

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Joanna Bryś, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2001 r. - Mgr inż. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie 2005 r. - Dr inż. Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2019 r. - Dr hab. inż. – w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryś J., Obranović M., Repajić M., Kraljić K., Škevin D., Bryś A., Górška A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M.: Comparison of Different Methods of Extraction for Pomegranate Seeds, Proceedings, MDPI AG, vol. 70, 2021, 1-6. 2. Bryś J., Górška A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś A., Brzezińska R., Dolatowska-Żebrowska K., Małajowicz J., Ziarno M., Obranović M., Škevin D.: Human Milk Fat Substitutes from Lard and Hemp Seed Oil Mixtures, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 11, 2021, 1-11. 3. Bryś J., Górška A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś A., Brzezińska R., Dolatowska-Żebrowska K., Ziarno M., Obranović M., Škevin D.: Study of the Properties of Human Milk Fat Substitutes Using DSC and GC Methods, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 11 2021, 1-11. 4. Hamułka J., Bryś J., Górška A., Janaszek-Mańkowska M., Górnicka M.: The Quality and Composition of Fatty Acids in Adipose Tissue-Derived from Wild Animals; A Pilot Study, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 11, 2021, 1-12. 5. Ziarno M., Bryś J., Parzyszek M., Veber A.: Effect of Lactic Acid Bacteria on the Lipid Profile of Bean-Based Plant Substitute of Fermented Milk, Microorganisms, vol. 8, 2020, 1-15 6. Bryś A., Bryś J., Mellado Á., Głowacki S., Tulej W., Ostrowska-Ligęza E., Koczoń P.: Characterization of oil from roasted hemp seeds using the PDSC and FTIR techniques, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, Akademiai Kiado Rt., vol. 138, 2019, 2781-2786. 7. Bryś J., Flores I., Górška A., Ostrowska-Ligęza E., Bryś A., Niemiec T., Koczoń P.: The synthesis followed by spectral and calorimetric evaluation of stability of human milk fat substitutes obtained from thistle milk and lard, International Journal of Analytical Chemistry, vol. 2019, 2019, 1-10. 8. Dolatowska-Żebrowska K., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górška A.: Characterization of thermal properties of goat milk fat and goat milk chocolate by using DSC, PDSC and TGA methods, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, Akademiai Kiado Rt., vol. 138, 2019, 2769-2779. 9. Kot A., Błażejsek S., Kieliszek M., Gientka I., Bryś J., Reczek L., Pobiega K.: Effect of exogenous stress factors on the biosynthesis of carotenoids and lipids by Rhodotorula yeast strains in media containing agro-industrial waste, World Journal of Microbiology & Biotechnology, vol. 35, 2019, 1-10.

	<p>10. Wesolowska A., Bryś J., Barbarska O., Strom K., Szymanska-Majchrzak J., Karzel K., Pawlikowska E., Zielińska M., Hamułka J., Oledzka G.: Lipid profile, lipase bioactivity, and lipophilic antioxidant content in high pressure processed donor human milk, <i>Nutrients</i>, vol. 11, 2019, 1-15.</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>1.Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Hanny Ciemniewskiej-Żytkiewicz. Otwarcie przewodu: 13.06.2014. Praca obroniona z wyróżnieniem dnia 7.07.2016 roku.</p> <p>2.Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Justyny Kadzińskiej: Otwarcie przewodu: 02.12.2017.</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>1. Realizacja projektu badawczego własnego (MNiSW): nr projektu N N 312 068439. Okres realizacji: od 27.10.2010r. do 26.10.2012r.</p> <p>2. Realizacja projektu w przedsiębiorstwie Kent-Garden Daniel Walendzik w ramach programu „Stolica Staży”. Okres realizacji: od 1.03. do 1.09.2013</p> <p>3. Realizacja projektu w Przedsiębiorstwie WITPOL w ramach programu „Staż Sukcesem Naukowca”. Okres realizacji: od 1.04.2014. do 30.09.2014.</p> <p>4. Realizacja projektu w ramach Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW w Laboratory for Oil and Fat Technology, Department of Food Engineering, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. Okres realizacji: od 25.06.2020 do 25.09.2020.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Celem pracy w pierwszym etapie będzie opracowanie składu recepturowego innowacyjnych produktów zawierających substancje bioaktywne oraz uboczne składniki przemysłu olejarskiego. W drugim etapie otrzymane produkty będą poddane analizie jakościowej. Szczegółowo zostanie zbadana frakcja lipidowa, która ma istotny wpływ na trwałość produktów spożywczych. Praca będzie mogła być realizowana we współpracy z przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją m.in. olejów.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności joanna_brys@sggw.edu.pl 22 59 376 15</p>