

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

|   |   |
|---|---|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Górską, dr hab., prof. uczelni |   |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe   | Technologia żywności i żywienia   |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie                    | mgr chemii - 23.06.1999 (Uniwersytet Warszawski)<br>dr nauk farmaceutycznych – 14.07.2004 (Warszawski Uniwersytet Medyczny)<br>dr hab. nauk rolniczych – 20.09.2016 (SGGW w Warszawie)  |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A., Ostrowska-Ligęza E.: Effect of enzymatic interesterification on physiochemical and thermal properties of fat used in cookies. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 2016, 74: 99-105.</li> <li>2. Górską A., Szulc K., Ostrowska-Ligęza E., Bryś J., Wirkowska-Wojdyła M.: Effect of composition and drying method on glass transition temperature, water sorption characteristics and surface morphology of newly designed <math>\beta</math>-lactoglobulin/retinyl palmitate/disaccharides systems. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 2017, 130(1), 177-185.</li> <li>3. Bryś J., Vaz Flores I.F., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Bryś A.: Use of GC and PDSC methods to characterise human milk fat substitutes obtained from lard and milk thistleoil mixtures. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 2017, 130(1), 319-327.</li> <li>4. Domian E., Brynda-Kopytowska A., Cieśła J., Górską A.: Effect of carbohydrate type on the DVS isotherm-induced phase transitions in spray-dried fat-filled pea protein-based powders. <i>Journal of Food Engineering</i>, 2018, 222, 115-125.</li> <li>5. Domian E., Cenkier J., Górską A., Brynda-Kopytowska A.: Effect of oil content and drying method on bulk properties and stability of powdered emulsions with OSA starch and linseed oil. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 2018, 88, 95-102.</li> <li>6. Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Dolatowska-Żebrowska K., Shamilowa M., Ratusz K.: Thermogravimetric characterisation of dark and milk chocolates at different processing stages. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 2018, 134(1), 623-631.</li> <li>7. Brynda-Kopytowska A., Górską A., Bryś J., Domian E., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E.: Application of DSC and GC methods for characterization of newly designed spray-dried pea protein-fat preparations formulated with different types of a carbohydrate component. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 2018, 134(1), 609-621.</li> <li>8. Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Chmiel M., Słowiński M., Piekarska J.: Quality and oxidative stability</li> </ol> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>of model meat batters as affected by interesterified fat. International Journal of Food Properties, 2019, 22(1), 607-617.</p> <p>9. Ostrowska-Ligęza E., Marzec A., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Rejch A., Czarkowska K.: A comparative study of thermal and textural properties of milk, white and dark chocolates. Thermochemica Acta 2019, 671, 60-69.</p> <p>10. Dolatowska-Żebrowska K., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A.: Characterization of thermal properties of goat milk fat and goat milk chocolate by using DSC, PDSC and TGA methods. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 2019, 138(4), 2769-2779.</p>   |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | <p>Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Jana Cenkiery „Wybrane właściwości suszonych emulsji stabilizowanych skrobią typu OSA w aspekcie mikrokapsułkowania oleju lnianego”. Obrona pracy doktorskiej - 18.02.2016 r.</p> <p>Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Anny Bryndy-Kopytowskiej nt. „Fizykochemiczna charakterystyka sypkich preparatów tłuszczowych wytwarzanych metodą suszenia rozpyłowego emulsji stabilizowanych białkiem grochu”. Obrona pracy doktorskiej (z wyróżnieniem)- 26.09.2019r.</p> <p>Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Brzezińskiej „Wpływ procesu przetwórczego na zawartość wybranych związków bioaktywnych oraz właściwości termiczne kawy i jej produktów odpadowych”, przewod otwarty - 21.09.2018 r.</p> |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)  | <p>Projekt badawczy własny MNiSW: „Wykorzystanie właściwości beta-laktoglobuliny do wiązania palmitynianu retinyli i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D”, 2010-2012.</p> <p>Projekt inwestycyjny aparaturowy: „Wzmocnienie zasobów aparatury analitycznej w celu prowadzenia innowacyjnych badań w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności, SGGW”, 2015 rok.</p>   |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta        | <p>Badania nad budową, właściwościami i stabilnością produktów żywnościowych zawierających tłuszcze. Charakterystyka frakcji tłuszczowej wybranych produktów żywnościowych oraz odpadowych przemysłu spożywczego. Biotransformacje z udziałem mikroorganizmów w syntezie związków zapachowych. Wpływ sposobu prowadzenia bioprocessów mikrobiologicznych na wydajność biotransformacji. Wydzielanie i oczyszczanie bioproduktów z podłoża mikrobiologicznych.</p>  |
| <p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>     | <p>Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii</p> <p>agata_gorska@sggw.edu.pl</p> <p>22 5937613</p>  |