

Propozim tema për punimin e diplomës
Doc. Mr. Nevenka Todorovska

Programi studimor: Tekstil, dizajn dhe modelim

1. Bukuria e egër- në kërkim të sublimes
2. Alisa në botën e çudirave- bota tjetër dhe magjia
3. Dekonstruktivizmi- shkatërrro dhe krijo përsëri
4. Minimalizmi- më pak është më shumë
5. Kostumizmi- kostumi si veshje e pavdekshme
6. Gjurmimi i historisë- historia e modës në të tashmen
7. Natyra si lëkurë e dytë- natyra është e përjetshme
8. Shou performancë- performancë në rrugë, moda e rrugës
9. Zonjat dhe zotërinjtë- shikim në yjet
10. Koleksioni i fëmijëve- në botën e përrallave

Doc. Dr. Ollga Popovska

Fakulteti i shkencave tehnologjike pranë Universitetit „Nënë Tereza”- Shkup

Lëmia:

kimia e ushqimit, kimia e produkteve natyrore, kimia analitike dhe kimia organike

Tema për punimin e diplomës

1. Zhvillimi i formulimeve të liposomaleve për vitamina
2. Përcaktimi i indeksit të *Folin-Ciocalteu* për përcaktimin e polifenoleve totale në verë
3. Hulumtimi i reaksionit të hidrolizës së niseshësë
4. Analiza ndijore për përgatitje të ëmbëlsirës me yndyra të ndryshme
5. Izolimi i trimyristininës. Analiza e yndyrnave dhe vajrave
6. Izolimi i kafeinës nga lloje të ndryshme të çajrave
7. Izolimi i vajit esencial nga *Cuminum cyminum*
8. Përcaktimi i sasisë i vitaminës C në material bimor
9. Përcaktimi i disa lloje të aditivëve ushqimor
10. Zhvillim i metodës për përcaktimin e klorofilit dhe karotenoideve nga bimë të ndryshme

Propozim tema për punimin e diplomës

Prof. Dr. Suzana Jordanovska

Programi studimor: Teknologji ushqimore

1. Përcaktimi i aktivitetit të lipazës në qumësht me përmbajtje të ndryshme yndyrore
2. Përcaktimi i oksidimit të lipideve gjatë ruajtjes në kushte të papërshtatshme
3. Përcaktimi i aktivitetit të peroksidazës në qumësht
4. Përcaktimi i tretshmërisë së niseshtesë në produkte të ndryshme ushqimore
5. Efekti i metodave të ndryshme të gatimit në përmbajtjen e ushqimit vitaminoz
6. Efekti i antimikrobeve tek vajrat thelbësorë nga bimët e erëzave (kanellë, xhenxhefil, karafil) dhe bimë (borzilok, majdanoz, rrikë) në rritjen dhe zhvillimin e baktereve
7. Përcaktimi i antocianinave tek frutat e imëta.
8. Aktiviteti antioksidues i bimëve të erëzave (borzilok, urtë, nenexhik, trumzë, bar i limonit, karafil)
9. Përcaktimi i polifenoleve te frutat e imëta, frutat me kocka dhe te perimet
10. Përbërja kimike e vajrave thelbësorë nga bimë të erëzave të ndryshme