

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Anna Bzducha-Wróbel, dr hab.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2019 r.  Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – 2009 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Bryła M., Gientka I., Błażej St., Janowicz M. (2019) <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 cell walls and <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glucan preparations produced using agro-waste as a mycotoxins trap. <b>Toxins</b> 2019, 11, 192</li> <li>2. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Pobiega K., Błażej St., Kieliszek M. (2018) The scale-up cultivation of <i>Candida utilis</i> in waste potato juice water with glycerol affects biomass and <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glucan characteristic and yield. <b>Applied Microbiology and Biotechnology</b> 102: 9131–9145</li> <li>3. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Błażej St., Kieliszek M., Pobiega K., Falana K., Janowicz M. (2018) Modification of the cell wall structure of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains during cultivation on waste potato juice water and glycerol towards biosynthesis of functional polysaccharides. <b>Journal of Biotechnology</b> 281: 1–10</li> <li>4. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Koczoń P., Błażej St., Kozera J., Kieliszek M. (2019) Valorization of deproteinated potato juice water into <math>\beta</math>-glucan preparation of <i>C. utilis</i> origin - comparative study of preparations obtained by two isolation methods. <b>Waste and Biomass Valorization</b> DOI:10.1007/s12649-019-00641-w</li> <li>5. Piotr Koczoń, Tomasz Niemiec, Bartłomiej Jan Bartyze, Eliza Gruczyńska, <b>Anna Bzducha-Wróbel</b>, Pola Koczoń. Chemical changes that occur in <i>Jerusalem artichoke</i> silage. <b>Food Chemistry</b>, 295, 2019: 172–179</li> <li>6. Kieliszek M., Błażej St., <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Kot A.M. Effect of selenium on lipid and amino acid metabolism in yeast cells. <b>Biological Trace Element Research</b> 187, 2019: 316–327</li> <li>7. Kieliszek M., Kot A.M., <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Błażej St., Gientka I., Kurcz A. Biotechnological use of <i>Candida</i> yeasts in the food industry: a review. <b>Fungal Biology Reviews</b> 31(4), 2017: 185–198</li> <li>8. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Błażej St., Pobiega K., Kieliszek M. Sposób otrzymywania preparatu <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glukanów drożdży. Data publikacji, numer WUP, kod publikacji: 2019-05-31, 5/2019, P001 - Udzielone patenty lub prawa ochronne B1. Nr prawa wyłącznego: PL.232177</li> <li>9. <b>Bzducha-Wróbel A.</b>, Błażej St., Gientka I. (2016) Sposób otrzymywania biomasy drożdży o zwiększonej zawartości <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glukanów i zastosowanie biomasy. Data publikacji, numer WUP, kod publikacji: 30.06.2017 WUP 06/17. Udzielone patenty lub prawa ochronne B1. Nr prawa wyłącznego PL. 226221</li> <li>10. Błażej St., Gientka I., <b>Bzducha-Wróbel A.</b> Sposób otrzymywania biomasy drożdży olejogennych; Data publikacji, numer WUP, kod publikacji: 29.06.2018 WUP 06/18. Udzielone patenty lub prawa ochronne B1. Nr prawa wyłącznego: PL. 229064</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z	1. „Badania nad indukcją zwiększonej syntezy $\beta(1,3)/(1,6)$ -glukanu w komórkach drożdży <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 namnażanych w podłożach modelowych” Instytucja finansująca; <b>Narodowe Centrum Nauki, MINIATURA 2</b> , Nr Dec-

ostatnich 10 lat)	<p>2018/02/X/N09/03427. Kierownik projektu i wykonawca.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. „GluCan – technologia wytwarzania funkcjonalnych preparatów o wysokiej zawartości <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glukanu drożdży <i>Candida utilis</i> o właściwości wiązania mykotoksyn”. <b>Program "Inkubator Innowacyjności +"</b> realizowany w ramach projektu: „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4). Umowa Nr MNISW/2017/DIR/36/II+ z dnia 07.03.2017. Decyzja o przyznaniu grantu: nr 20/II+/2018 z dnia 19 marca 2018r. Kierownik projektu i główny wykonawca.</li> <li>3. „Innovation with glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets” (INNOGLY). <b>Akcja COST CA18103</b>. Okres realizacji: 10.12.2018 – 07.04.2023. Członkini Komitetu Zarządzającego (MC Member). Członkini ITC Conference Grant Committee. Członkini grupy roboczej: Glycan dependent fine tuning of immunity.</li> <li>4. „Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts” (YEAST4BIO). <b>Akcja COST CA18229</b>. Okres realizacji: 07.11.2019 – 06.11.2023. Członkini Komitetu Zarządzającego (MC Substitute), Członkini grupy roboczej: WG5: Bioproducts generation from the carboxylate platform by non-conventional yeasts</li> <li>5. „Analiza budowy strukturalnej ściany komórkowej drożdży w odpowiedzi na warunki hodowli na wybranych produktach odpadowych jako ocena możliwości pozyskiwania polimerów o właściwościach funkcjonalnych. <b>Grant wewnętrzny nr 505-10-092800-k00355-99</b> realizowany w ramach wewnętrznego trybu konkursowego dla młodych pracowników nauki Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Lata: 2013-2014. Kierownik i wykonawca projektu.</li> <li>6. Charakterystyka wybranych gatunków drożdży z podłoży modelowych pod względem biosyntezy polisacharydów ściany komórkowej o właściwościach funkcjonalnych”. <b>Grant wewnętrzny nr 505-10092800-50</b> realizowany w ramach wewnętrznego trybu konkursowego dla młodych pracowników nauki Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Lata 2011-2012. Kierownik i wykonawca projektu.</li> <li>7. „Wpływ wybranych szczepów probiotycznych z rodzaju <i>Lactobacillus</i> i <i>Bifidobacterium</i> na zawartość izomerów kwasów tłuszczowych o wiązaniach koniugowanych w tłuszczu modelowych serów dojrzewających.” <b>Projekt badawczy promotorski nr NN312 1506 34</b> finansowany w latach 2008 - 2009 przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Główny wykonawca projektu.</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zanieczyszczenie pasz mykotoksynami jest ciągłym problemem ogólnosiwiatowym, zagrażającym zarówno hodowli zwierząt, jak i bezpieczeństwu żywności. Zapobieganie intoksykacjom spowodowanym mykotoksynami polegać może na stosowaniu dodatków do pasz o aktywności wiązania wtórnych metabolitów pleśni. Planowane badania będą miały na celu wytworzenie adsorbentów mykotoksyn z biomasy wyselekcjonowanych mikroorganizmów, ocenę skuteczności wiązania przez te preparaty mykotoksyn w warunkach imitujących układ pokarmowy zwierząt oraz ocenę stabilności powstałych kompleksów w obecności mikroflory wyizolowanej z przewodu pokarmowego zwierząt i enzymów trawiennych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności <a href="mailto:anna_bzducha_wrobel@sggw.edu.pl">anna_bzducha_wrobel@sggw.edu.pl</a> +48 22 593 76 56