

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Sylwia Żakowska-Biemans, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2018 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2002 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aluwé, M., Heyrman, E., Kostyra, E., Żakowska-Biemans, S., Almeida, J., Čítek, J., ... Van den Broeke, A. (2022). Consumer evaluation of meat quality from barrows, immunocastrates and boars in six countries. <i>Animal</i>, 16(3), 1–10. http://doi.org/10.1016/j.animal.2022.100455 2. Żakowska-Biemans, S., Kostyra, E., Škrlep, M., Aluwé, M., & Čandek-Potokar, M. (2021). Sensory Profiling and Liking of Salami and Pancetta from Immunocastrated, Surgically Castrated and Entire Male Pigs. <i>Animals</i>, 11(10), 1–17. http://doi.org/10.3390/ani11102786 3. Górska-Warsewicz, H., Żakowska-Biemans, S., Stangierska, D., Świątkowska, M., Bobola, A., Szlachciuk, J., ... Świstak, E. (2021). Factors limiting the development of the organic food sector—perspective of processors, distributors, and retailers. <i>Agriculture (Switzerland)</i>, 11(9), 1–21. http://doi.org/10.3390/agriculture11090882 4. Kostyra, E., Król, K., Knysak, D., Piotrowska, A., Żakowska-Biemans, S., & Latocha, P. (2021). Characteristics of Volatile Compounds and Sensory Properties of Mixed Organic Juices Based on Kiwiberry Fruits. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 11(2), 1–15. http://doi.org/10.3390/app11020529 5. Sajdakowska, M., Gębski, J., Guzek, D., Gutkowska, K., & Żakowska-Biemans, S. (2020). Dairy Products Quality from a Consumer Point of View: Study among Polish Adults. <i>Nutrients</i>, 12(5), 1–16. http://doi.org/10.3390/nu12051503 6. Aluwé, M., Heyrman, E., Almeida, J. M., Babol, J., Battaccone, G., Čítek, J., Żakowska-Biemans, S., Egea, M. (2020). Exploratory Survey on European Consumer and Stakeholder Attitudes towards Alternatives for Surgical Castration of Piglets. <i>Animals</i>, 10(10), 1–25. http://doi.org/10.3390/ani10101758 7. Sajdakowska, M., Gębski, J., Żakowska-Biemans, S., & Jeżewska-Zychowicz, M. (2019). Willingness to eat bread with health benefits: habits, taste and health in bread choice. <i>Public Health</i>, 167, 78–87. http://doi.org/10.1016/j.puhe.2018.10.018 8. Sajdakowska, M., Żakowska-Biemans, S., & Gutkowska, K. (2019). Food of Polish origin and its attributes in consumer opinion. <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 26(1), 155–172. 9. Čandek-Potokar, M., Škrlep, M., Kostyra, E., Żakowska-Biemans, S., Poklukar, K., Batorek-Lukač, N., ... Stefanski, V. (2020). Quality of Dry-Cured Ham from Entire, Surgically and Immunocastrated Males: Case Study on Kraški Pršut. <i>Animals</i>, 10(2), 1–12. http://doi.org/10.3390/ani10020239 10. Żakowska-Biemans, S., Pieniak, Z., Kostyra, E., & Gutkowska, K. (2019). Searching for a measure integrating sustainable and healthy eating behaviors. <i>Nutrients</i>, 11(1), 1–17. http://doi.org/10.3390/nu11010095

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Postawy konsumentów wobec dobrostanu zwierząt hodowlanych jako determinanta rozwoju dobrowolnych systemów znakowania żywności, przewód doktorski otwarty w 2019 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. System informacji sensorycznej na potrzeby rynku żywności ekologicznej (ECROPOLIS), 2009-2012. 7. Program Ramowy Badań i Rozwoju UE. Kierownik projektu: 2. BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, 2009-2015. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 3. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią "od widelca do zagrody" (PROOPTIBEEF), 2009-2015. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 4. BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności, 2013-2015. Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 5. Czynniki warunkujące popyt na żywność ekologiczną w kontekście przeobrażeń rynku żywności ekologicznej w Polsce i innych krajach Europy, 2011. Projekt finansowany ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kierownik projektu: 6. Akceptacja przez konsumentów w krajach Unii Europejskiej oraz krajach trzecich mięsa pochodzącego od samców świń, których nie poddano kastracji chirurgicznej, 2013. Projekt finansowany przez: Komisję Europejską, Dyrektorat Generalny Zdrowie i Konsumenci. Wykonawca. 7. Styl życia (w odniesieniu do żywności) kobiet ciężarnych i matek karmiących, 2014. Nutricia Polska Sp. z o.o. Wykonawca. 8. Postawy i zachowania młodych konsumentów wobec zrównoważonego i zdrowego żywienia. 2014-2016. Międzynarodowy projekt badawczy, Narodowe Centrum Nauki, HARMONIA 5. Wykonawca. 9. Marketing, promocja oraz analiza rynku, analiza rynku produkcji ekologicznej w Polsce, w tym określenie szans i barier dla rozwoju tego sektora produkcji, 2017. Projekt finansowany ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kierownik projektu. 10. Zrównoważenie w produkcji wieprzowiny z immunokastracji. (SuSI), 2017-2021, HORYZONT 2020, The ERA-NET COFUND (SusAn). Kierownik projektu.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Czynniki warunkujące rozwój rolnictwa ekologicznego i rynku żywności ekologicznej w kontekście strategii „Farm to Fork”.</p> <p>Analiza uwarunkowań procesów decyzyjnych związanych z wyborem żywności (np. żywność ekologiczna, novel food, roślinne zamienniki mięsa i nabiału) z wykorzystaniem innowacyjnych metod i narzędzi np. wirtualna rzeczywistość, eyetracking, FaceReader.</p> <p>Analiza wpływu informacji zawartej na opakowaniu żywności w procesach decyzyjnych związanych z wyborem żywności.</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Podstawowa wiedza z zakresu marketingu, psychologii konsumenta, analizy sensorycznej, żywienia człowieka oraz statystycznej analizy danych. Umiejętność pracy w zespole, dobra znajomość języka angielskiego. Inne: gotowość do dłuższych wyjazdów za granicę.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie sylwia_zakowska_biemans@sggw.pl Tel. (22) 5937133