

## **KATEDRA ANALIZY I OCENY JAKOŚCI ŻYWNOSCI**

### **Profil badawczy**

- Ocena sensoryczna produktów żywnościowych.
- Badania fizykochemiczne produktów spożywczych obejmujące oznaczenia zawartości : tłuszczu, białka, węglowodanów, składników mineralnych, witamin oraz analiza barwy, badania właściwości reologicznych produktów spożywczych (charakterystyka kleikowania, krzywe płynięcia, profil tekstury).
- Wyodrębnianie skrobi z różnych gatunków roślin oraz jej analiza fizykochemiczna.
- Chemiczna modyfikacja skrobi różnego pochodzenia botanicznego (m.in. utlenianie, fosforylacja).
- Enzymatyczna modyfikacja skrobi.
- Badania interakcji skrobi z zamiennikami sacharozy, hydrokoloidami oraz składnikami mineralnymi.
- Ocena właściwości przeciwutleniających ekstraktów nasion i kiełków roślin.
- Analiza właściwości przeciwutleniających miodów i produktów pszczelich.

### **Kursy, szkolenia, studia podyplomowe, inne**

- Szkolenia z zakresu analizy sensorycznej produktów spożywczych.
- Studia podyplomowe: Jakość żywności i systemy jej gwarantowania.

### **Zaplecze badawcze**

- Laboratoria:
  - Sensoryczne;
  - Fizykochemiczne;
  - Chromatograficzne.

### **Aparatura specjalistyczna**

- Wysokosprawna chromatografia cieczowa HPLC;
- Chromatografia żelowa GPC;
- Spektrofotometr do oceny barwy produktów;
- Absorbcyjny spektrometr atomowy ASA;
- Lepkościomierz RVA;
- Teksturometr; zestaw do oznaczania tłuszczu metodą Soxhleta;
- Zestaw do oznaczania białka metodą Kjeldahla;
- Wyparka;
- Zestaw do oznaczania aktywności wodnej produktów spożywczych;
- Spektrofotometr UV;
- Polarymetr;
- Wiskozymetr kapilarny.

### **Oferta dla biznesu**

- Analiza:

- Analiza sensoryczna produktów spożywczych.
- Badanie właściwości fizykochemicznych surowców, półproduktów i produktów spożywczych.
  
- Doradztwo:
  - Analiza sensoryczna artykułów żywnościowych.
  - Analiza zawartości składników odżywczych.
  - W zakresie metodyk analiz fizykochemicznych produktów spożywczych.
  
- Konsultacje:
  - W zakresie profilu badawczego Katedry.