

Literatura podstawowa:

Nowak, D., & Jakubczyk, E. (2020). The freeze-drying of foods—The characteristic of the process course and the effect of its parameters on the physical properties of food materials. *Foods*, 9(10), 1488.

Raso-Pueyo, J., & Heinz, V. (Eds.). (2010). Pulsed electric fields technology for the food industry: fundamentals and applications. Springer Science & Business Media

Akharume F.U., Singh K., Sivanandan L. 2016. Characteristics of apple juice and sugar infused fresh and frozen blueberries. *LWT - Food Science and Technology*, 73, 448-457.

Yadav A.K., Singh S.V. 2014. Osmotic dehydration of fruits and vegetables: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1654-1673.

Samborska K. 2019. Powdered honey – drying methods and parameters, types of carriers and drying aids, physicochemical properties and storage stability. *Trends in Food Science and Technology*, 88, 133-142

Galus, S., Arik Kibar, E. A., Gniewosz, M., & Kraśniewska, K. (2020). Novel materials in the preparation of edible films and coatings—A review. *Coatings*, 10(7), 674.

Haseley P.OetjenG.W.2018. Freeze drying, Wiley-VCH Vienneim

Literatura dodatkowa:

Baldwin E.A. Hagenmaier R., Bai J. Edible coatings and films to improve food quality. 2012, CRC Press, Boca Raton, FL, USA.

Samborska K, Wiktor A, Jedlińska A, Matwijczuk A, Jamróż W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Tułodziecki M, Błażowski Ł, Witrowa-Rajchert D. 2019. Development and characterization of physical properties of honey-rich powder. *Food and Bioproducts Processing*, 115, 78-86

Inne dostępne czasopisma naukowe i branżowe

Uwagi:

Szacunkowa liczba godzin pracy doktoranta niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się:

Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom kwalifikacji 8):

Symbol efektu:	Efekty uczenia się:	8 poziom PRK
SD1_KW01	W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	P8S_WG
SD1_KW02	Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	P8S_WG
SD1_KU05	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	P8S_UW
SD1_KK01	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny	P8S_KK
SD1_KK03	Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym	P8S_KK
SD1_KK08	Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR