



ANALIZA SKŁADU I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ

- Badanie jakości nowych produktów o charakterze prozdrowotnym, a także żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego pod względem ich składu pierwiastkowego metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w płomieniu (FAAS).
- Zastosowanie zaawansowanych technik chemometrycznych do oceny jakości i bezpieczeństwa badanej żywności na podstawie zawartości pierwiastków biofilnych i toksycznych.
- Ocena całkowitej zawartości fenoli i potencjału antyoksydacyjnego żywności funkcjonalnej z wykorzystaniem metod spektrofotometrycznych (UV-Vis).
- Ocena ilościowa i jakościowa stopnia zanieczyszczenia żywności mikroplastikami, z wykorzystaniem technik mikroskopowych i spektroskopowych.



Osoba do kontaktu:

dr Justyna Ośko: justyna.osko@gumed.edu.pl

Tel.: +48 58 349 10 89