

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Mariola Kozłowska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. – dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia,</p> <p>2004 r. - dr nauk farmaceutycznych, Akademia Medyczna w Warszawie (obecnie Warszawski Uniwersytet Medyczny), Wydział Farmaceutyczny.</p> <p>1998 r. - magister chemii, Uniwersytet Warszawski, Wydział Chemii.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Ziarno M., Kozłowska M., Ratusz K., Hassaliu R. 2023. Effect of the addition of selected herbal extracts on the quality characteristics of flavored cream and butter. <i>Foods</i>, 12(3), 471.</p> <p>Kozłowska M., Ziarno M., Rudzińska M., Majcher M., Małajowicz J., Michewicz K., 2022. Effect of essential oils on the survival of <i>Bifidobacterium</i> in <i>in vitro</i> conditions and in fermented cream. <i>Applied Sciences</i>, 12(3), 1067.</p> <p>Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L., Laudy A.E., Majewska E., Tarnowska K., Małajowicz J., Ziarno M., 2022. Antioxidant and antibacterial activity of extracts from selected plant material. <i>Applied Sciences</i>, 12(19), 9871.</p> <p>Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L., Ziarno M., Żbikowska A., Majewska E., 2021. Phenolic contents and antioxidant activity of extracts of selected fresh and dried herbal materials. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, 71(3), 269-278.</p> <p>Ziarno M., Kozłowska M., Ścibisz I., Kowalczyk M., Pawelec S., Stochmal A., Szleszyński B., 2021. The effect of selected herbal extracts on lactic acid bacteria activity. <i>Applied Sciences</i>, 11, 3898.</p> <p>Kozłowska M., Gawinowska A., Fabiszewska A.: Ekstrakty roślinne w wyrobach ciastkarskich. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2020, 74(6), 20-24.</p> <p>Kozłowska M., Żbikowska M., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., 2019. Herbal extracts incorporated into shortbread cookies: impact on color and fat quality of the cookies. <i>Biomolecules</i>, 9(12), 858.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte	Doktorantka z University of Gaziantep, 2010. Opieka naukowa nad częścią badawczą jej pracy doktorskiej dotyczącej oceny aktywności przeciwutleniającej badanych tłuszczów.

przewody/postępowania), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	-
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Poszukiwanie surowców roślinnych będących źródłem związków biologicznie czynnych, szczególnie tych wykazujących aktywność przeciwutleniającą oraz tych, z których można pozyskać tłuszcz. Możliwość zastosowania materiału roślinnego oraz otrzymanych z niego izolatów w podnoszeniu stabilności wybranych produktów żywnościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności mariola_kozlowska@sggw.edu.pl +48 22 59 376 22