

**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS
DUONOS KEPIMO TECHNOLOGIJOS SPECIALIZACIJOS STUDENTŲ
BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2018-2019 m. m.
(remiantis jomis reikės suformuluoti BD temas):**

1. Ilgo vartojimo termino pyrago gaminių kepimo linijos įdiegimas
2. Pyrago kepinių be maisto priedų kepimo technologijos įdiegimas
3. Aukštesnės biologinės vertės žaliavų panaudojimas duonos gamybai
4. Skirtingos sudėties sausų raugų panaudojimas pyrago gaminių gamyboje, kokybės tyrimai
5. Bemielės ruginės tešlos duonos gamyba
6. Bemielės sluoksniuotos tešlos kepinių gamyba
7. Biologiškai vertingos žaliavos panaudojimas pyragų gamybai
8. Biskvitinės tešlos kepinių asortimento plėtra
9. Duonos kepinių biologinės vertės gerinimas
10. Duonos kepimo tradiciniu būdu ir iš duonos mišinių palyginimas
11. Duonos be gliuteno receptūros sukūrimas ir gamybos proceso įdiegimas
12. Duonos technologinės linijos modernizavimas
13. Duonos su netradicinėmis žaliavomis asortimento plėtra
14. Kapotos tešlos kepinių asortimento plėtra
15. Lietuviško ragaišio technologinės linijos įdiegimas
16. Kviečių gemalų panaudojimas pyrago gaminiuose ir bandomoji gamyba
17. Maisto priedų įtaka duonos ir pyrago gaminių technologiniam procesui
18. Meduolinės tešlos gaminių gamybos ir juslinių savybių analizė
19. Meduolinės tešlos kepinių asortimento plėtra
20. Mielinių gaminių asortimento plėtra
21. Miltinės konditerijos kepinių asortimento atnaujinimas
22. Miltinės konditerijos kepinių asortimento plėtra
23. Netradicinių žaliavų panaudojimo įtaka miltinės konditerijos gaminių kokybei
24. Netradicinės žaliavos panaudojimas miltinės konditerijos kepinių gamyboje
25. Džiūvėsėlių gamybos linijos įdiegimas
26. Plikinių panaudojimas duonos gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
27. Proginių tortų be maisto priedų receptūros kūrimas ir bandomoji gamyba
28. Riebalų įtaka miltinės konditerijos gaminių kokybei
29. Ruginės duonos tradicinės ir šiuolaikinės technologijos palyginimas
30. Ruginių miltų panaudojimas miltinės konditerijos kepinių gamyboje
31. Viso grūdo miltų panaudojimas duonos ir pyrago gaminių gamyboje
32. Miežių salyklo panaudojimas duonos gamyboje ir įtaka kokybei
33. Sausainių, naudojant įvairių rūšių grūdų dribsnius, kepimo linijos įdiegimas
34. Skaidulinių medžiagų panaudojimas biologiškai vertingiems pyrago kepiniams
35. Lubinų sėklų miltų panaudojimas pyrago kepinių gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
36. Šaldytos meduolinės tešlos pusgaminių technologijos įdiegimas
37. Technologinių naujovių įdiegimas
38. Tortų receptūros sukūrimas ir technologinio proceso įdiegimas
39. Traškios duonelės receptūros sukūrimas ir bandomoji gamyba
40. Traškučių asortimento plėtra
41. *Speltos* miltų įtaka itališkos duonos *ciabatta* kokybei
42. Kepinių be gliuteno asortimento plėtra
43. Technologinių procesų organizavimas pyrago gamybos įmonėse
44. Technologinio proceso organizavimas konditerijos gaminių gamyboje
45. Užsienio šalių duonos gamyba
46. Tradicinių konditerijos gaminių gamyba
47. Miltų ir dietinių grūdų produktų gamyba
48. Makaronų gamyba