

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Katarzyna Samborska, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2017 - stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2004 - stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kalajahi, S. G., Malekjani, N., <u>Samborska</u>, K., Akbarbaglu, Z., Gharehbeglou, P., Sarabandi, K., &amp; Jafari, S. M. <b>2023</b>. The enzymatic modification of whey-proteins for spray drying encapsulation of Ginkgo-biloba extract. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 125548.</li> <li>2. Kalajahi, S., Malekjani, N., <u>Samborska</u>, K., Akbarbaglu, Z., Gharehbeglou, P., Sarabandi, K., &amp; Jafari, S. M. <b>2023</b>. Encapsulated powders of alcea flower polyphenol-rich extract by different hydrocolloid carriers: Characterization, antioxidant activity, and chemical structures. <i>International Journal of Food Science &amp; Technology</i>. doi:10.1111/ijfs.16523</li> <li>3. <u>Samborska</u>, K., Poozesh, S., Barańska, A., Sobulska, M., Jedlińska, A., Arpagaus, C., ... &amp; Jafari, S. M. <b>2022</b>. Innovations in spray drying process for food and pharma industries. <i>Journal of Food Engineering</i>, 110960.</li> <li>4. <u>Samborska</u>, K., Edris, A., Jedlińska, A., &amp; Barańska, A. <b>2022</b>. The production of white mulberry molasses powders with prebiotic carrier by dehumidified air-assisted spray drying. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 45:e13928.</li> <li>5. Falsafi, S. R., Rostamabadi, H., <u>Samborska</u>, K., Mirarab, S., Rashidinejhad, A., &amp; Jafari, S. M. <b>2022</b>. Protein-polysaccharide interactions for the fabrication of bioactive-loaded nanocarriers; chemical conjugates and physical complexes. <i>Pharmacological Research</i>, 106164.</li> <li>6. <u>Samborska</u> K. <b>2019</b>. Powdered honey – drying methods and parameters, types of carriers and drying aids, physicochemical properties and storage stability. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 88, 133-142</li> <li>7. <u>Samborska</u> K, Wiktor A, Jedlińska A, Matwijczuk A, Jamróz W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Tułodziecki M, Błażowski Ł, Witrowa-Rajchert D. <b>2019</b>. Development and characterization of physical properties of honey-rich powder. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 115, 78-86</li> <li>8. <u>Samborska</u> K, Jedlińska A, Wiktor A, Derewiaka D, Wołosiak R, Matwijczuk A, Jamróz W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Błażowski Ł, Tułodziecki M, Witrowa-Rajchert D. <b>2019</b>. The effect of low temperature spray drying with dehumidified air on phenolic compounds, antioxidant activity and aroma compounds of rapeseed honey powders. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2: 919–932</li> <li>9. Samborska, K., Jedlińska, A., &amp; Jafari, S. M. Spray Drying Encapsulation of Anthocyanins. 2021. In <i>Spray Drying</i></li> </ol>

	<p>Encapsulation of Bioactive Materials (Edited By Seid Mahdi Jafari, Ali Rashidinejad), pp. 97-121. CRC Press.</p> <p>10. Samborska K, Śledź M, Witrowa-Rajchert D. <b>2016</b>. Sposób suszenia miodu. Patent PL-222559 opublikowany dn. 31.08.2016 r. WUP 08/16</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty – promotor pomocniczy (2016)</p> <p>Od X 2019 r. – promotor w Szkole Doktorskiej SGGW (planowane zakończenie kształcenia do 30.09.2023, obrona na początku 2024)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Platformy startowe dla nowych pomysłów: „Innowacyjne proszki miodowe dla przemysłu spożywczego i paszowego”, Platforma Startowa – Wschodni Akcelerator Biznesu”, przy udziale Puławskiego Parku Naukowo-Technologicznego, Europejski Funduszu Rozwoju Regionalnego, oś priorytetowa I, Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, działania 1.1, Poddziałanie 1.1.1. (03-08. 2020)</li> <li>2. Inkubator Innowacyjności+: „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych prozdrowotnych soków” (01.04.2018-30.09-2018) realizowany w ramach projektu pt. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4), pełniona funkcja: kierownik</li> <li>3. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 267 140: „Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych - próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych” (10.05.2012-09.11.2015), pełniona funkcja: kierownik</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Otrzymywanie sproszkowanych roślinnych preparatów białkowych o wysokiej aktywności biologicznej i korzystnych właściwościach funkcjonalnych poprzez zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wybranych metod modyfikacji białek (min. ultradźwięki, wytwarzanie kompleksów i koniugatów białkowo-polisacharydowych),</li> <li>- wzbogacania ekstraktami roślinnymi o wysokiej aktywności biologicznej,</li> <li>- suszenia rozpyłowego (w tym niskotemperaturowego z osuszonym powietrzem).</li> </ul>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>INSTYTUT NAUK O ŻYWNOŚCI</p> <p>Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p><a href="mailto:katarzyna_samborska@sggw.edu.pl">katarzyna_samborska@sggw.edu.pl</a></p> <p>tel. +48 22 59 37 551</p>