

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Jarosław Wyrwisz, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2021 r. Profesor uczelni, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2019 r. Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2010 r. - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2005 r. - Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka w zakresie żywienia człowieka i nauk konsumenckich.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyrwisz, J.; Karp, S.; Kurek, M.A.; Moczowska-Wyrwisz, M. Evaluation of Modified Atmosphere Packaging in Combination with Active Packaging to Increase Shelf Life of High-in Beta-Glucan Gluten Free Cake. <i>Foods</i> 2022, 11, 872. https://doi.org/10.3390/foods11060872 2. Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.A. The impact of different levels of oat β-glucan and water on gluten-free cake rheology and physicochemical characterization. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 2020 (57), 3628–3638. 3. Moczowska M., Karp S., Horbanczuk O.K., Hanula M., Wyrwisz J., Kurek M.A. Effect of rosemary extract addition on oxidative stability and quality of hemp seed oil. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 2020, 124, 33-47 4. Wyrwisz J., Moczowska M., Kurek M.A., Karp S., Atanasov A.G., Wierzbicka A. Evaluation of WBSF, colour, cooking loss of <i>Longissimus lumborum</i> muscle with Fiber Optic FT-NIR spectroscopy depends on aging time. <i>Molecules</i>, 2019, 24, 757, 1-11. 5. Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.A.. Comparative analysis of the physical properties of o/w emulsions stabilised by cereal β-glucan and other stabilisers. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 2019, 132, s. 236-243. 6. Kurek M.A., Wyrwisz J., Brzeska M., Moczowska M., Karp S., Wierzbicka A. Effect of different beta-glucan preparation pretreatments on fortified bread quality. <i>Food Science and Technology</i>, 2018, 38(4), 606-611.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marcin Kurek. Wpływ dodatku i stopnia mikronizacji preparatów błonnikowych na kształtowanie wybranych cech jakościowych pieczywa. 2013-2015. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 16.12.2015. 2. Monika Piwińska. Wpływ dodatku preparatów błonnikowych o różnym stopniu mikronizacji i nowoczesnych metod suszenia makaronów na ich wybrane cechy jakościowe. 2013-2016. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 08.06.2016. 3. Sabina Karp. Zastosowanie β-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego. 2015-2020. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 18.09.2020.

	4.Olaf K. Horbańczuk. Wpływ sposobu pakowania i okresu przechowywania na wybrane cechy jakości mięsa strusi, procesy oksydacyjne oraz potencjał trawienia in vitro. Planowana obrona: III kw. 2022.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt "Wzmocnienie konkurencyjności przedsiębiorstwa Marcin Szczepanek zajazd Ostoja poprzez opracowanie i wdrożenie nowej strategii wzorniczej". Okres realizacji: 12.2019-02.2021 2. Projekt „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”. UDA-POIG.01.03.01-14-041/12. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2013-2015. Kierownik Zadania 4 pt. „Innowacyjne technologie produkcji wyrobów zbożowych o właściwościach prozdrowotnych”. 3. Projekt ProOptiBeef „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią od widelca do zagrody”. PO IG.01.03.01-00-204/09. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2009-2015. Wykonawca badań naukowych. 4. Projekt: „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, POIG.01.01.02-14-090/09-00. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2010-2012. Wykonawca badań naukowych.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pozyskiwanie i wykorzystanie beta – glukanów z różnych źródeł w produkcji żywności w celu zwiększenia jej właściwości prozdrowotnych. 2. Ocena jakości i identyfikacja właściwości prozdrowotnych wybranych produktów spożywczych z wykorzystaniem szybkich, nieinwazyjnych metod stosowanych w trybie pomiaru on-line.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, znajomość metod analiz fizykochemicznych, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość, wytrwałość w dążeniu do celu.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka jaroslaw_wyrwisz@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 078