

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Tomasz Florowski, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2005 r. stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności</p> <p>2001 r. tytuł magistra inżyniera, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegiełka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O.: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Food Microbiology</i> 2022, vol. 102, s. 1-10. DOI:https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103920 2. Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage, <i>Foods</i>, 2022, vol. 11, nr 6, s.1-11, Numer artykułu:811. DOI:10.3390/foods11060811 3. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Adamczak L., Szymańska I.: Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and Properties of Obtained Hydrogels, <i>Foods</i>, 2021, vol. 10, nr 11, s.1-15, Numer artykułu:2514. DOI:10.3390/foods10112514 4. Matyba P., Florowski T., Dasiewicz K., Ferenc K., Olszewski J., Trela M., Galemba G., Słowiński M., Sady M., Domańska D., Gajewski Z., Zabielski R. (2021): Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i>, 11(2), 254; https://doi.org/10.3390/ani11020254 5. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D. (2020): Estimation of Chemical Composition of Pork Trimmings by Use of Density Measurement—Hydrostatic Method. <i>Molecules</i>, 25(7), 1736; https://doi.org/10.3390/molecules25071736. 6. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiełka A., Bryła M. (2020): Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Poultry Science</i>. https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045 7. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Janowicz M., Adamczak L., Pietrzak D. (2020): Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 121, 108995 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108995 8. Chmiel M., Roszko M., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D. (2019): Influence of Storage and Packaging Method on Chicken Breasts Meat Chemical Composition and Fat Oxidation. <i>Poultry</i>

	<p><i>Science</i>; 98, 2679-2690, DOI http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez029</p> <p>9. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Dasiewicz K., Adamczak L., Pietrzak D. (2019): The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 104, 128–133, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.027</p> <p>10. Patent nr 236615 na wynalazek pt. Sposób klasyfikacji tuszek drobiu: Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T.[2021]</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekty dotyczące wpływu absorberów tlenu na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, (2013-2016); lider (4 projekty) 2. Projekt „Procedura pomiarowa i instrukcja robocza kontroli pH mięsa kurcząt uzyskanego z wielkoprzemysłowej produkcji” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; 2014; współwykonawca 3. Projekt „Ocena kształtowania się pH mięsa kurczaków pozyskiwanego w produkcji wielkoprzemysłowej” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; (2014); współwykonawca 4. Projekt „Wpływ dodatku nasion roślin oleistych i orzechów na wybrane wyróżniki jakości i wartości żywieniowej modelowych produktów mięsnych z segmentu żywności wygodnej, 2011-2012 r, realizowany ze środków przyznanych w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na prowadzenie badań naukowych służących rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich w SGGW; kierownik projektu.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obarczonego wadami jakości technologicznej 2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa 3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa 4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Technologii i Oceny Żywności Zakład Technologii Mięsa ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 44, 02-776 Warszawa e-mail: tomasz_florowski@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 33