

Tematyka projektów dyplomowych:

2023/2024

1. Biodostępność składników mineralnych z żywności.
2. Sorpcja barwników i metali toksycznych na drożdżach *Yarrowia Lipolitica*.
3. Wykorzystanie chromatografii oddziaływań hydrofilowych do oznaczania związków fenolowych.
4. Oznaczanie nafcyliny i limecyliny w produktach żywnościowych.
5. Mikroekstrakcja przez membranę do fazy ciekłej wybranych związków biologicznie aktywnych.
6. Wykorzystanie dwuwymiarowej chromatografii cieczowej w analizie mieszanin wieloskładnikowych.
7. Zastosowanie elektrod sitodrukowanych w analizie wybranych związków biologicznie czynnych.
8. Wykorzystanie analizy stripingowej do oznaczania wybranych substancji czynnych w lekach.
9. Wykorzystanie metod chromatograficznych z detekcją elektrochemiczną do badania węglowodanów.

2021/2022

1. Oznaczanie żółci chinolinowej w napojach bezalkoholowych.

2020/2021

1. Syntetyczne barwniki organiczne stosowane w produkcji żywności.
2. Wykorzystanie metody QuEChERS w analizie wybranych pestycydów.
3. Mikroekstrakcja do pojedynczej kropli rozpuszczalnika i jej modyfikacje.
4. Oznaczanie leków w próbkach biologicznych z wykorzystaniem metod elektrochemicznych.
5. Oznaczanie wybranych filtrów UV w próbkach środowiskowych.
6. Metody oznaczania topramezonu z wykorzystaniem techniki chromatografii cieczowej.
7. Metody oznaczania alachloru z wykorzystaniem techniki chromatografii cieczowej.

2019/2020

1. Spektrofotometryczne oznaczanie kumaryny w napojach alkoholowych.
2. Metody oznaczania substancji przeciwbakteryjnych w produktach roślinnych.
3. Pestycydy w środowisku – zalety stosowania i potencjalne zagrożenia.
4. Nowoczesne rozwiązania w ekstrakcji z wykorzystaniem ruchomego elementu sorpcyjnego.
5. Wykorzystanie numerycznej dekompozycji widm do badania procesu degradacji wybranego związku organicznego.
6. Chemometryczna analiza zestawu widm UV-VIS w badaniach kinetycznych.