

Studenckie Koło Naukowe przy Zakładzie Bromatologii

Bromatologia, czyli nauka o żywności, to interdyscyplinarna dziedzina łącząca zagadnienia z zakresu medycyny, farmacji, biochemii i innych dziedzin pokrewnych.

Opiekunowie:

prof. UM dr hab. n. chem. Bolesław T. Karwowski

dr n. farm. Aleksandra Karmańska

mgr inż. Karolina Boguszewska

Osoba do kontaktu:

mgr inż. Karolina Boguszewska

karolina.boguszewska@umed.lodz.pl

Zakład Bromatologii, budynek 1A, piętro I, pokój 131

Czym możesz się zająć jako Członek Koła?

Proponujemy Studentom udział w pracach nad własnym projektem badawczym.

Przyjdź, przedstaw swój pomysł i przekonaj Nas, że warto go z Nami zrealizować!

Pracujemy projektowo – każdy projekt rozpoczyna się od badań literaturowych i przygotowania publikacji przeglądowej, a kończy się przygotowaniem publikacji oryginalnej z wynikami przeprowadzonych eksperymentów.

Studenci uczestniczący w pracach Koła mogą kontynuować swoje badania naukowe i rozwijać swoje zainteresowania podczas ewentualnej realizacji swoich prac magisterskich w Zakładzie Bromatologii.

Przykłady tematyki badawczej:

- * Analiza jakościowa produktów spożywczych:
 - * soki, przetwory owocowe i warzywne,
 - * mleko i produkty mleczne,
 - * miody,
 - * oleje roślinne i zwierzęce,
 - * kawy, herbaty, napoje energetyzujące,
 - * wodne wyciągi z ziół i przypraw,
 - * odżywki dla sportowców,
 - * wody mineralne,
 - * grzyby wielkoowocnikowe,
 - * produkty mięsne, ryby i ich przetwory,
 - * wina, produkty browarnicze i spirytusowe,
 - * pieczywo i mąki,
 - * suplementy diety,
- * Żywność funkcjonalna i superfoods;
- * Badanie właściwości antyoksydacyjnych żywności;
- * Wykrywanie zafałszowań składników żywności;
- * Wykrywanie pozostałości antybiotyków;
- * Wykrywanie zanieczyszczeń i substancji szkodliwych w suplementach diety;
- * Ocena jakości żywności na podstawie analizy komputerowej (program Dieta);
- * Badanie czystości dodatków do żywności;
- * Badanie mikrobiologiczne żywności i produktów spożywczych;
- * Badanie wpływu żywności na hamowanie/indukowanie powstawania uszkodzeń kwasów nukleinowych;
- * Badanie aktywności cytotoksycznej żywności
- * Opracowanie składów nowych produktów spożywczych, w tym suplementów diety;
- * Badania wpływu obróbki produktów pochodzenia naturalnego na ich wartości odżywcze.

Dorobek publikacyjny pracowników Zakładu Bromatologii:

<http://bromatologia.umed.pl/publikacje-3/>

Więcej informacji na stronie: <http://bromatologia.umed.pl/kolo-naukowe/>