

## Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności

Jednostka	Zgłoszony temat roboczy	Promotor	status
Katedra Technologii Mięsa	Analiza metod uzdatniania mięsa zwierząt łownych.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	
	Przyczyny powstawania mięsa wadliwego u zwierząt łownych.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	
	Wpływ czynności poubojowych na jakość mięsa zwierzyny płowej/dzików.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	
	Metody obniżania ryzyka powstawania amin biogennych w kiełbasach surowych.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	
	Rola soli w zapobieganiu powstawaniu wad tekstury w szynkach surowych.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	
Katedra Hydrobiologii, Ichtiologii i Biotechnologii Rozrodu	Żywność importowana jako źródło pasożytów	Dr Angelika Linowska	
	Ocena wybranych metod dezaktywacji i eliminacji pasożytów spotykanych w surowcach żywnościowych	Dr Angelika Linowska	
	Parazytologiczne skażenie żywności jako istotny czynnik zagrażający zdrowiu ludzi	Dr Angelika Linowska	
	Ocena występowania wybranych pasożytów w różnych grupach surowców żywnościowych	Dr Angelika Linowska	
	Analiza wpływu wybranych ksenobiotyków na układ rozrodczy człowieka	Dr hab. inż. Agata Witczak prof. ZUT	
	Panga - analiza różnych opinii w świetle publikowanych wyników badań	Dr hab. inż. Agata Witczak prof. ZUT	
	Analiza neurotoksycznego wpływu wybranych ksenobiotyków na pracę mózgu.	Dr hab. inż. Agata Witczak prof. ZUT	
	Analiza systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności w przemyśle spożywczym	Dr hab. inż. Artur Ciemniak prof. ZUT	
	Trwałe Zanieczyszczenia Organiczne (TZO) w produktach spożywczych, źródła, ocena metod analizy i zagrożenia dla zdrowia	Dr hab. inż. Artur Ciemniak prof. ZUT	

Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	Pozostałości substancji farmaceutycznych w środowisku i żywności. Źródła, ocena zagrożenia dla zdrowia i metod analizy.	Dr hab. inż. Artur Ciemiński prof. ZUT	
	Analiza bezpieczeństwa procesu technologicznego wybranych produktów mleczarskich pod względem bezpieczeństwa żywności	dr hab. inż. Izabela Dmytrów, prof. ZUT	
	Analiza czynników ryzyka i sposobów ich minimalizacji w przetwórstwie mleczarskim	dr hab. inż. Izabela Dmytrów, prof. ZUT	
	Ocena możliwości zastosowania kultur ochronnych w technologii mleczarskiej	dr hab. inż. Anna Mituniewicz- Małek, prof. ZUT	
	Analiza procesów technologicznych stosowanych w celu przedłużenia trwałości wybranych produktów mleczarskich	dr hab. inż. Anna Mituniewicz- Małek, prof. ZUT	
	Ocena substancji potencjalnie szkodliwych występujących w napojach energetyzujących dostępnych w Polsce	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	
	Analiza powiadomień Systemu Wczesnego Ostrzegania RASFF.	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	
	Problemy zafalszowań żywności w Polsce i na świecie.	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	
	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością jako źródło niepożądanych substancji w diecie człowieka	Dr inż. Monika-Rajkowska- Myśliwiec	
	Dieta azjatycka jako źródło zanieczyszczeń dla konsumenta	Dr inż. Monika-Rajkowska- Myśliwiec	
	Analiza toksykologicznych aspektów napromieniowania żywności	Dr inż. Monika-Rajkowska- Myśliwiec	
Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywności Człowieka	Ocena procesów sanitarizacji w przemyśle spożywczym	dr inż. Wojciech Sawicki	
	Kampylobakterioza jako najczęstsza przyczyna ostrego, bakteryjnego nieżytu żołądkowo-jelitowego	dr inż. Wojciech Sawicki	
	Ocena zagrożeń mikrobiologicznych w systemie RASF	dr inż. Wojciech Sawicki	
	Analiza bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE w świetle obowiązującego prawa	dr inż. Wojciech Sawicki	
	Korzyści i zagrożenia zdrowotne wynikające z obecności związków antyżywnościowych w żywności	dr inż. Wojciech Sawicki	
Katedra Dielaktologii	Analiza sortymentu wybranych sklepów wielkopowierzchniowych w kontekście możliwych podmian handlowych ryb i owoców morza.	dr hab. Jolanta Kiełpińska, prof. ZUT	

