

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Jolanta Kowalska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1998 r. – mgr inż. kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW 2002 r. - doktor nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW 2014 r – dr habilitowany inż. w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2021 – stanowisko profesora uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kowalska J., Samborska K., Urbańska B., Kowalska H. 2022. Zastosowanie suszonego miodu w produkcji mlecznych mas czekoladowych. Przemysł Spożywczy, 76, 40-43. doi.10.15199/65.2022.8.5 2. Urbańska B., Kowalska H., Szulc K., Ziarno M., Pochitskaya I., Kowalska J. 2021. Comparison of the Effects of Conching Parameters on the Contents of Three Dominant Flavan3-ols, Rheological Properties and Sensory Quality in Chocolate Milk Mass Based on Liquor from Unroasted Cocoa Beans. <i>Molecules</i>, 26(9), 1-21, 2502. doi.org/10.3390/molecules26092502 3. Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciużyńska A., Brzezińska R., Kowalska H. 2021. Influence of Tea Brewing Parameters on the Antioxidant Potential of Infusions and Extracts Depending on the Degree of Processing of the Leaves of <i>Camellia sinensis</i>. <i>Molecules</i>, 26, 4773. doi.org/10.3390/molecules26164773 4. Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciużyńska A., Brzezińska R., Kowalska H. 2021. Influence of Tea Brewing Parameters on the Antioxidant Potential of Infusions and Extracts Depending on the Degree of Processing of the Leaves of <i>Camellia sinensis</i>. <i>Molecules</i>, 26, 4773. doi.org/10.3390/molecules26164773 5. Kowalska J., Kowalska H., Cieślak B., Majewska E., Ciecierska M., Derewiaka D., Lenart A. 2020: Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 57, 350-363. doi.org/10.1007/s13197-019-04067-z 6. Urbańska B., Szafranski T., Kowalska H., Kowalska J. 2020. Study of Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Various Mix of Chocolate Milk Masses with Different Protein Content. <i>Antioxidant</i>. 9(4), 299. doi.org/10.3390/antiox9040299 7. Urbańska B., Kowalska H., Derewiaka D., Kowalska J. 2020. Fatty acid profile of raw materials and chocolate milk mass depending on temperature and time of mixing. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych nr 601</i>, 49–59. doi. 10.22630/ZPPNR.2020.601.10 8. Urbańska B., Kowalska J. 2021. Analysis of 5-hydroxymethylfurfural (HMF) content in conched chocolate milk masses and selected raw materials used for their production. <i>Technological Progress in Food Processing</i>, 1 (2021), 42-49.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte	Obronione doktoraty 1. 07.07.2021 r - Badania nad zastosowaniem metody Sous-vide jako nowatorskiej techniki względem konwencjonalnych metod kulinarnych stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego

przewody/postępowania), chronologicznie	<p>Otwarte przewody doktorskie</p> <ol style="list-style-type: none"> 02.2019 - Wpływ wybranych właściwości surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej 04.2019 - Ocena ekspozycji zagrożeń chemicznych i analiza składu chemicznego oraz właściwości sensorycznych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie w kontekście jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> Wykonawca zadania w ramach grantu międzynarodowego: Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products, numer projektu 5/SH/SUSFOOD1/2014, instytucja finansująca NCBI R, VII Program Ramowy / ERA-NET SUSFOOD, 2015-2017 Wykonawca zadania w projekcie „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)” MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Zmieniające się trendy żywieniowe, a także rosnąca świadomość konsumentów skłania do opracowywania nowych produktów. Na rynku pojawiają się czekolady, otrzymane z nieprażonych ziaren kakaowych tzw. „raw”, a także czekolady różowe. Coraz więcej produktów skierowanych jest także dla vegan, czy sportowców. Rekomendacje EFSA skłaniają do wykorzystania właściwości prozdrowotnych produktów przerobu ziarna kakaowego. Jest to możliwe poprzez zwiększanie np. udziału proszku kakaowego w czekoladach. Istotnym aspektem jest także zastępowanie cukru buraczanego innymi substancjami słodzącymi, np. suszonym miodem, który wykazuje także właściwości prozdrowotne. Ponadto dąży się do zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych, np. łuski kakaowej, która także posiada składniki prozdrowotne. Te wszystkie aspekty można zrealizować w ogólnie sformułowanym zagadnieniu: Opracowanie technologii wytwarzania produktów na bazie ziarna kakaowego poprzez modyfikację składu surowcowego ze szczególnym uwzględnieniem zawartości bioskładników i wartości odżywczej oraz analiza wybranych właściwości fizyko-chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności jolanta.kowalska@sggw.edu.pl 22-5937679</p>