

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Emilia Janiszewska-Turak dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2004 r. – mgr inż. kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Wydział Nauki o Żywności,</p> <p>2008 r. – stopień doktora w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p> <p>2019 r. - stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p> <p>2022 r. – profesor Uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Janiszewska-Turak E., Witrowa-Rajchert D. (2021)</b> The influence of carrot pre-treatment, type of carrier and disc speed on the physical and chemical properties of spray-dried carrot juice microcapsules, <i>Drying Technology</i>, 39 (4), 439-449 DOI: 10.1080/07373937.2019.1705850,</p> <p><b>Janiszewska-Turak E., Bąk P., Krzykowski A., Witrowa-Rajchert D.,</b> (online od XII 2020)The influence of the carrier addition and spray drying temperatures on physicochemical properties of microencapsulated carrot juice powder, <i>International Journal of Food Science &amp; Technology</i></p> <p><b>Janiszewska-Turak E., Hornowska Ł., Pobiega K, Gniewosz M., Witrowa-Rajchert D.,</b> (online od XII 2020),The influence of Lactobacillus bacteria type and kind of carrier on the properties of spray-dried microencapsules of fermented beetroot powders, <i>International Journal of Food Science &amp; Technology</i></p> <p>Nowacka, M., Dadan, M., Janowicz, M., Wiktor, A., Witrowa-Rajchert, D., Mandal, R., ... &amp; <b>Janiszewska-Turak, E.</b> (2021). Effect of nonthermal treatments on selected natural food pigments and color changes in plant material. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 20(5), 5097-5144.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Rybak, K., Grzybowska, E., Konopka, E., &amp; Witrowa-Rajchert, D.</b> (2021). The influence of different pretreatment methods on color and pigment change in beetroot products. <i>Molecules</i>, 26(12), 3683.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Kołakowska, W., Pobiega, K., &amp; Gramza-Michałowska, A.</b> (2021). Influence of Drying Type of Selected Fermented Vegetables Pomace on the Natural Colorants and Concentration of Lactic Acid Bacteria. <i>Applied Sciences</i>, 11(17), 7864.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Walczak, M., Rybak, K., Pobiega, K., Gniewosz, M., Woźniak, Ł., &amp; Witrowa-Rajchert, D.</b> (2022). Influence of Fermentation Beetroot Juice Process on the Physico-Chemical Properties of Spray Dried Powder. <i>Molecules</i>, 27(3), 1008.</p> <p><b>Janiszewska-Turak E., Witrowa-Rajchert D., Rybak K., Rolof J., Pobiega J., Woźniak Ł., Gramza-Michałowska A.,</b> The Influence of</p>

	<p>Lactic Acid Fermentation on Selected Properties of Pickled Red, Yellow, and Green Bell Peppers. <i>Molecules</i> 27(23):8637. 2022, <a href="https://doi.org/10.3390/fermentation8110659">https://doi.org/10.3390/fermentation8110659</a></p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Rybak K., Pobiega K., Nikodem A, Gramza-Michałowska A., Sustainable production and characteristics of dried fermented vegetables, <i>Fermentation</i> 8(11), 659 2022</p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Pobiega K., Rybak K., Alicja Synowiec A., Woźniak Ł., Trych U., Gniewosz M., Witrowa-Rajchert D., Changes in Physical and Chemical Parameters of Beetroot and Carrot Juices Obtained by Lactic Fermentation, <i>Applied Sciences</i> 2023 <a href="https://doi.org/10.3390/molecules27238637">https://doi.org/10.3390/molecules27238637</a></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	mgr inż. Piotr Grzegory, 2016-2018, „Kształtowanie właściwości fizykochemicznych suszonych truskawek”, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy, obrona pracy 09.02.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Kierownik projektu - „Wpływ rodzaju ekstrakcji na jakość mikrokapsułkowanych barwników uzyskiwanych z marchwi pomarańczowej i buraka ćwikłowego”, 09.2013- 06.2014, Grant na zadanie badawcze w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki lub uczestnika studiów doktoranckich,</p> <p>2. Kierownik projektu - Analiza struktury złoza oraz cząstek proszków uzyskanych z fermentowanych soków warzywnych metodą suszenia rozpyłowego”, projekt z konkursu miniatura 3, 2019/03/X/NZ9/00388</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Określenie wpływu obróbki wstępnej warzyw i owoców na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Określenie wpływu dodatku kultur starterowych na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Zastosowanie otrzymanych proszków jako dodatków do wybranego rodzaju produktu spożywczego</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>INSTYTUT NAUK O ŻYWNOSCI</p> <p><a href="mailto:emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl">emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl</a></p> <p>+48 22 593 75 66</p>