

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>doktor habilitowany – 2019 r. - Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej;</p> <p>doktor nauk rolniczych - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”;</p> <p>magister inżynier - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ferysiuk, K., Wójciak, K.M., Trząskowska, M., 2022. Fortification of low-nitrite canned pork with willow herb (<i>Epilobium angustifolium</i> L.). <i>International Journal of Food Science & Technology</i> n/a. 2. Küçükgöz, K., Trząskowska, M., 2022. Nondairy Probiotic Products: Functional Foods That Require More Attention. <i>Nutrients</i> 14, 753. 3. Łepecka, A., Okoń, A., Szymański, P., Zielińska, D., Kajak-Siemaszko, K., Jaworska, D., Neffe-Skocińska, K., Sionek, B., Trząskowska, M., Kołożyn-Krajewska, D., Dolatowski, Z.J., 2022. The Use of Unique, Environmental Lactic Acid Bacteria Strains in the Traditional Production of Organic Cheeses from Unpasteurized Cow's Milk. <i>Molecules</i> 27, 1097. 4. Kruk, M., Trząskowska, M., 2021. Analysis of Biofilm Formation on the Surface of Organic Mung Bean Seeds, Sprouts and in the Germination Environment. <i>Foods</i> 10, 542. https://doi.org/10.3390/foods10030542 5. Kruk, M., Trząskowska, M., Ścibisz, I., Pokorski, P., 2021. Application of the “SCOBY” and Kombucha Tea for the Production of Fermented Milk Drinks. <i>Microorganisms</i> 9, 123. 6. Łapińska, E., Pikora, M., Trząskowska, M., 2021. Jakość mikrobiologiczna i sensoryczna fermentowanych napojów miodowych. <i>Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny</i> 65, 24–26. 7. Szydłowska, A., Zielińska, D., Łepecka, A., Trząskowska, M., Neffe-Skocińska, K., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Development of Functional High-Protein Organic Bars with the Addition of Whey Protein Concentrate and Bioactive Ingredients. <i>Agriculture</i> 10, 390. 8. Trząskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocińska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielińska, D., Szydłowska, A., Bilka, B., Tomaszewska, M., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability— Contribution to Food Waste Reduction. <i>Sustainability</i> 12, 3187. 9. Zielińska, D., Bilka, B., Marciniak-Lukasiak, K., Łepecka, A., Trząskowska, M., Neffe-Skocińska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of

	Food Products After Expiration. International Journal of Environmental Research and Public Health 17, 1632.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	M. Kruk: Analiza związków bioaktywnych w wybranych surowcach odpadowych z przemysłu spożywczego oraz ocena możliwości ich wtórnego zastosowania; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2021/2022 K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research; doktorantka w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2020/2021
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. Analiza tworzenia biofilmu i wnikania bakterii patogennych do wnętrza nasion kiełków spożywczych, 2018, Narodowe Centrum Nauki, Nr DEC-2018/02/X/NZ9/02119 z dnia 05.12.2018 r., SGGW w Warszawie, kierownik. 2. Opracowanie systemu monitorowania marmowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NGBR/2018, wykonawca. 3. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 4. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 5. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów" SGGW w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018, wykonawca. 6. Zastosowanie mikrobiologii prognostycznej do modelowania bezpieczeństwa żywności, 2010-2011, Projekt rozwojowy NCBiR nr N R12 0097 06, wykonawca.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	jakość mikrobiologiczna żywności, projektowanie żywności fermentowanej, ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym, biofilm w przestrzeni produkcyjnej żywności,
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka monika_trzaskowska@sggw.edu.pl 22 59 370 67