

Tematy na seminaria z Analizy i oceny jakości żywności 2019/2020

1. Podstawy bioimpedancji elektrycznej – możliwości jej wykorzystania w ocenie stanu odżywienia.
2. Porównanie nutrigenomiki z nutrigenetyką – przykłady wykorzystania.
3. Wykorzystanie techniki PCR w nutrigenetyce.
4. Wykorzystanie chromatografii ciekowej (HPLC) w badaniach żywieniowych.
5. Wykorzystanie chromatografii gazowej (GC) w ocenie wartości odżywczej żywności.
6. Oznaczanie antyoksydantów oraz potencjału antyoksydacyjnego w żywności – metody spektrofotometryczne.
7. Walidacja metod analitycznych – parametry walidacyjne.
8. Podstawy analizy statystycznej – najczęściej wykorzystywane dane w opracowaniu wyników badań dotyczących wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia.