

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Jolanta Kowalska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>06.07.1998 r – mgr inż. – temat pracy magisterskiej „Wpływ powlekania na właściwości sorpcyjne napoju kakaowego w proszku”</p> <p>15.11.2002 – asystent w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Technologii Żywności SGGW</p> <p>06.12.2002 – dr inż. - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, na podstawie rozprawy doktorskiej „Studia nad wpływem powlekania na właściwości fizyczne żywności w proszku na przykładzie napoju kakaowego”</p> <p>01.03.2003 – adiunkt w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Nauk o Żywności SGGW</p> <p>16.05.2014 r – dr hab. inż. - Wpływ modyfikacji składu surowcowego, aglomeracji i powlekania napoju kakaowego w proszku na właściwości fizyczne, chemiczne, zdrowotne i sensoryczne</p> <p>Od 17.05.2014 - adiunkt z tytułem doktora hab. w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Nauk o Żywności SGGW</p> <p>Od 01.01.2021 – stanowisko – profesor uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urbańska B., Kowalska H., Szulc K., Ziarno M., Pochitskaya I., Kowalska J. 2021. Comparison of the Effects of Conching Parameters on the Contents of Three Dominant Flavan3-ols, Rheological Properties and Sensory Quality in Chocolate Milk Mass Based on Liquor from Unroasted Cocoa Beans. <i>Molecules</i>, 2021, 26(9), 1-21, 2502. https://doi.org/10.3390/molecules26092502 2. Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciużyńska A., Brzezińska R., Kowalska H. 2021. Influence of Tea Brewing Parameters on the Antioxidant Potential of Infusions and Extracts Depending on the Degree of Processing of the Leaves of <i>Camellia sinensis</i>. <i>Molecules</i> 2021, 26, 4773. https://doi.org/10.3390/molecules26164773 3. Kowalska J., Kowalska H., Cieślak B., Majewska E., Ciecierska M., Derewiaka D., Lenart A. 2020: Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 57, 350-363 https://doi.org/10.1007/s13197-019-04067-z 4. Urbańska B., Szafranski T., Kowalska H., Kowalska J. 2020. Study of Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Various Mix of Chocolate Milk Masses with Different Protein Content. <i>Antioxidant</i>. 9(4), 299; https://doi.org/10.3390/antiox9040299 5. Urbańska B., Kowalska H., Łuba Ł., Kowalska J., 2019. Influence of roasting process on changes in content of selected mineral compounds in chocolates obtained from beans from different regions of the world. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 597, 31–40 DOI 10.22630/ZPPNR.2019.597.10 6. Urbańska B., Kowalska J. 2019: Comparison of the total polyphenol content and antioxidant activity of chocolate obtained from roasted and unroasted cocoa beans from different regions of the world. <i>Antioxidant</i>, 8(8), 283; doi:10.3390/antiox8080283 7. Urbańska B., Derewiaka D., Lenart A., Kowalska J. 2019: "Changes in the composition and content of polyphenols in chocolate resulting from pre-treatment method of cocoa beans and technological process: A

	<p>review". European Food Research and Technology 245(10), 2101-2112 DOI: 10.1007/s00217-019-03333-w</p> <p>8. Kowalska J. Roszkowska S. Lenart A., Kowalska H. 2019: The influence of chokeberry juice and inulin as osmotic-enriching agents in pre-treatment on polyphenols content and sensory quality of dried strawberries, Agricultural and Food Science 28(4), 190-199, DOI: https://doi.org/10.23986/afsci.82721</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty</p> <p>1. 07.07.2021 r - Badania nad zastosowaniem metody Sous-vide jako nowatorskiej techniki względem konwencjonalnych metod kulinarnych stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego</p> <p>Otwarte przewody doktorskie</p> <p>1. 02.2019 - Wpływ wybranych właściwości surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej</p> <p>2. 04.2019 - Ocena ekspozycji zagrożeń chemicznych i analiza składu chemicznego oraz właściwości sensorycznych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie w kontekście jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Kierownik i główny wykonawca grantu własnego Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, projekt własny nr N N312 261534 2008-2010 „Wpływ składu surowcowego, aglomeracji i powlekania na właściwości funkcjonalne, organoleptyczne i odżywcze napoju kakaowego w proszku”</p> <p>2. Wykonawca zadania w ramach grantu międzynarodowego: Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products, numer projektu 5/SH/SUSFOOD1/2014, instytucja finansująca NCBiR, VII Program Ramowy / ERA-NET SUSFOOD, 2015-2017</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Zmieniające się trendy żywieniowe, a także rosnąca świadomość konsumentów skłania do opracowywania nowych produktów. Na rynku pojawiają się czekolady, otrzymane z nieprażonych ziaren kakaowych tzw. „raw”, a także czekolady różowe. Coraz więcej produktów skierowanych jest także dla vegan, czy sportowców. Rekomendacje EFSA skłaniają do wykorzystania właściwości prozdrowotnych produktów przerobu ziarna kakaowego. Jest to możliwe poprzez zwiększanie np. udziału proszku kakaowego w czekoladach. Istotnym aspektem jest także zastępowania cukru buraczanego innymi substancjami słodzącymi, np. suszonym miodem, który wykazuje także właściwości prozdrowotne. Ponadto dąży się do zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych, np. łuski kakaowej, która także posiada składniki prozdrowotne. Te wszystkie aspekty można zrealizować w ogólnie sformułowanym zagadnieniu: Opracowanie technologii wytwarzania produktów na bazie ziarna kakaowego poprzez modyfikację składu surowcowego ze szczególnym uwzględnieniem zawartości bioskładników i wartości odżywczej oraz analiza wybranych właściwości fizyko-chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych.</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<p>Chęć pogłębiania wiedzy i umiejętności, zainteresowanie zgłębieniem problematyki badawczej, zainteresowanie opracowaniem nowego produktu</p>
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności Wydział Technologii Żywności Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji jolanta_kowalska@sqgw.edu.pl 22-5937679</p>