

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>doktor habilitowany – 2019 r. – „Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej”;</p> <p>doktor nauk rolniczych - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”;</p> <p>magister inżynier - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wójciak, K.M., Ferysiuk, K., Kęska, P., Materska, M., Chilczuk, B., Trząskowska, M., Kruk, M., Kołożyn-Krajewska, D., Domínguez, R., 2023. Reduction of Nitrite in Canned Pork through the Application of Black Currant (<i>Ribes nigrum</i> L.) Leaves Extract. <i>Molecules</i> 28, 1749. 2. Ferysiuk, K., Wójciak, K.M., Trząskowska, M., 2022. Fortification of low-nitrite canned pork with willow herb (<i>Epilobium angustifolium</i> L.). <i>International Journal of Food Science & Technology</i> 57, 4194–4210. 3. Küçükgöz, K., Trząskowska, M., 2022. Nondairy Probiotic Products: Functional Foods That Require More Attention. <i>Nutrients</i> 14, 753. 4. Łepecka, A., Okoń, A., Szymański, P., Zielińska, D., Kajak-Siemaszko, K., Jaworska, D., Neffe-Skocińska, K., Sionek, B., Trząskowska, M., Kołożyn-Krajewska, D., Dolatowski, Z.J., 2022. The Use of Unique, Environmental Lactic Acid Bacteria Strains in the Traditional Production of Organic Cheeses from Unpasteurized Cow’s Milk. <i>Molecules</i> 27, 1097. 5. Kruk, M., Trząskowska, M., 2021. Analysis of Biofilm Formation on the Surface of Organic Mung Bean Seeds, Sprouts and in the Germination Environment. <i>Foods</i> 10, 542. https://doi.org/10.3390/foods10030542 6. Kruk, M., Trząskowska, M., Ścibisz, I., Pokorski, P., 2021. Application of the “SCOBY” and Kombucha Tea for the Production of Fermented Milk Drinks. <i>Microorganisms</i> 9, 123. 7. Łapińska, E., Pikora, M., Trząskowska, M., 2021. Jakość mikrobiologiczna i sensoryczna fermentowanych napojów miodowych. <i>Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny</i> 65, 24–26. 8. Szydłowska, A., Zielińska, D., Łepecka, A., Trząskowska, M., Neffe-Skocińska, K., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Development of Functional High-Protein Organic Bars with the Addition of Whey Protein Concentrate and Bioactive Ingredients. <i>Agriculture</i> 10, 390. 9. Trząskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocińska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielińska, D., Szydłowska, A., Bilka, B., Tomaszewska, M., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction. <i>Sustainability</i> 12, 3187. 10. Zielińska, D., Bilka, B., Marciniak-Lukasiak, K., Łepecka, A., Trząskowska, M., Neffe-Skocińska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i> 17, 1632.

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>M. Kruk: Analiza związków bioaktywnych w wybranych surowcach odpadowych z przemysłu spożywczego oraz ocena możliwości ich wtórnego zastosowania; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2021/2022 K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research; doktorantka w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2020/2021</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza tworzenia biofilmu i wnikania bakterii patogennych do wnętrza nasion kiełków spożywczych, 2018, Narodowe Centrum Nauki, Nr DEC-2018/02/X/NZ9/02119 z dnia 05.12.2018 r., SGGW w Warszawie, kierownik. 2. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, wykonawca. 3. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 4. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 5. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów" SGGW w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018, wykonawca. 6. Zastosowanie mikrobiologii prognostycznej do modelowania bezpieczeństwa żywności, 2010-2011, Projekt rozwojowy NCBiR nr N R12 0097 06, wykonawca.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>jakość mikrobiologiczna żywności, projektowanie żywności fermentowanej, ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym, biofilm w przestrzeni produkcyjnej żywności,</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka monika_trzaskowska@sggw.edu.pl 22 59 370 67</p>