Propozycja tematu pracy	zgłaszający temat
Ocena profilu związków lotnych w owadach jadalnych.	dr Piotr Karpiński
Wpływ parametrów ekstrakcji liścia melisy na wydajność procesu.	Greenvit Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Wpływ parametrów ekstrakcji korzenia waleriany na wydajność procesu.	Greenvit Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Zastosowanie w produktach wegańskich dodatku aromatów o właściwościach przedłużających trwałość.	TMT Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Analiza zawartości związków azotowych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobieranej w wybranych ujęciach wodociągowych zaopatrujących zakłady przemysłu spożywczego na terenie województwa mazowieckiego w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.	dr inż. Milena Stachelska
Analiza jakości mikrobiologicznej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobieranej w wybranych ujęciach wodociągowych zaopatrujących zakłady przemysłu spożywczego na terenie województwa mazowieckiego w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.	dr inż. Milena Stachelska
Analiza porównawcza stabilności koloidalnej śmietan termizowanych i nietermizowanych w aspekcie zapewnienia odpowiedniej trwałości przechowalniczej.	dr inż. Milena Stachelska
Analiza porównawcza stabilności koloidalnej jogurtów wzbogaconych o dodatek koncentratów białek mleka i bez dodatku koncentratów białek mleka w aspekcie zapewnienia odpowiedniej trwałości przechowalniczej.	dr inż. Milena Stachelska
Wpływ zawartości tłuszczu w serkach wiejskich na kształtowanie ich jakości mikrobiologicznej i parametrów fizyko-chemicznych.	dr inż. Milena Stachelska
Zastosowanie dodatków technologicznych w produkcji pieczywa bezglutenowego - badania porównawcze.	mgr inż. Emilia Szabłowska
Wpływ niekonwencjonalnych surowców skrobiowych na zawartość związków fenolowych i pojemność przeciwutleniającą muffinów pszennych.	mgr inż. Emilia Szabłowska
Ocena zawartości związków fenolowych i pojemności przeciwutleniającej w produktach z borówki wysokiej.	mgr inż. Emilia Szabłowska
Opracowanie metodyk porównawczych enzymów stosowanych w browarnictwie.	Browar Łomża Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Technika a mikrobiologia – opracowanie na podstawie literatury i badań w przemyśle najlepszych praktyk i wskazania największych zagrożeń w przemyśle piwowarskim.	Browar Łomża Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Propagacja różnych gatunków drożdży w warunkach przemysłowych.	Browar Łomża Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Opracowanie metodyki analitycznej związków lotnych w przestrzeni gazowej zamkniętego opakowania.	Browar Łomża Osoba do kontaktu: dr Piotr Karpiński
Ocena wpływu obróbki termicznej na zawartość betalain w sokach buraczanych.	dr inż. Bartosz Kruszewski

Oszacowanie dziennego pobrania soli w diecie przeciętnego mieszkańca Łomży.	dr inż. Bartosz Kruszewski
Ocena zawartości soli w rynkowych warzywach konserwowych.	dr inż. Bartosz Kruszewski
Ocena wpływu obróbki termicznej na zawartość antocyjanów w wybranych sokach owocowych.	dr inż. Bartosz Kruszewski
Zawartość piperyny w oleorezynach pieprzu czarnego i białego – porównanie metod HPLC i UV-Vis.	dr Mariusz Banach
Analiza zawartości sotolonu w nasionach i oleorezynach z kozieradki.	dr Mariusz Banach
Zawartość tymolu w oleorezynach i olejkach eterycznych z liści tymianku.	dr Mariusz Banach
Zawartość olejku eterycznego w oleorezynach z pieprzu czarnego.	dr Mariusz Banach
Metody analizy ryzyka zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych na przykładzie produkcji konserw mięsnych.	dr inż. Marek Zadernowski
Porównanie różnych metod audytowych oceniających poziom GMP/GHP w zakładach przetwórstwa mięsnego.	dr inż. Marek Zadernowski
Ocena stanu mikrobiologicznego wózków i koszy sklepowych na przykładzie sklepów na terenie Łomży.	dr inż. Marek Zadernowski
Marnotrawstwo żywności w gastronomi i sposoby jego ograniczenia.	dr inż. Marek Zadernowski
Składniki bioaktywne w diecie osób o wysokiej aktywności fizycznej - analiza naturalnych źródeł z pożywienia.	dr hab. Małgorzata Zujko, prof. AŁ
Naturalne źródła związków bioaktywnych w diecie - analiza przykładów roślinnych.	dr hab. Małgorzata Zujko, prof. AŁ
Żywienie osób aktywnych fizycznie - analiza naturalnych źródeł białka w diecie.	dr hab. Anna Witkowska, prof. AŁ
Roślinne źródła białka w diecie osób aktywnych fizycznie - analiza przykładów.	dr hab. Anna Witkowska, prof. AŁ
Podaż wybranych składników odżywczych w dietach studentów Akademii Łomżyńskiej.	dr Marta Żebrowska-Gamdzyk
Zawartość wybranych barwników spożywczych w napojach i ich wpływ na zdrowie konsumentów.	dr Marta Żebrowska-Gamdzyk
Zawartość substancji słodzących w produktach przeznaczonych dla pacjentów z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej i ich wpływ na zdrowie.	dr Marta Żebrowska-Gamdzyk
Zastosowanie żywności funkcjonalnej w prewencji chorób cywilizacyjnych – analiza produktów dostępnych na rynku polskim.	dr Marta Rożniata
Zawartość wybranych składników odżywczych w produktach przeznaczonych dla osób intensywnie trenujących.	dr Marta Rożniata
Ocena jakości mieszanek do wypieku chleba w warunkach domowych stosowanych przy dietach ektogenicznych.	dr Joanna Kłosowska
Wpływ dodatku błonnika na jakość pieczywa w aspekcie dieteoterapii zaparć.	dr Joanna Kłosowska
Izolacja, modyfikacja i charakterystyka β-glukanów z ziarna owsa oraz zalety wypływające z wzbogacenia diety o β-glukany.	dr Joanna Kłosowska
Opracowanie bezglutenowych herbatników wysokobłonnikowych jako wzbogacenie diet pacjentów z celiakią.	dr Joanna Kłosowska

Opracowanie technologii wytwarzania ciastek z ograniczoną zawartością cukru jako zastępstwo za słodycze w dietach redukcyjnych.	dr Joanna Kłosowska
Zawartość substancji aktywnych w domowych ciastkach z kwiatami mniszka lekarskiego oraz zalety ich wkomponowania do diety osób z insulinoopornością.	dr Joanna Kłosowska