



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

oferta katedry Chemii Żywności i Biokatalizy

Oferta dla przemysłu spożywczego oraz przemysłu (poza spożywczym)

- Analiza składników formułacji lipidowych i ekstraktów metodą HPLC (UV-VIS/UV, DAD/CAD)
- Analiza profilu lipidowych mieszanin metodą HPLC i profilu kwasów tłuszczowych metodą GC
- Analiza parametrów cząstek (Zave, PDI, ZP) i stopnia enkapsulacji (EE%)
- Opracowanie chemoenzymatycznych metod lipofilizacji związków biologicznie aktywnych oraz leków o zwiększonej biodostępności
- Projektowanie lipidowych nanosystemów (nanoemulsji, stałych nanocząstek lipidowych, nanostrukturalnych nośników lipidowych) do zastosowań w przemyśle spożywczym, suplementach diety, kosmetykach i lekach
- Chemoenzymatyczne modyfikacje fosfolipidów

KONTAKT

prof. dr hab. inż. Anna Gliszczyńska

email: anna.gliszczynska@upwr.edu.pl

tel. 501 518 281

UPWr