

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Magdalena Wirkowska-Wojdyła, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2004 r. - mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka 2008 r. - dr inż. nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia, SGGW 2019 r. – dr hab. inż. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Piasecka I., Górską A. Application of response surface methodology to optimize the extraction process of bioactive compounds obtained from coffee silverskin. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (9): 1–16. 2. Górską A., Piasecka I., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Kienc K., Ostrowska-Ligęza E. Berry seeds—a by-product of the fruit industry as a source of oils with beneficial nutritional characteristics. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (8): 1–12. 3. Ostrowska-Ligęza E., Dolatowska-Żebrowska K., Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Piasecka I., Górską A. Characterization of thermal properties of ruby chocolate using DSC, PDSC and TGA methods. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (9): 1–13. 4. Brzezińska R., Bryś J., Giers O., Bryś A., Górską A., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M. Quality evaluation of plant oil blends interesterified by using immobilized <i>Rhizomucor miehei</i> lipase. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12 (21): 1–14. 5. Gientka I., Wirkowska-Wojdyła., Ostrowska-Ligęza E., Janowicz M., Reczek L., Synowiec A., Błażej S. Enhancing red yeast biomass yield and lipid biosynthesis by using waste nitrogen source by glucose fed-batch at low temperature. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 10 (6): 1–18. 6. Ostrowska-Ligęza E., Szulc K., Jakubczyk E., Dolatowska-Żebrowska E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A. The influence of a chocolate coating on the state diagrams and thermal behaviour of freeze-dried strawberries. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12 (4): 1–14. 7. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Bryś J. Application of chromatographic and thermal methods to study fatty acids composition and positional distribution, oxidation kinetic parameters and melting profile as important factors characterizing amaranth and quinoa oils. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12 (4): 1–12.

	<p>8. Bryś J., Górską 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. 2021, 11 (15): 1-11.</p> <p>9. Bryś J., Górską 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. 2021, 11(1): 1-11.</p> <p>10. Brzezińska R., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Bryś J. Thermal and kinetic properties of brazilian <i>Coffea arabica</i> beans. Applied Sciences-Basel. 2021, 11(14): 1-12.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Brzezińskiej. Przewód został otwarty przed Radą Wydziału Nauk o Żywności 21.09.2018.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej. Praca obroniona 16.05.2023.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekt NN312 068439 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: główny wykonawca.</p> <p>2. Projekt NN312 068639 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: wykonawca.</p> <p>3. Projekt o przyznanie środków finansowych na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej lub stanowiska badawczego (SPUB) "Różnicowy kalorymetr skaningowy z przystawką ciśnieniową" – wniosek w ocenie.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Celem pracy będzie w pierwszym etapie pozyskanie oleju z produktów odpadowych przemysłu owocowo-warzywnego. W kolejnym etapie olej zostanie poddany modyfikacji enzymatycznej w celu uzyskania tłuszczu o zaprogramowanych właściwościach fizycznych i chemicznych. Zostaną wykorzystane metody termiczne w celu dokładnego określenia odporności tłuszczów wyjściowych i zmodyfikowanych na procesy utleniania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. 22 59 376 06</p>