

Elektwyw kierunkowe na studiach stacjonarnych drugiego stopnia **(I semestr) kierunek: Jakość i bezpieczeństwo żywności**

Elektwyw kierunkowy I

- 1. Chromatograficzne metody analizy produktów piekarskich i ciastkarskich**
- 2. Analiza bioaktywnych składników ziarna zbóż**
- 3. Analiza polisacharydowych składników żywności**

Elektwyw kierunkowy II

- 1. Skrobia jako składnik funkcjonalny w żywności i żywieniu człowieka nazwa**
- 2. Produkcja lodów**
- 3. Hydrokoloidy jako dodatki do żywności kształtujące jej jakość**
- 4. Kształtowanie jakości świeżych i przetworzonych grzybów jadalnych**
- 5. Kształtowanie jakości warzyw i owoców minimalnie przetworzonych**
- 6. Kształtowanie jakości żywności nisko przetworzonej i wygodnej**
- 7. Kształtowanie jakości soków i nektarów z owoców i warzyw**
- 8. Charakterystyka napojów bezalkoholowych w aspekcie ich jakości i wartości
Odżywczej**
- 9. Kapsułkowanie labilnych składników żywności**

Elektwyw kierunkowy III

- 1. Nowoczesne techniki wykrywania zafalszowania żywności**
- 2. Zafalszowanie żywności**