

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agnieszka Wierzbicka , prof. dr hab. inż., czł. koresp. PAN	
Dyscyplina naukowa / dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia; inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	20.06.2018r profesor 1.06.2006r doktor habilitowany 7.01.1998r doktor
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>I. Publikacje (3 wybrane publik. ze 118; H=23; cyt. 1646; \sum_{IF} = ponad 310): https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55257254500;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pogorzelski G, Półtorak A, Wierzbicka A [i in.]: 2020. Polish consumer categorisation of grilled beef at 6 mm and 25 mm thickness into quality grades, based on Meat Standards Australia methodology, Meat Science, vol. 161 https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107953 2. Pogorzelska-Nowicka E., Górską-Horczyżczak E., Hanula M., Marcinkowska-Lesiak M., Pogorzelski G., Wierzbicka A., Półtorak A. 2022. Sage extracts obtained with cold plasma improves beef quality. Meat Science Volume 194, Article number 108988 https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108988 3. Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Stelmasiak A., Wierzbicka A., Półtorak A. 2022. Plasma-activated milk powder as a sodium nitrite alternative in pork sausages. Meat Science, 2022, 192, 108880, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108880 <p>II. Wdrożone w latach 2019-2020 do praktyki przemysłowej patenty i Europejskie wspólnotowe wzory przemysłowe zarejestrowane w Urzędzie Harmonizacji Rynku Wewnętrznego (OHIM) UE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sposób wytwarzania pieczywa pszennego jasnego zawierającego betaglukan, zastosowanie koncentratu z warstwy aleuronowej ziarna owsa i wyrób piekarniczy (Nr pat.: 229848, data udzielenia 06.04.2018) 2. I System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0001 3. II System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0002 4. III System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0003 <p>III. Uzyskane patenty (27 z wdrożeniem 4) w latach 2014-2023 https://ewyszukiwarka.pue.uprp.gov.pl/search/search-results/21636107-7e3a-448b-932c-322025bc9ba2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności (Nr pat.: 237097, data udzielenia prawa 18.11.2020) 2. Sposób wytwarzania wyrobu mięsnego wieprzowego zawierającego betaglukan, zastosowanie koncentratu z warstwy aleuronowej ziarna

	<p>owsa i wyrób mięsny wieprzowy (Numer patentu: 235667, data udzielenia prawa 14.05.2020)</p> <p>3. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci (Numer patentu: 232488, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>4. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie (Numer patentu: 232487, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>5. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla kobiet (Nr pat.: 232489, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>6. Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych (Numer patentu: 232490, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>12 obronionych prac doktorskich w tym 9 prac z wyróżnieniem i jedna zrealizowana we współpracy z Uniwersytetem w Dublinie</p> <p>https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=87336&k=rymysp</p>
Dorobek projektowy / grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Udział w projektach wdrożeniowych w zakładzie przemysłowym:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości spożywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: „<i>spray-off</i>” oraz „<i>friendly use</i>” Projekt nr POIR.01.01.01-00-1066/19; 2020-2023. 2. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności”; Projekt nr POIR.01.01.01-00-0130/18-00; 2018-2021. <p>Zrealizowane projekty:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ProOptiBeef (2009-2015, najlepiej zrealizowany projekt w POIG w perspektywie finansowej 2007-2013) – Kierownik Projektu. 2. BIOŻYWNOSĆ (2010-2015 projekt zrealizowany z wyróżnieniem) – Koordynator Projektu w SGGW. 3. BIOPRODUKTY (2012-2015) – Uczestnik Projektu. <p>Ponadto udział w 4 projektach jako wykonawca/ uczestnik projektu.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ obróbki termicznej oraz związków posiadających wysoki potencjał antyoksydacyjny na kształtowanie wybranych substancji antyodżywczych produktów spożywczych. 2. Zaprojektowanie metody identyfikacji autentyczności wołowiny. Rozwiązanie problemu badawczego w zakresie jakości i możliwości odtworzenia źródła pochodzenia (<i>traceability</i>) wołowiny w zależności od metody produkcji.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka Katedra Techniki i Projektowania Żywności agnieszka_wierzbicka@sggw.edu.pl</p>