

**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
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2009 – Magister technologii żywności i żywienia człowieka 2014 – Doktor Nauk Rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia 2023 – Doktor Habilitowany Nauk Rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ostatnich 3 (maksymalnie 10)	z lat <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siol M., Sadowska A. (2023): Chemical composition, physicochemical and bioactive properties of avocado (<i>Persea americana</i>) seed and its potential use in functional food design, <i>Agriculture</i>, 13, 2, 1-14</li> <li>• Siol M., Sadowska A., Król K., Najman K. (2022): Bioactive and physicochemical properties of exotic fruit seed powders: mango (<i>Mangifera indica</i> L.) and rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) obtained by various drying methods, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 12, 10, 1-14</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Siol M., Niedziółka D., Najman K. (2022): Functional properties of fruit fibers preparations and their application in wheat bakery products (kaiser rolls), <i>Agriculture</i>, 12, 10, 1-13</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Kulik K., Waszkiewicz-Robak B. (2021): Designing functional fruit-based recovery drinks in powder form that contain electrolytes, peptides, carbohydrates and prebiotic fiber taking into account each component's osmolality, <i>Molecules</i>, 26, 18, 1-15</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Hallmann E., Świąder K. (2021): Assessment of chokeberry powders quality obtained using an innovative fluidized-bed jet milling and drying method with pre-drying compared with convection drying, <i>Foods</i>, 10, 2, 1-17</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Hallmann E. (2020): Properties of raspberry powder obtained by a new method of fluidised-bed jet milling and drying compared to other drying methods, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 11, 4303-4309</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Kostyra E., Rachtan Janicka J., Najman K. (2020): Effect of ageing time on quality characteristics of different bovine muscles, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 55, 3, 1189-1198</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F. (2020): Sources, bioavailability, and safety of silicon derived from foods and other sources added for nutritional purposes in food supplements and functional foods, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 10, 18, 1-14</li> <li>• Sadowska A., Świdorski F., Laskowski W. (2020): Osmolality of components and their application in the design of functional recovery drinks, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 10, 21, 1-12</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sadowska A. Świdorski F., Hallmann E. (2020): Bioactive, physicochemical and sensory properties as well as microstructure of organic strawberry powders obtained by various drying methods, Applied Sciences-Basel, 10, 14, 1-13</li> </ul>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/ postępowania), chronologicznie	Brak doświadczenia.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Udział w następujących projektach badawczych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Opracowanie optymalnej technologii pozbiornej dla owoców minikiwi (<i>Actinidia arguta</i>) oraz prototypu modułu nieinwazyjnie sortującego owoce pod względem stopnia dojrzałości (MODOM)”, projekt finansowany ze środków „Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”, współrealizator, 2021-2022</li> <li>• „Opracowanie receptury i procesu produkcji wyrobów ciastkarskich z odroczonym terminem wypieku”, projekt realizowany w ramach Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020, kierownik projektu, współrealizator, 2019</li> <li>• „Zrównoważenie w produkcji wieprzowiny z uwzględnieniem immunokastracji” projekt ze środków ERA-NET CO-FUND w ramach programu Horyzont (NCBiR), współrealizator, 2018-2019</li> <li>• „Zaprojektowanie innowacyjnych produktów funkcjonalnych w postaci koncentratów potraw o wysokiej wartości odżywczej i jakości sensorycznej, przeznaczonych dla wegetarian, w wersji spełniającej wymagania diety wegańskiej”, projekt realizowany w ramach Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020, współrealizator, 2018</li> <li>• „Opracowanie innowacyjnego prozdrowotnego napoju owocowego w postaci półpłynnej utrwalanego metodą zamrażania”, projekt realizowany w ramach Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020, kierownik projektu, współrealizator, 2017</li> <li>• „Optymalizacja produkcji mięsa wołowego w Polsce zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” projekt finansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach operacyjnego programu Innowacyjna Gospodarka (Działanie 1.3.), współrealizator, 2009-2014</li> </ul>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Ocena cech jakościowych produktów odpadowych pochodzenia roślinnego oraz możliwość ich wykorzystania w projektowaniu żywności funkcjonalnej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka anna_sadowska@sggw.edu.pl 22 593 70 48