

**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS
DUONOS KEPIMO TECHNOLOGIJOS SPECIALIZACIJOS STUDENTŲ
BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2021 M.**

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. Duonos kepinių biologinės vertės gerinimas
9. Duonos kepimo tradiciniu būdu ir iš duonos mišinių palyginimas
10. Duonos be gliuteno receptūros sukūrimas ir gamybos proceso įdiegimas
11. Duonos technologinės linijos modernizavimas
12. Duonos su netradicinėmis žaliavomis asortimento plėtra
13. Lietuviško ragaišio technologinės linijos įdiegimas
14. Kviečių gemalų panaudojimas pyrago gaminiuose ir bandomoji gamyba
15. Maisto priedų įtaka duonos ir pyrago gaminių technologiniam procesui
16. Meduolinės tešlos gaminių gamybos ir juslinių savybių analizė
17. Miltinės konditerijos kepinių asortimento plėtra
18. Netradicinių žaliavų panaudojimo įtaka miltinės konditerijos gaminių kokybei
19. Netradicinės žaliavos panaudojimas miltinės konditerijos kepinių gamyboje
20. Džiūvėselių gamybos linijos įdiegimas
21. Plikinių panaudojimas duonos gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
22. Proginių tortų be maisto priedų receptūros kūrimas ir bandomoji gamyba
23. Riebalų įtaka miltinės konditerijos gaminių kokybei
24. Ruginės duonos tradicinės ir šiuolaikinės technologijos palyginimas
25. Ruginių miltų panaudojimas miltinės konditerijos kepinių gamyboje
26. Viso grūdo miltų panaudojimas duonos ir pyrago gaminių gamyboje
27. Miežių salyklo panaudojimas duonos gamyboje ir įtaka kokybei
28. Skaidulinių medžiagų panaudojimas pyrago kepiniams
29. Lubinų sėklų miltų panaudojimas pyrago kepinių gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
30. Šaldytos meduolinės tešlos pusgaminių technologijos įdiegimas
31. Tortų receptūros sukūrimas ir technologinio proceso įdiegimas
32. Traškios duonelės receptūros sukūrimas ir bandomoji gamyba
33. *Speltos* miltų įtaka itališkos duonos *ciabatta* kokybei
34. Kepinių be gliuteno asortimento plėtra
35. Technologinių procesų organizavimas pyrago gamybos įmonėse
36. Technologinio proceso organizavimas konditerijos gaminių gamyboje
37. Tradicinių konditerijos gaminių gamyba