Biotechnologia Środowiska Wodnego i Akwakultury	Analiza pochodzenia ryb i owoców morza dostępnych na rynku miasta Szczecina w aspekcie prawidłowości zapisów na etykietach handlowych.	dr hab. Jolanta Kiełpińska, prof. ZUT	
	Charakterystyka i zakres działania organów administracji państwowej odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności w Polsce.	dr hab. Jolanta Kiełpińska, prof. ZUT	
Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywności Człowieka	Rola bioflawonoidów w procesach zapalnych organizmu.	dr hab.inż. Edyta Balejko, prof. ZUT	
	Związki bioaktywne jako komponenty diety, redukujące parametry procesów zapalnych w organizmie człowieka.	dr hab.inż. Edyta Balejko, prof. ZUT	
	Żywność funkcjonalna jako źródło bioaktywnych składników diety.	dr hab.inż. Edyta Balejko, prof. ZUT	
	Obiektywna metoda oceny wyznaczenia cech jakościowych wybranego artykułu żywnościowego.	prof. dr hab.inż. Jerzy Balejko	
	Psychoreologia w ocenie jakości żywności	prof. dr hab.inż. Jerzy Balejko	
	Prozdrowotne właściwości wybranych dodatków do żywności.	dr inż. Angelika Heberlej	
	Obesogeny i ich występowanie w produktach żywnościowych.	dr inż. Angelika Heberlej	
	Zastosowanie aromatów i barwników w produktach dla dzieci	dr inż. Anna Bogacka	
	Konsekwencje zdrowotne stosowania naturalnych i sztucznych substancji słodzących w przemyśle spożywczym.	dr inż. Anna Bogacka	
	Aspekt towaroznawczo-jakościowy olejów roślinnych rafinowanych.	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	
	Aspekt towaroznawczo-jakościowy olejów roślinnych.	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	
	Zmiany jakościowe tłuszczu jako zagrożenie dla jakości i bezpieczeństwa żywności.	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	
	Wpływ sposobu i czasu przechowywania na zmiany jakościowe surowca rybnego.	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	
	Ocena występowania izomerów trans kwasów tłuszczowych w produktach rybnych	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	
	Wartość odżywcza i przydatność technologiczna skorupiaków z wód Polski	dr hab. inż. Przemysław Czerniejewski, prof.ZUT	
Ocena jakości sensorycznej i fizykochemicznej ryb słodkowodnych	dr hab. inż. Przemysław Czerniejewski, prof.ZUT		

	Ocena jakości sensorycznej i fizykochemicznej ryb wędzonych	prof. dr hab.inż. Wawrzyniec Wawrzyniak	
	Wymagania dotyczące znakowania żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego – analiza poprawności oznakowania.	dr inż. Dominika Plust	zajęty
	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Analiza poprawności oznakowania dla wybranej grupy towaroznawczej środków spożywczych.	dr inż. Dominika Plust	zajęty
	Urzędowy nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności w Polsce.	dr inż. Dominika Plust	zajęty
	Ocena wpływu kofeiny na organizm człowieka.	dr hab.inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	zajęty
	Co warto wiedzieć o jakości i bezpieczeństwie żywności.	dr hab.inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	zajęty
	Wino – lek czy używka?	dr hab.inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	zajęty
	Charakterystyka towaroznawcza i wymagania jakościowe wędlin.	dr hab.inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	
	Rola oznaczania histaminy w rybach i produktach rybnych.	dr hab.inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	
Katedry Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	Analiza nowoczesnych metod utrwalania stosowanych w przetwórstwie żywności.	Dr inż. Grzegorz Tokarczyk	
	Wady wyrobów zbożowych i metody zapobiegania.	Dr inż. Robert Iwański	
	Analiza metod utrwalania produktów zbożowych.	Dr inż. Robert Iwański	
	Porównanie wpływu tradycyjnych i nowoczesnych metod suszenia na jakość produktów owocowych i warzywnych.	Dr inż. Sylwia Przybylska	
	Porównanie produkcji oraz właściwości prozdrowotnych wybranych nalewek owocowych i ziołowych.	Dr inż. Sylwia Przybylska	
	Ocena wpływu dodatku substancji bioaktywnych na jakość przetworów roślinnych.	Dr inż. Sylwia Przybylska	
	Warzywa z uprawy ekologicznej i konwencjonalnej w przetwórstwie i w diecie człowieka – ocena porównawcza.	Dr inż. Sylwia Przybylska	
	Analiza możliwości zastosowania naturalnych przeciwutleniaczy w olejach jadalnych.	Dr inż. Agnieszka Hrebien-Filisińska	
	Analiza możliwości wykorzystania produktów ubocznych jako źródła naturalnych przeciwutleniaczy w żywności.	Dr inż. Katarzyna Felisiak	

Grzyby blaszkowe – ocena porównawcza walorów odżywczych i funkcjonalnych wybranych gatunków oraz aspekty bezpieczeństwa związane z ich spożywaniem.	Dr hab. Iwona Adamska	
---	-----------------------	--