**Nagrody dla absolwentów**

Inauguracja była uroczystością poświęconą nie tylko do immatrykulacji nowo przyjętych studentów, ale także nagrodzeniu tych, którzy już skończyli studia, wykonując prace dyplomowe zasługujące na wyróżnienie. Nagrody przyznała Łódzka Rada Federacji FSNT-NOT, Veolia oraz Stowarzyszenie Techników Cukrowników.

Nagrody NOT

W konkursie na najlepszą pracę magisterską w roku akademickim 2021/2022 organizowanym przez Łódzką Radę Federacji FSNT-NOT przyznana została nagroda główna i dwa wyróżnienia.

Główną nagrodę komisja konkursowa przyznała mgr inż. Katarzynie Zielińskiej z Wydziału Chemicznego za pracę: „Opracowanie metody analizy chromatograficznej wybranych składników wina Cabernet Sauvignon i wykazanie możliwości jej zastosowania w badaniach kryminalistycznych”.

## Jak wyjaśnia promotorka pracy dr hab. inż. Izabela Witońska, prof. PŁ - *Mgr inż. Katarzyna Zielińska opracowała metody przygotowania próbek win czerwonych do analizy pozwalającej na weryfikację win pod względem szczepu winogron użytego do ich produkcji i stwierdzenia miejsca ich wytworzenia. Badania, w których dyplomantka wykorzystała zaawansowane chromatograficzne techniki pomiarowe, wykonano dla pięciu marek wina Cabernet Sauvignon, wyprodukowanych na różnych kontynentach. Analiza GC-MS (chromatografia gazowa-spektrometria mas) ekstraktów składników wina w dichlorometanie oraz opcjonalne badanie próbek otrzymanych poprzez adsorpcję substancji na węglu aktywnym i desorpcję termiczną do metanolu, umożliwia wykrycie i oznaczenie stężeń substancji odpowiadających za smak i zapach wina powstałych na różnych etapach produkcji. Analizę tę uzupełniono o badania próbek za pomocą techniki HPLC (wysokosprawnej chromatografi cieczowej). Otrzymane technikami separacyjnymi wyniki analizy win Cabernet Sauvignon zostały poddane analizie statystycznej i chemometrycznej.*

## *W celu weryfikacji poprawności opracowanych metod potwierdzania win z gatunku Cabernet Sauvignon mgr inż. Zielińska wykonała analizę próbek win nieznanych, wyprodukowanych z różnych szczepów winogron. Po analizie statystycznej wyników prawidłowo wskazano wśród analizowanych próbek wina z gatunku Cabernet Sauvignon i określono miejsce ich wytworzenia. Można zatem stwierdzić, że wykonane badania win wskazują na wysoki potencjał opracowanej metody w badaniach dowodów kryminalistycznych.*

Promotorem pomocniczym nagrodzonej pracy był dr inż. Michał Binczarski.

Komisja wyróżniła dodatkowo dwie dyplomantki:

- mgr inż. Katarzynę Kowalczyk z Wydziału Mechanicznego za pracę „Wpływ rozwinięcia poliaktydu na jego właściwości fizykochemiczne i biologiczne” - promotor dr hab. inż. Anna Sobczyk-Guzenda, prof. PŁ, promotor pomocniczy mgr inż. Małgorzata Suwalska.

- mgr inż. Aleksandrę Bednarek z Wydziału Elektrotechniki, Elektroniki, Informatyki i Automatyki za pracę „Opracowanie hybrydowego rusztowania z materiału hydrożelowego alginiano-żelatynowego połączonego z wydrukiem 3D wykonanym z poliprolaktonu do zastosowań w inżynierii tkanki kostnej” - promotor: dr hab. inż. Dorota Bociąga, prof. PŁ, promotor pomocniczy mgr inż. Karolina Rosińska.

Nagrodzeni przez Veolię

Nagrodę Veolia Energia Łódź S.A. otrzymało troje absolwentów z trzech różnych wydziałów PŁ.

1. miejsce w konkursie zajął Dawid Bauer z Wydziału Budownictwa, Architektury i Inżynierii Środowiska za pracę „Sterowanie zdalne i odwadnianie komory ciepłowniczej przy częściowym wykorzystaniu odnawialnych źródeł energii do zasilania elektrycznego”, której promotorem był dr inż. Maciej Grzywacz.

2. miejsce przyznano Adrianowi Woźnemu z Wydziału Elektrotechniki, Elektroniki, Informatyki i Automatyki za pracę „Modernizacja układu skojarzonego wytwarzania energii elektrycznej i ciepła” wykonaną pod opieką dr. inż. Tomasza Kotlickiego.

3. miejsce zajął Kamil Bukowski z Wydziału Mechanicznego za pracę „Analiza wpływu różnych sposobów regulacji pomp wody chłodzącej na sprawność bloku energetycznego”, której promotorem był dr hab. inż. Adam Papierski.

Nagrody Stowarzyszenia Techników Cukrowników

Stowarzyszenie, kontynuując promocję najlepszych prac dyplomowych wykonywanych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, wyróżniło prace wnoszące istotny wkład w zakres analityki, techniki i technologii cukrownictwa.

I nagrodę otrzymała mgr inż. Agnieszka Sobala za pracę „Egzopolisacharydy w procesie przerobu buraków zdegradowanych“, której promotorem była dr inż. Aneta Antczak- Chrobot.

II nagroda została przyznana mgr inż. Agnieszce Witkowskiej za pracę: „Charakterystyka zmian jakościowych i ilościowych związków polifenolowych liści buraka cukrowego w zależności od odmiany i terminu zbioru”, której promotorem był dr inż. Jakub Macierzyński.

III nagrodę otrzymała inż. Maria Marszałek za pracę „Ocena jakości i dostępności ekologicznych środków słodzących“ wykonana pod opieka promotora dr. hab. inż. Macieja Wojtczaka, prof. PŁ.

Ewa Chojnacka