

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Mariola Kozłowska, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 – dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Tytuł rozprawy: Naturalne przeciwutleniacze jako związki stabilizujące wybrane oleje roślinne.</p> <p>24.11.2004 - dr nauk farmaceutycznych, Akademia Medyczna w Warszawie (obecnie Warszawski Uniwersytet Medyczny), Wydział Farmaceutyczny. Tytuł pracy: Synteza i badanie właściwości biologicznych i fizykochemicznych wybranych fluorowcopochodnych benzimidazolu i puryny.</p> <p>19.06.1998 - magister chemii, Uniwersytet Warszawski, Wydział Chemii. Tytuł pracy: Synteza podstawionych pochodnych trifluoroacetofenonu – jonoforów do oznaczania CO<sub>2</sub> w płynach ustrojowych.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kozłowska M., Ziarno M., Rudzińska M., Majcher M., Małajowicz J, Michewicz K., 2022. Effect of essential oils on the survival of <i>Bifidobacterium</i> in <i>in vitro</i> conditions and in fermented cream. <i>Applied Sciences</i>, 12(3), 1067.</p> <p>Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L, Ziarno M., Żbikowska A., Majewska E., 2021. Phenolic contents and antioxidant activity of extracts of selected fresh and dried herbal materials. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, 71(3), 269-278.</p> <p>Ziarno M., Kozłowska M., Ścibisz I., Kowalczyk M., Pawelec S., Stochmal A., Szleszyński B., 2021. The effect of selected herbal extracts on lactic acid bacteria activity. <i>Applied Sciences</i>, 11, 3898.</p> <p>Kozłowska M., Gawinowska A., Fabiszewska A.: Ekstrakty roślinne w wyrobach ciastkarskich. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2020, 74(6), 20-24.</p> <p>Kozłowska M, Zbikowska M., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., 2019. Herbal extracts incorporated into shortbread cookies: impact on color and fat quality of the cookies. <i>Biomolecules</i>, 9(12), 858.</p> <p>Kozłowska M., Żbikowska A., Szpicer A., Półtorak A., 2019. Oxidative stability of lipid fractions of sponge-fat cakes after</p>

	<p>green tea extracts application. Journal of Food Science and Technology, 56(5), 2628-2638.</p> <p>Zbikowska A., Kozłowska M., Poltorak A., Kowalska M., Rutkowska J., Kupiec M., 2018. Effect of addition of plant extracts on the durability and sensory properties of oat flake cookies. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 134(2), 1101-1111.</p> <p>Kozłowska M., Gruczyńska E., 2018. Comparison of the oxidative stability of soybean and sunflower oils enriched with herbal plant extracts. Chemical Papers, 72(10), 2607-2615.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Doktorantka z University of Gaziantep, 2010. Opieka naukowa nad częścią badawczą jej pracy doktorskiej dotyczącej oceny aktywności przeciwutleniającej badanych tłuszczów.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	-
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Poszukiwanie surowców roślinnych będących źródłem związków biologicznie czynnych, szczególnie tych wykazujących aktywność przeciwutleniającą oraz tych, z których można pozyskać tłuszcz. Możliwość zastosowania materiału roślinnego oraz otrzymanych z niego izolatów w podnoszeniu stabilności wybranych produktów żywnościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	dr hab. Mariola Kozłowska Wydział Technologii Żywności/Instytut Nauk o Żywności mariola_kozłowska@sggw.edu.pl +48 22 59 376 22