

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy:	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia, inżynieria rolnicza
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	20.12.2019 profesor SGGW 28.03.2019 doktor habilitowany 16.12.2003 doktor
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>I. Publikacje (5 wybranych publikacji): https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55391199200</p> <ol style="list-style-type: none"> Marcinkowska-Lesiak M., Kazem A., Stelmasiak A., Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Szpicer A., Półtorak A.: Physicochemical Characteristics of Pork Liver Pâtés Containing Nonthermal Air Plasma-Treated Egg White as an Alternative Source of Nitrite, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 13, nr 7, 2023, Numer artykułu: 4464, s. 1-17, DOI:10.3390/app13074464 Szpicer A., Bińkowska W., Wojtasik-Kalinowska I., Salih S., Półtorak A.: Application of computational fluid dynamics simulations in food industry, European Food Research and Technology, vol. 249, nr 6, 2023, s. 1411-1430, DOI:10.1007/s00217-023-04231-y Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Binkowska W., Hanula M., Marcinkowska-Lesiak M., Półtorak A.: Effect of Processing on Volatile Organic Compounds Formation of Meat—Review, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 13, 2023, Numer artykułu: 705, s. 1-13, DOI:10.3390/app13020705 Hanula M., Szpicer A., Górską-Horczyżczak E., Khachatryan G., Pogorzelski G., Pogorzelska-Nowicka E., Półtorak A.: Hydrogel emulsion with encapsulated safflower oil enriched with açai extract as a novel fat substitute in beef burgers subjected to storage in cold conditions, Molecules, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 27, nr 8, 2022, Numer artykułu: 2397, s. 1-27, DOI:10.3390/molecules27082397 Hanula M., Szpicer A., Górską-Horczyżczak E., Khachatryan G., Pogorzelska-Nowicka E., Półtorak A.: Quality of beef burgers formulated with fat substitute in a form of freeze-dried hydrogel enriched with açai oil, Molecules, Multidisciplinary

Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 27, nr 12, 2022, Numer artykułu: 3700, s. 1-20, DOI:10.3390/molecules27123700

II. Wdrożone w latach 2019-2020 Europejskie wspólnotowe wzory przemysłowe zarejestrowane w Urzędzie Harmonizacji Rynku Wewnętrznego (OHIM) UE

1. I System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0001

2. II System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0002

3. III System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0003

III. Uzyskane patenty:

1. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności (Numer patentu: 237097, data udzielenia prawa 18.11.2020)

2. Sposób wytwarzania średniorozdrobnionych kiełbasek mięsnych (Numer patentu: 236603, data udzielenia prawa 07.10.2020)

3. Sposób wytwarzania gotowego do spożycia wyrobu z mięsa strusiego oraz gotowy do spożycia wyrób z mięsa strusiego (Numer patentu: 233001, data udzielenia prawa 12.04.2019)

4. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci (Numer patentu: 232488, data udzielenia prawa 01.02.2019)

5. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie (Numer patentu: 232487, data udzielenia prawa 01.02.2019)

6. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla kobiet (Numer patentu: 232489, data udzielenia prawa 01.02.2019)

7. Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych (Numer patentu: 232490, data udzielenia prawa 01.02.2019)

8. Sposób pozyskania kulinarnego mięsa wieprzowego i mięso wieprzowe (Numer patentu: 225686, data udzielenia prawa 26.10.2016)

9. Sposób wytwarzania wieprzowych wyrobów mięsnych (Numer patentu: 221480, data udzielenia prawa 21.05.2015)

	10. Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenicności (Numer patentu: 220814, data udzielenia prawa 23.01.2015)
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Cztery obronione prace doktorskie z wyróżnieniem. Promotor pomocniczy 2 prac doktorskich obronionych również z wyróżnieniem. Promotor 2 prac doktorskich – przewody otwarte w 2019 https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=116830&_k=v1py6m
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Udział w projektach wdrożeniowych w zakładzie przemysłowym: 1. Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości spożywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: „spray-off” oraz „friendly use” Projekt nr POIR.01.01.01-00-1066/19; 2020-2023. 2. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności”; Projekt nr POIR.01.01.01-00-0130/18-00; 2018-2021. 3. Badania wpływu zmian sposobów procesu żywienia drobiu, na jakość surowca drobiowego- badania, jakości prozdrowotnej oraz występowania białek alergennych dostarczanego surowca drobiowego Zrealizowane projekty: 1. ProOptiBeef (2009-2015, najlepiej zrealizowany projekt w POIG w perspektywie finansowej 2007-2013) – Kierownik Zadania 4. 2. BIOŻYWNOŚĆ (2010-2015 projekt zrealizowany z wyróżnieniem) – Uczestnik Projektu w SGGW. 3. BIOPRODUKTY (2012-2015) – Uczestnik Projektu.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zaprojektowanie metody identyfikacji autentycznej wołowiny. Rozwiązanie problemu badawczego w zakresie jakości wołowiny i możliwości odtworzenia źródła pochodzenia (traceability) mięsnych produktów wołowych w zależności od zastosowanej technologii produkcji i przetwarzania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka Katedra Techniki i Projektowania Żywności Zakład Projektowania Żywności andrzej_poltorak@sggw.edu.pl