktów żywnościowych. | prof. dr hab. Elżbietę Gujską w 2018 r. | 17.610.008-300 | Badanie zmienności składu  chemicznego surowców oraz wpływu czynników środowiskowych i  technologicznych na jakość, trwałość oraz innowacyjność rynkowych  produktów spożywczych z uwzględnieniem badań towaroznawczych i konsumenckich. | Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności | prof. dr hab. Gujska  Gujska | kontynuowany |
| 17.610.013-300 | Technologiczne kształtowanie cech jakościowych mięsa kulinarnego i  przetworów mięsnych | Katedra Technologii i  Chemii Mięsa | dr hab. Wacław  Mozolewski, prof. UWM | kontynuowany |
| 21 | Struktura, właściwości funkcjonalne i interakcje  biomolekuł. | prof. dr hab. Małgorzata Darewicz | 17.610.011-300 | Oddziaływanie związków biologicznie  czynnych z biopolimerami. | Katedra Fizyki i Biofizyki | prof. dr hab. Zbigniew Wieczorek | kontynuowany |
| 17.610.012-300 | Przemiany biologiczne aktywnych składników produktów roślinnych w funkcji procesów przetwórczych | Katedra  Przetwórstwa i Chemii Surowców roślinnych | dr hab. Iwona Konopka, prof. UWM | kontynuowany |
| 17.610.014-300 | Molekularne podstawy właściwości białek | Katedra Biochemii  Żywności | prof. dr hab.  Małgorzata Darewicz | kontynuowany |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22 | Przetwórstwo mleka wraz z inżynierią  procesową. | dr hab. Justyna Żulewska, prof. UWM | 17.610.002-300 | Jakość i bezpieczeństwo żywności w procesach jej przetwarzania. | Katedra Mleczarstwa i Zarządzania  Jakością | dr hab. inż. Justyna Żulewska , prof. UWM | zaproponowano zamknięcie tematu i przesunięcie pozostałych środków na temat 17.610.005-300 |
| 17.610.005-300 | Optymalizacja procesów produkcji sera, twarogu, preparatów  białkowych i przetwórstwa serwatki. | Katedra  Mleczarstwa i Zarządzania Jakością | dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM | kontynuowany/ wprowadzenie modyfikacji nazwy tematu |
| 17.610.006-300 | Wpływ parametrów  technologicznych na kształtowanie cech jakościowych koncentratów mlecznych, odżywek i napojów  fermentowanych. | Katedra Mleczarstwa i Zarządzania  Jakością | dr inż. Maria Baranowska | kontynuowany |
| 17.610.007-300 | Modyfikacja cech funkcjonalnych  mleka i mlecznych produktów  tłuszczowych oraz kształtowanie jakości jakości produktów spożywczych | Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością | prof. dr hab. inż. Bogusław Staniewski | kontynuowany |
| 17.610.017-300 | Procesy jednostkowe w inżynierii przemysłu spożywczego. | Katedra Inżynierii i  Aparatury Procesowej | dr hab. Jan Limanowski, prof. UWM | kontynuowany |
| 23 | Doskonalenie żywienia ludzi wraz z oceną wartości odżywczej i zdrowotnej surowców i żywności. | dr hab. Katarzyna  Przybyłowicz,  prof UWM | 17.610.004-300 | Modelowanie numeryczne w  kształtowaniu bezpieczeństwa i jakości żywności. | Katedra  Mleczarstwa i Zarządzania Jakością | dr inż. Aneta Dąbrowska | kontynuowany |
| 17.610.009-300 | Rola żywności i wzorów żywienia w  utrzymaniu homeostazy organizmu i profilaktyce zdrowotnej. | Katedra Żywienia Człowieka | prof. dr hab. inż. Lidia Wądołowska | kontynuowany |
| 17.610.010-300 | Ocena przydatności krajowych  surowców roślinnych i zwierzęcych do produkcji żywności wygodnej i specjalnego przeznaczenia. | Katedra Żywienia Człowieka | dr inż. Marzena  Danowska-Oziewicz, prof. UWM | kontynuowany |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Doskonalenie cech biotechnolo-gicznych  drobnoustrojów oraz procesy enzymatyczne. | dr hab.Anna Zadernowska, prof. UWM | 17.610.001-300 | Doskonalenie metod pozyskiwania, charakterystyka i zastosowanie  biopreparatów przydatnych w  technologii żywności. | Katedra Biotechnologii Żywności | dr hab. inż. Marek  Adamczak, prof. UWM | kontynuowany |
| 17.610.003-300 | Wpływ probiotycznych szczepów bakterii mlekowych i propionowych na wartość biologiczną produktów mleczarskich. | Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością | prof. dr hab. Grażyna Cichosz | kontynuowany |
| 17.610.015-300 | Monitoring profili genowych i metabolitów drobnoustrojów występujących w żywności. | Mikrobiologii Przemysłowej i Żywności | dr hab. Anna Zadernowska, prof. UWM | kontynuowany |

Wykaz tematów statutowych zakończonych na Wydziale Nauki o Żywności w 2018 r.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa grupy problemowej | Kierownik grupy problemowej | Numer tematu | Tytuł tematu | Kierownik tematu | Pozostali wykonawcy |
| 22. Przetwórstwo mleka wraz z inżynierią procesową. | dr hab. Juztyna Żulewska, prof. UWM | 17.610.002-300 | Jakość i bezpieczeństwo żywności w procesach jej przetwarzania. | dr hab. Juztyna Żulewska, prof. UWM |  |