

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mgr inż. – 2004 rok.</li> <li>2. Dr inż. – 2008 rok.</li> <li>3. Dr hab. inż. - 2019 rok.</li> </ol>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ostrowska-Ligęza E., Szulc K., Jakubczyk E., Dolatowska-Żebrowska E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A. The influence of a chocolate coating on the state diagrams and thermal behaviour of freeze-dried strawberries. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12 (4): 1–14.</li> <li>2. Małajowicz J., Górską A., Bryś J., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M. Attempt to develop an effective method for the separation of gamma-decalactone from biotransformation medium.</li> <li>3. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Bryś J. Application of chromatographic and thermal methods to study fatty acids composition and positional distribution, oxidation kinetic parameters and melting profile as important factors characterizing amaranth and quinoa oils. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12 (4): 1–12.</li> <li>4. Bryś J., Górską A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś A., Brzezińska R., Dolatowska-Żebrowska K., Małajowicz J., Ziarno M., Obranović M., Škevin D. Human milk fat substitutes from lard and hemp seed oil mixtures. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021, 11 (15): 1-11.</li> <li>5. Bryś J., Górską A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś A., Brzezińska R., Dolatowska-Żebrowska K., Ziarno M., Obranović M., Škevin D. Study of the properties of human milk fat substitutes using DSC and GC methods. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021, 11(1): 1-11.</li> <li>6. Brzezińska R., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Bryś J. Thermal and kinetic properties of brazilian <i>Coffea arabica</i> beans. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021, 11(14): 1-12.</li> <li>7. Ostrowska-Ligęza E., Dolatowska-Żebrowska K., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A. Comparison of thermal characteristics and fatty acids composition in raw and roasted cocoa beans from Peru (Criollo) and Ecuador (Forastero). <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021, 11(6): 1-20.</li> </ol>

	<p>8. Wirkowska-Wojdyła M., Chmiel M., Ostrowska-Ligęza E., Górka A., Bryś J., Słowiński M., Czerniszewska A. The influence of interesterification on the thermal and technological properties of milkfat-rape seed oil mixture and its potential use in incorporation of model meat batters. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021, 11(1): 1-11.</p> <p>9. Górka A., Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Domian E., Ostrowska-Ligęza E. Application of thermal methods to analyze the properties of coffee silverskin and oil extracted from the studied roasting by-product. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2020, 10 (24): 1–15.</p> <p>10. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Kalisz S., Wirkowska-Wojdyła M., Florowski T., Oszmiański J. Effects of <i>Nigella sativa</i> L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 2020, 130: 1-7.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Głowackiej. Przewód został otwarty przed Radą Wydziału Nauk o Żywności 21.09.2018.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej. Przewód został otwarty przed Radą Wydziału Nauk o Żywności 15.03.2019.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekt NN312 068439 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: główny wykonawca.</p> <p>2. Projekt NN312 068639 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: wykonawca.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Celem pracy będzie w pierwszym etapie pozyskanie oleju z produktów odpadowych przemysłu owocowo-warzywnego. W kolejnym etapie olej zostanie poddany modyfikacji enzymatycznej w celu uzyskania tłuszczu o zaprogramowanych właściwościach fizycznych i chemicznych. Zostaną wykorzystane metody termiczne w celu dokładnego określenia odporności tłuszczów wyjściowych i zmodyfikowanych na procesy utleniania.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności e-mail: <a href="mailto:magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl">magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl</a> tel. 22 59 376 06</p>