

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Dorota Derewiaka, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1.01.2021 – profesor SGGW w Warszawie</p> <p>13.09.2019 – stopień dr habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie Technologia żywności i żywienia, specjalność analiza żywności, nadanych przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Sterole i ich produkty przemian jako wskaźniki jakości tłuszczów obecnych w produktach spożywczych”</p> <p>12.12.2008 - stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, nadany przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego” Występowanie i powstawanie produktów utleniania steroli w wybranych produktach spożywczych” realizowana w Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności pod kierunkiem Prof. dr. hab. Mieczysława Obiedzińskiego</p> <p>5.07.2004 - stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Ocena zawartości izomerów <i>trans</i> kwasów tłuszczowych w wybranych produktach cukierniczych i przekąskowych” realizowana w Katedrze Dietetyki i Żywności Funkcjonalnej pod kierunkiem Prof. dr. hab. Franciszka Świderskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Derewiaka D.</b> Cholesterol and cholesterol oxidation products (COPs) in Food Lipids Sources, Health Implications, and Future Trends. Ed. Lorenzo Jose [i in.]. 2022, Elsevier, s.173-205</li> <li>2. <b>Derewiaka D.</b>, Rupert M., Wołosiak R, Bzducha-Wróbel A., Ścibisz I., Matuszewska-Janica A. Volatiles as markers of bioactive components found in Croatian extra virgin olive oils. LWT-Food Science and Technology, 2021, vol. 139, Numer artykułu:11053.</li> <li>3. <b>Derewiaka D.</b>, Majewska E., Kuzak K., Szadkowska D. Comparison of volatiles and chemical composition of traditional and non-traditional honeys available of the Polish market. Applied Sciences, 2021, 11, 14, numer artykułu 6371.</li> </ol>

	<p>4. Jedlińska A, Wiktor A., Witrowa-Rajchert D., <b>Derewiaka D.</b>, Wołosiak R., Matwijczuk A., Niemczynowicz A., Katarzyna Samborska K. Quality Assessment of Honey Powders Obtained by High- and Low-Temperature Spray Drying. Applied Sciences 2021, 11(1), 224.</p> <p>5. Jedlińska A., Samborska K., Wiktor A., Balik M., <b>Derewiaka D.</b>, Matwijczuk A. Gondek E. Spray drying of pure kiwiberry pulp in dehumidified air. Drying technology, 2021.</p> <p>6. Ziarno M., <b>Derewiaka D.</b>, Stawińska Ewelina [i in.], Effects of fat content on selected qualitative parameters of a fermented coconut “milk” beverage. Journal of Food and Nutrition Research, 2020, vol. 59, nr 2, s.155-162.</p> <p>7. <b>Derewiaka D.</b>, Stepnowska N., Bryś J., Ziarno M., Ciecierska M., Kowalska J. 2019. Chia seed oil as an additive to yogurts. Grasas y Aceites 70 (2), e302. IF= 0,891, MNiSW 40</p> <p>8. Čiča K. H., Rupert M., Koczoń P., <b>Derewiaka D.</b>, Gajdoš-Kjusurić J., Petravić-Tominac V., Mrvčić J., Stanzer D. 2019. Characterisation of flavour compounds in Biska – a herbal spirit produced with mistletoe. Journal of the Institute of Brewing, 125, 1, 143-154.</p> <p>9. <b>Derewiaka D.</b>, Formation of cholesterol oxidation products, cholesterol dimers and cholestadienes after thermal processing of cholesterol standards and butter. European Journal of Lipid Science and Technology 2019, Vol. 121, nr 9, art. 1800373, s. 1-8.</p> <p>10. Pobiega K., Kraśniewska K., <b>Derewiaka D.</b>, Gniewosz M. Comparison of the antimicrobial activity of propolis extracts obtained by means of various extraction methods. Journal of Food Science and Technology 2019, Vol. 56, nr 12, s. 5386-5395</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Bogumiły Urbańskiej „Wpływ wybranych parametrów surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej” (postępowanie otwarte w lutym w 2019 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Projekt Miniatura 1 [DEC-2017/01/X/NZ9/X/00919] Studia nad wpływem matrycy żywnościowej na proces modelowego trawienia cholesterolu. Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 27-10-2017, data zakończenia 26-10-2018.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Studia nad utlenieniem się tłuszczów, steroli oraz innych składników bioaktywnych występujących w produktach spożywczych uwzględniając ich przemiany w trakcie procesów przetwórczych. Badanie wpływu procesu trawienia na przemiany oksysteroli występujących w produktach spożywczych. Badanie aromatów występujących w produktach spożywczych oraz podczas ich przetwarzania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail, Tel.	Wydział Technologii Żywności/Instytut Nauk o Żywności tel. 22 593 76 85 <a href="mailto:dorota_derewiaka@sggw.edu.pl">dorota_derewiaka@sggw.edu.pl</a>