

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Sylvia Żakowska-Biemans, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2018 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2002 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Żakowska-Biemans, S., & Kostyra, E. (2023). Sensory Profile, Consumers' Perception and Liking of Wheat–Rye Bread Fortified with Dietary Fibre. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 13, 1–12. https://doi.org/10.3390/app13020694 2. Aluwé, M., Heyrman, E., Kostyra, E., Żakowska-Biemans, S., Almeida, J., Citek, J., ... Van den Broeke, A. (2022). Consumer evaluation of meat quality from barrows, immunocastrates and boars in six countries. <i>Animal</i>, 16(3), 1–10. http://doi.org/10.1016/j.animal.2022.100455 3. Królak, M., Górską-Warsewicz, H., Mądra-Sawicka, M., Rejman, K., Żakowska-Biemans, S., Szlachciuk, J., Czeczotko, M., Kwiatkowski, B., Zaremba, R., & Wojtaszek, M. (2022). Towards Sustainable Innovation in the Bakery Sector—An Example of Fibre-Enriched Bread. <i>Sustainability</i>, 14, 1–19. https://doi.org/10.3390/su14052743 4. Żakowska-Biemans, S., Kostyra, E., Škrlep, M., Aluwé, M., & Čandek-Potokar, M. (2021). Sensory Profiling and Liking of Salami and Pancetta from Immunocastrated, Surgically Castrated and Entire Male Pigs. <i>Animals</i>, 11(10), 1–17. http://doi.org/10.3390/ani11102786 5. Górską-Warsewicz, H., Żakowska-Biemans, S., Stangierska, D., Świątkowska, M., Bobola, A., Szlachciuk, J., ... Świsłak, E. (2021). Factors limiting the development of the organic food sector—perspective of processors, distributors, and retailers. <i>Agriculture (Switzerland)</i>, 11(9), 1–21. http://doi.org/10.3390/agriculture11090882 6. Kostyra, E., Król, K., Knysak, D., Piotrowska, A., Żakowska-Biemans, S., & Latocha, P. (2021). Characteristics of Volatile Compounds and Sensory Properties of Mixed Organic Juices Based on Kiwiberry Fruits. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 11(2), 1–15. http://doi.org/10.3390/app11020529 7. Sajdakowska, M., Gębski, J., Guzek, D., Gutkowska, K., & Żakowska-Biemans, S. (2020). Dairy Products Quality from a Consumer Point of View: Study among Polish Adults. <i>Nutrients</i>, 12(5), 1–16. http://doi.org/10.3390/nu12051503 8. Aluwé, M., Heyrman, E., Almeida, J. M., Babol, J., Battacone, G., Čitek, J., Żakowska-Biemans, S., Egea, M. (2020). Exploratory Survey on European Consumer and Stakeholder Attitudes towards Alternatives for Surgical Castration of Piglets. <i>Animals</i>, 10(10), 1–25. http://doi.org/10.3390/ani10101758 9. Čandek-Potokar, M., Škrlep, M., Kostyra, E., Żakowska-Biemans, S., Poklukar, K., Batorek-Lukač, N., ... Stefanski, V. (2020). Quality of Dry-Cured Ham from Entire, Surgically and Immunocastrated Males: Case Study on Kraški Pršut. <i>Animals</i>, 10(2), 1–12. http://doi.org/10.3390/ani10020239
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Postawy konsumentów wobec dobrostanu zwierząt hodowlanych jako determinanta rozwoju dobrowolnych systemów znakowania żywności, przewód doktorski otwarty w 2019 r.

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. System informacji sensorycznej na potrzeby rynku żywności ekologicznej (ECROPOLIS), 2009-2012. 7. Program Ramowy Badań i Rozwoju UE. Kierownik projektu. 2. BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, 2009-2015. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 3. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią "od widelca do zagrody" (PROOPTIBEEF), 2009-2015. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 4. BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności, 2013-2015. Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca. 5. Czynniki warunkujące popyt na żywność ekologiczną w kontekście przeobrażeń rynku żywności ekologicznej w Polsce i innych krajach Europy, 2011. Projekt finansowany ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kierownik projektu. 6. Akceptacja przez konsumentów w krajach Unii Europejskiej oraz krajach trzecich mięsa pochodzącego od samców świń, których nie poddano kastracji chirurgicznej, 2013. Projekt finansowany przez: Komisję Europejską, Dyrektorat Generalny Zdrowie i Konsumenci. Wykonawca. 7. Styl życia (w odniesieniu do żywności) kobiet ciężarnych i matek karmiących, 2014. Nutricia Polska Sp. z o.o. Wykonawca. 8. Postawy i zachowania młodych konsumentów wobec zrównoważonego i zdrowego żywienia. 2014-2016. Międzynarodowy projekt badawczy, Narodowe Centrum Nauki, HARMONIA 5. Wykonawca. 9. Marketing, promocja oraz analiza rynku, analiza rynku produkcji ekologicznej w Polsce, w tym określenie szans i barier dla rozwoju tego sektora produkcji, 2017. Projekt finansowany ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kierownik projektu. 10. Zrównoważenie w produkcji wieprzowiny z immunokastracji. (SuSI), 2017-2021, HORYZONT 2020, The ERA-NET COFUND (SusAn). Kierownik projektu. 11. Marketing, promocja oraz analiza rynku: badania w zakresie analizy wartości rynku produktów ekologicznych w Polsce z podziałem na wartość poszczególnych sektorów produkcji oraz wskazanie produktów o najwyższym potencjale rozwoju, 2023, Projekt finansowany ze środków Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kierownik projektu.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania, którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Analiza uwarunkowań procesów decyzyjnych związanych z wyborem żywności (np. żywność ekologiczna, novel food, roślinne zamienniki produktów pochodzenia zwierzęcego) z wykorzystaniem innowacyjnych metod i technik badawczych np. wirtualna rzeczywistość, eyetracking, FaceReader.</p> <p>Analiza wpływu informacji zawartej na opakowaniu żywności w procesach decyzyjnych związanych z wyborem żywności.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Podstawowa wiedza z zakresu marketingu, psychologii konsumenta, analizy sensorycznej, żywienia człowieka oraz statystycznej analizy danych. Umiejętność pracy w zespole, dobra znajomość języka angielskiego. Inne: otwartość, gotowość do wyjazdów zagranicznych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie sylwia_zakowska_biemans@sggw.edu.pl Tel. (22) 5937133</p>