

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Danuta Jaworska, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2016 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2004 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>1.Jaworska D., Mojska H., Gielecińska I., Najman K., Gondek E., Przybylski W., Krzyczkowska, P.: The effect of vegetable and spice addition on the acrylamide content and antioxidant activity of innovative cereal products, <i>Food Additives &amp; Contaminants: Part A</i>, 2019, 36, 3, 374–384 DOI: 10.1080/19440049.2019.1577991, IF 2.398; MNiSW- 70 pkt</p> <p>2.Jaworska D., Królak M., Przybylski W., Jeżewska-Zychowicz M. Reformulation of bread rolls using oat fibre: An acceptable way of dietary fibre enrichment? <i>Journal Nutrition Bulletin</i>, 10.1111/nbu.12428, 2020, IF- 1,81, MNiSW- 40 pkt</p> <p>3.Jaworska D., Królak M, Przybylski W., Jeżewska-Zychowicz M. Acceptance of Fresh Pasta with <math>\beta</math>-Glucan Addition: Expected Versus Perceived Liking. <i>Foods</i>, 9, 869; doi:10.3390/foods9070869; IF- 4,092, MNiSW- 100 pkt</p> <p>4.Białek M., Czauderna M., Przybylski W., Jaworska D., Selenate and selenite affect ruminal metabolism of C18 unsaturated fatty acids and fatty acid composition of lamb tissues, <i>Livestock Science</i>, 241, 2020, 104249; doi.org/10.1016/j.livsci.2020.104249; ; IF- 0,970, MNiSW- 140 pkt</p> <p>5.Jaworska D., Czauderna M., Przybylski W., Ranachowska A., The effect of fish oil, lycopene and organic selenium as feed additives on rabbit meat quality. <i>Journal of Applied Animal Research</i>, 2020, 48,1, 476- 483. 10.1080/09712119.2020.1828893; IF- 1,640; MNiSW- 70 pkt</p> <p>6.Przybylski, W.; Jaworska, D.; Kajak-Siemaszko, K.; Sałek, P.; Pakuła, K. Effect of Heat Treatment by the Sous-Vide Method on the Quality of Poultry Meat. <i>Foods</i> 2021, 10, 1610. <a href="https://doi.org/10.3390/foods10071610">https://doi.org/10.3390/foods10071610</a>, MNiSW- 100 pkt, IF= 4,350</p> <p>7.Jaworska D., Rosiak E., Kostyra E., Jaszczyk K., Wroniszewska M., Przybylski W.: Effect of Herbal Addition on the Microbiological, Oxidative Stability and Sensory Quality of Minced Poultry Meat, <i>Foods</i>, 2021, vol. 10, nr 7, s.1-16, nr art.:1537. DOI:10.3390/foods10071537, MNiSW- 100 pkt, IF= 4,350</p> <p>8.Smagowska E., Jaworska D., Current state of research on the quality of meat from polish native pig breeds. <i>Animals Science, Papers and Reports</i>. 2021, 39, 2, 131-140. MNiSW = 100 pkt, IF = 0,725</p> <p>9.Sałek P., Konieczka P., Przybylski W; Jaworska D., Rosikiewicz A., Nowicka K., Montowska M. Szkopek D., Kinsner M., Cieślak A. Gradually Increasing Vitamin E Dose Allow To Increase Dietary Polyunsaturation Level while Maintaining the Oxidation Status of Lipids and Proteins in Chicken Breast Muscle. <i>Annals of Animal Science</i>. 2021 21, 4, 1523–1541; IF=1,157; MNiSW- 100 pkt</p> <p>10.Przybylski W., Sałek P., Kozłowska L., Jaworska D., Stańczuk J. Metabolomic analysis indicates that higher drip loss may be related to the production of methylglyoxal as a by-product of glycolysis. <i>Poultry Science</i>,</p>

	2022; 101; 2, 1-11. doi: 10.1016/j.psj.2021.101608, 101.101608; IF=3,196; MNiSW- 140 pkt
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1.Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Kołudzkiej – doktorat obroniony w 2019 r.; promotor pomocniczy (Katarzyna Nowicka)</p> <p>2.Wybrane uwarunkowania akceptacji konsumenckiej pieczywa o różnej zawartości błonnika; – doktorat obroniony w 2019 r promotor pomocniczy (Maria Królak)</p> <p>3.Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych poledwic surowo dojrzewających, obrona doktoratu 2021 r. (Ewa Smagowska)- promotor główny</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1.Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczność” – Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka, Nr POIG.01.03.01-14-041/12 2013-2015, wykonawca zadania</p> <p>2.Grant NCN Nr 2013/09/B/NZ9/00291: „Wpływ dodatku do dawki pokarmowej kwasu karnozynowego, selenowego preparatu drożdżowego lub selenianu(VI) na stężenie kwasów tłuszczowych, Se oraz cholesterolu i jego produktów utlenienia w organizmie jagniąt”, kierownik projektu: prof. dr hab. M. Czauderna -kierownik zadania w projekcie:</p> <p>3.Grant NCN Nr 2012/05/B/ST4/01219: “Badania chemiczne i biologiczne procesów biotransformacji selenu w roślinach selenolubnych i bakteriach probiotycznych pod kątem ich wykorzystania w żywności funkcjonalnej, kierownik projektu: prof. dr hab. M. Czauderna; kierownik zadania w projekcie:;</p> <p>4. Grant Bioaktywność kannabidiolu i nano-selenu w utrzymaniu potencjału immunologicznego oraz integralności przewodu pokarmowego u kurcząt” (nr 2018/29/B/NZ9/01351) w ramach programu OPUS NCN, kierownik projektu dr hab. Paweł Konieczka, wykonawca zadania w projekcie</p> <p>5. Projekt: Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. 2020/027.7.2020; Temat: Zastosowanie środowiskowych bakterii kwasu mlekowego do optymalizacji procesu produkcji ekologicznych twarogów. Dotacja przedmiotowa Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2015 r. w sprawie stawek dotacji przedmiotowych dla różnych podmiotów wykonujących zadania na rzecz rolnictwa (Dz. U. z 2019 r. poz. 1522) Decyzja JPR.re.027.7.2020; kierownik zadania dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW; - wykonawca w projekcie</p> <p>6. Opracowanie biostarterów wspomagających dojrzewanie mięsa wołowego na sucho. Projekt badawczy NCBiR TANGO-IV-C/0005/2019-00, kierownik zadania w projekcie prof. dr hab. Wiesław Przybylski; wykonawca w projekcie</p> <p>7. Healthy Snack - Optymalizacja jakości produktu przekąskowego o wysokiej zawartości błonnika pod względem wzbogacenia wyrobu w probiotyki. Umowa Inwestycyjna NCBiR POIR.01.03.01-00-0004/17 nr 6/2021 z dnia 20.08.2021 z funduszem Invento. - kierownik zadania w projekcie</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Sensoryczne, technologiczne, fizykochemiczne uwarunkowania jakości różnych grup żywności, żywności tradycyjnej, konwencjonalnej, wzbogacanej. Poszukiwanie sposobu zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych do opracowania nowych produktów; zero waste
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk Żywnienia Człowieka, SGGW w Warszawie danuta_jaworska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 064