

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dorota Zielińska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2008 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"> <li>1. Zielińska D., Długosz E., Zawistowska-Deniziak A. (2018): Functional properties of food-origin <i>Lactobacillus</i> in the gastro-intestinal ecosystem - <i>in vitro</i> study. <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i>, <a href="https://doi.org/10.1007/s12602-018-9458-z">https://doi.org/10.1007/s12602-018-9458-z</a></li> <li>2. Zielińska D., Kołożyn-Krajewska D. (2018): Food-origin lactic acid bacteria may exhibit probiotic properties: review. <i>BioMed Research International</i>, Article ID 5063185, 15 pages.</li> <li>3. Mituniewicz-Matek, A., Zielińska, D., &amp; Ziarno, M. (2019). Probiotic monocultures in fermented goat milk beverages—sensory quality of final product. <i>International Journal of Dairy Technology</i>, 72(2), 240-247.</li> <li>4. Oldak, A., Zielińska, D., Łepecka, A., Długosz, E., &amp; Kołożyn-Krajewska, D. (2020). <i>Lactobacillus plantarum</i> strains isolated from Polish regional cheeses exhibit anti-Staphylococcal activity and selected probiotic properties. <i>Probiotics and antimicrobial proteins</i>, 12(3), 1025-1038.</li> <li>5. Zielińska, D., Bilska, B., Marciniak-Łukasiak, K., Łepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocińska, K., ... &amp; Kołożyn-Krajewska, D. (2020). Consumer understanding of the date of minimum durability of food in association with quality evaluation of food products after expiration. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 17(5), 1632.</li> <li>6. Sharifi-Rad J, Rodrigues CF, Stojanović-Radić Z, Dimitrijević M, Aleksić A, Neffe-Skocińska K, Zielińska D, Kołożyn-Krajewska D, ... &amp; Calina D. (2020) Probiotics: Versatile Bioactive Components in Promoting Human Health. <i>Medicina</i>. 27;56(9):433.</li> <li>7. Salehi, B., Dimitrijević, M., Aleksić, A., Neffe-Skocińska, K., Zielińska, D., Kołożyn-Krajewska, D., ... &amp; Martins, N. (2021). Human microbiome and homeostasis: insights into the key role of prebiotics, probiotics, and symbiotics. <i>Critical reviews in food science and nutrition</i>, 61(9), 1415-1428.</li> <li>8. Zielińska, D., Łepecka, A., Oldak, A., Długosz, E., &amp; Kołożyn-Krajewska, D. (2021). Growth and adhesion inhibition of pathogenic bacteria by live and heat-killed food-origin <i>Lactobacillus</i> strains or their supernatants. <i>FEMS Microbiology Letters</i>, 368(5), fnab024.</li> <li>9. Bialecka-Dębek A, Granda D, Szmidt MK, Zielińska D. Gut Microbiota, Probiotic Interventions, and Cognitive Function in the Elderly: A Review of Current Knowledge. <i>Nutrients</i>. 2021; 13(8):2514. <a href="https://doi.org/10.3390/nu13082514">https://doi.org/10.3390/nu13082514</a></li> <li>10. Zielińska D, Marciniak-Lukasiak K, Karbowski M, Lukasiak P. Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel <i>Lactobacillus</i> Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>. 2021; 26(19):5730. <a href="https://doi.org/10.3390/molecules26195730">https://doi.org/10.3390/molecules26195730</a></li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności” SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2014-2021, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2021-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Zastosowanie metabolitów bakterii fermentacji mlekowej (LAB) oraz bakterii kwasu octowego (AAB) do biokonserwacji mięsa i przetworów mięsnych (<i>promotor</i>)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kierownik projektu NCN PRELUIUM BIS 3 (Nr DEC-2021/43/O/NZ9/02468) nt.: „Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka”. Okres realizacji 2022-2026.</li> <li>2. Kierownik zadania badawczego NCN Miniatura I (Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC-2017/01/X/NZ9/01627 z dnia 10.01.2018r.) nt.: „Ocena <i>in vitro</i> zjawiska hamowania adhezji patogenów do śluzu jelitowego, przez żywe i inaktywowane ciepłnie komórki <i>Lactobacillus</i>”. Okres realizacji 2018-2019.</li> <li>3. Kierownik projektu: „Zastosowanie metabolitów bakterii <i>Lactobacillus</i> jako czynnika przedłużającego trwałość żywności ready-to-eat” Program Inkubator Innowacyjności 4.0., Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w</li> </ol>

	<p>jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kierownik projektu „Biotechnologiczny sposób wytwarzania witaminy K2 o rozszerzonym spektrum zawartości menachinonów.” Program Inkubator Innowacyjności 2.0., w ramach Działania 4.4 Zwiększanie potencjału kadrowego sektora B+R, Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. Umowa Nr MNiSW/2019/174/DIR z dnia 13.06.2019 r.</li> <li>5. Kierownik zadania badawczego w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie, dla młodego pracownika nauki w trzech kolejnych latach: 2012 nt: "Badania <i>in vitro</i> wybranych właściwości probiotycznych bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z tradycyjnej żywności fermentowanej ", 2013 nt.: „Przydatność biotechnologiczna bakterii kwasu mlekowego o właściwościach potencjalnie probiotycznych (kontynuacja badań)” , 2014 nt.: „Genotypowanie bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z żywności”.</li> </ol> <p>Udział w projektach badawczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, okres realizacji: 2019-2021 – wykonawca.</li> <li>7. "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" Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018– główny wykonawca.</li> <li>8. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018 - wykonawca</li> <li>9. „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” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018 - wykonawca</li> <li>10. "Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad optymalizacją oraz rozwojem innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa w celu podnoszenia wartości prozdrowotnych produktów ekologicznych" Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2017– główny wykonawca.</li> <li>11. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów oraz jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2017 - wykonawca ze strony SGGW.</li> <li>12. „Laktotechnologia jako odpowiedź na specjalne potrzeby żywieniowe dzieci urodzonych przedwcześnie” nr IS-2/81/NCBiR/2015 – wykonawca ze strony SGGW w roku 2017.</li> <li>13. „Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2013 - wykonawca ze strony SGGW.</li> <li>14. Programu Wykonawczego z Instytutem Mikrobiologii Białoruskiej Akademii Nauk, Republiki Białorusi nt.: Próba izolacji i charakterystyka bakterii probiotycznych oraz zastosowanie w wybranych produktach okres realizacji: 2011-2013. – główny wykonawca ze strony SGGW.</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, mechanizmy działania, wpływ na zdrowie człowieka
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, umiejętność i chęć pracy w laboratorium mikrobiologicznym, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka <a href="mailto:dorota_zielinska@sggw.edu.pl">dorota_zielinska@sggw.edu.pl</a> tel. 22 59 37 065