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 -kształtowaniejakości procesów i produktów żywnościowych. | prof. dr hab. Elżbietę Gujską w 2018 r. | 17.610.008-300 | Badanie zmienności składuchemicznego surowców oraz wpływu czynników środowiskowych itechnologicznych na jakość, trwałość oraz innowacyjność rynkowychproduktów 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 iprzetworów mięsnych | Katedra Technologii iChemii Mięsa | dr hab. WacławMozolewski, prof. UWM | kontynuowany |
| 21 | Struktura, właściwości funkcjonalne i interakcjebiomolekuł. | prof. dr hab. Małgorzata Darewicz | 17.610.011-300 | Oddziaływanie związków biologicznieczynnych 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 | KatedraPrzetwórstwa i Chemii Surowców roślinnych | dr hab. Iwona Konopka, prof. UWM | kontynuowany |
| 17.610.014-300 | Molekularne podstawy właściwości białek | Katedra BiochemiiŻywności | prof. dr hab.Małgorzata Darewicz | kontynuowany |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22 | Przetwórstwo mleka wraz z inżynieriąprocesową. |  dr hab. Justyna Żulewska, prof. UWM | 17.610.002-300 | Jakość i bezpieczeństwo żywności w procesach jej przetwarzania. | Katedra Mleczarstwa i ZarządzaniaJakością | 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, preparatówbiałkowych i przetwórstwa serwatki. | KatedraMleczarstwa i Zarządzania Jakością | dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM | kontynuowany/ wprowadzenie modyfikacji nazwy tematu |
| 17.610.006-300 | Wpływ parametrówtechnologicznych na kształtowanie cech jakościowych koncentratów mlecznych, odżywek i napojówfermentowanych. | Katedra Mleczarstwa i ZarządzaniaJakością | dr inż. Maria Baranowska | kontynuowany |
| 17.610.007-300 | Modyfikacja cech funkcjonalnychmleka i mlecznych produktówtłuszczowych 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 iAparatury Procesowej | dr hab. Jan Limanowski, prof. UWM | kontynuowany |
| 23 | Doskonalenie żywienia ludzi wraz z oceną wartości odżywczej i zdrowotnej surowców i żywności. | dr hab. KatarzynaPrzybyłowicz,prof UWM | 17.610.004-300 | Modelowanie numeryczne wkształtowaniu bezpieczeństwa i jakości żywności. | KatedraMleczarstwa i Zarządzania Jakością | dr inż. Aneta Dąbrowska | kontynuowany |
| 17.610.009-300 | Rola żywności i wzorów żywienia wutrzymaniu homeostazy organizmu i profilaktyce zdrowotnej. | Katedra Żywienia Człowieka | prof. dr hab. inż. Lidia Wądołowska | kontynuowany |
| 17.610.010-300 | Ocena przydatności krajowychsurowców roślinnych i zwierzęcych do produkcji żywności wygodnej i specjalnego przeznaczenia. | Katedra Żywienia Człowieka | dr inż. MarzenaDanowska-Oziewicz, prof. UWM | kontynuowany |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Doskonalenie cech biotechnolo-gicznychdrobnoustrojów oraz procesy enzymatyczne. | dr hab.Anna Zadernowska, prof. UWM | 17.610.001-300 | Doskonalenie metod pozyskiwania, charakterystyka i zastosowaniebiopreparatów przydatnych wtechnologii żywności. | Katedra Biotechnologii Żywności | dr hab. inż. MarekAdamczak, 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 |  |