

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Tomasz Florowski, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. - stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2005 r. - stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, SGGW, Wydział Technologii Żywności</p> <p>2001 r. - tytuł magistra inżyniera, SGGW, Wydział Technologii Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I.: Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. <i>Foods</i> 2022, nr 11, s.1-13, Numer artykułu:3946. DOI:10.3390/foods11243946.</li> <li>2. Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A.: Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage. <i>Foods</i> 2022, vol. 11, nr 6, s.1-11, Numer artykułu: 811. DOI:10.3390/foods11060811.</li> <li>3. Pietrzak D., Zwolan A., Chmiel M., Adamczak L., Cegiętka A., Hać-Szymańczuk E., Ostrowska-Ligęza E., Florowski T., Oszmiański J.: The Effects of Extracts from Buckwheat Hulls on the Quality Characteristics of Chicken Meatballs during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences-Basel</i> 2022, vol. 12, nr 19, s.1-12, Numer artykułu:9612. DOI:10.3390/app12199612</li> <li>4. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J.: Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 2022, vol. 46, nr 1, s.1-9, Numer artykułu:16192. DOI:10.1111/jfpp.16192.</li> <li>5. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegiętka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O.: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Food Microbiology</i> 2022, vol. 102, s. 1-10. DOI:https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103920</li> <li>6. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Adamczak L., Szymańska I.: Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and Properties of Obtained Hydrogels, <i>Foods</i>, 2021, vol. 10, nr 11, s.1-15, Numer artykułu:2514. DOI:10.3390/foods10112514</li> <li>7. Matyba P., Florowski T., Dasiewicz K., Ferenc K., Olszewski J., Trela M., Galemba G., Słowiński M., Sady M., Domańska D., Gajewski Z., Zabielski R.: Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i> 2021, 11(2), 254; https://doi.org/10.3390/ani11020254</li> <li>8. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D.: Estimation of Chemical Composition of Pork Trimmings by Use of Density Measurement—Hydrostatic Method. <i>Molecules</i> 2020, 25(7), 1736; https://doi.org/10.3390/molecules25071736.</li> </ol>

	<p>9. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiętka A., Bryła M.: Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Poultry Science</i> 2020. <a href="https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045">https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045</a></p> <p>10. Patent nr 236615 na wynalazek pt. Sposób klasyfikacji tuszek drobiu: Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T.[2021]</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	-
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt pt. Opracowanie receptury i technologii wytwarzania materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna” finansowany w ramach Inkubatora Innowacyjności 4.0, 2022, współwykonawca</li> <li>2. Projekty dotyczące wpływu absorberów tlenu na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, (2013-2016); lider (4 projekty)</li> <li>3. Projekt „Procedura pomiarowa i instrukcja robocza kontroli pH mięsa kurcząt uzyskanego z wielkoprzemysłowej produkcji” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; 2014; współwykonawca</li> <li>4. Projekt „Ocena kształtowania się pH mięsa kurczaków pozyskiwanego w produkcji wielkoprzemysłowej” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; (2014); współwykonawca</li> <li>5. Projekt „Wpływ dodatku nasion roślin oleistych i orzechów na wybrane wyróżniki jakości i wartości żywieniowej modelowych produktów mięsnych z segmentu żywności wygodnej, 2011-2012 r, realizowany ze środków przyznanych w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na prowadzenie badań naukowych służących rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich w SGGW; kierownik projektu.</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obciążonego wadami jakości technologicznej</li> <li>2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa</li> <li>3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa</li> <li>4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych</li> </ol>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>tomasz_florowski@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 75 33</p>