

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Hanna Kowalska, dr hab., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1993 r. - mgr inż., kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW 2002 r. – tytuł doktora nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW 2013 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 2018 r. – stanowisko prof. Uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kowalska H. i in. 2023. Shaping the properties of osmo-dehydrated strawberries in fruit juice concentrates. <i>Applied Sciences</i>, 13, 2728.</li> <li>2. Kowalska H. i in. 2023. Advances in multigrain snack bar technology and consumer expectations: a review. <i>Food Reviews International</i>, 39:1, 93-118</li> <li>3. Kowalska H. – współautor 2023. Sous-vide as an innovative and alternative method of culinary treatment of chicken breast in terms of product quality and safety. <i>Applied Sciences</i>, 13, 3906.</li> <li>4. Kowalska, H. 2022. The use of osmotic dehydration and microwave-vacuum drying for the production of apple snacks. <i>Technological Progress in Food Processing</i>, (2), 42-48.</li> <li>5. Kowalska H. – współautor 2022, Kształtowanie właściwości przekąski z topinamburu <i>Helianthus Tuberosus L.</i> Wytwarzanej metodami osmotycznego odwadniania i suszenia. <i>ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 29, 1 (130), 85-99.</li> <li>6. Kowalska H. i in. 2021. Development of a high-fibre multigrain bar technology with the addition of curly kale. <i>Molecules</i>, 26, 3939.</li> <li>7. Kowalska H. i in. 2021. Edible coatings as osmotic dehydration pre-treatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development – Review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 20(6), 5641-5674.</li> <li>8. Kowalska H. i in. 2020. The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmo-dehydrated and dried apples. <i>Drying Technology</i>, 38(12): 1620-1631.</li> <li>9. Kowalska H. i in. 2020. The use of a hybrid drying method with pre-osmotic treatment in strawberry bio-snack technology. <i>International Journal of Food Engineering</i>, 16, 1-2, 20180318.</li> <li>10. Kowalska H. i in. 2020. Physical and sensory properties of Japanese quince chips obtained by osmotic dehydration in fruit juice concentrates and hybrid drying. <i>Molecules</i> 2020, 25, 5504.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Zakończone przewody doktorskie, obronione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 28.02.2016-12.04.2019 – tytuł pracy doktorskiej: „Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne otrzymanych suszy”</li> </ul> <p>Otwarte przewody doktorskie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 22.02.2021 - otwarcie przewodu doktorskiego pt.: „Analiza wpływu preparatów błonnikowych i suszonych owoców na właściwości fizyczne i chemiczne przekąsek jako układów wielofazowych wytwarzanych na bazie ziaren oleistych. Obrona planowana 09.2023</li> <li>- 30.04.2022. Badania nad wpływem obróbki wstępnej i obniżonego ciśnienia na suszenie mikrofalowo-próżniowe marchwi i selera w aspekcie otrzymania przekąsek prozdrowotnych</li> </ul>

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kowalska H. – kierownik projektu ze strony polskiej jako partnera w ramach Projektu Konsorcyjnego ERA-Net SUSFOOD NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji, Niemczech i Polsce, pt.: „Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”, w okresie 09.2014 – 10.2017</li> <li>2. Udział w realizacji zadania pn. Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Projekt Junior- Edu-Żywnienie (JEŻ). 2022</li> <li>3. Kowalska H. – opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00308-99 pt.: „Opracowanie technologii wytwarzania wysokiej jakości suszy owocowych wzbogacanych w naturalne składniki odżywcze z zastosowaniem osmotycznego odwadniania i suszenia”, 2016,</li> <li>4. Kowalska H. – opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00320-99: „Wykorzystanie substancji alternatywnych do sacharozy w produkcji suszy owocowych dla określonej grupy społecznej” 2016</li> <li>5. Kowalska H. – wykonawca: Projektu finansowanego przez DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugust, Szwajcaria, realizowany w okresie 04.2015 - 12.2016: „The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physic-chemical properties of eggs”.</li> </ol>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Kształtowanie cech fizyko-chemicznych oraz sensorycznych produktów w wieloetapowym i złożonym procesie technologicznym, z wykorzystaniem różnych metod suszenia, odwadniania osmotycznego (wzbogacania) w oparciu o oczekiwania konsumentów (żywność mało przetworzona, z przeznaczeniem dla określonych grup społecznych, np. poszukujących żywności o obniżonej zawartości cukru i inne) oraz znajdujących zastosowanie w technologiach zrównoważonych.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Potrzeba pogłębiania wiedzy i umiejętności  Zainteresowanie pracą naukową i umiejętność samomotywacji  Umiejętność samodzielnej pracy w laboratorium badawczym  Umiejętność współpracy w zespole  Zaangażowanie; Komunikatywność</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u>  Wydział/Instytut  Adres e-mail  Telefon</p>	<p>Wydział Technologii Żywności / Instytut Nauk o Żywności  hanna_kowalska@sggw.edu.pl,  tel. +48 22 593 75 65</p>