

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Karolina Szulc, dr hab. inż. nauk rolniczych	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2004 r. magister inżynier nauk rolniczych 2008 r. doktor inżynier nauk rolniczych 2019 r. doktor habilitowany inżynier nauk rolniczych
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Górská A., Szulc K., Ostrowska-Ligęza E., Bryś J., Wirkowska-Wojdyła M. (2017). 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>, 130(1), 177-185.</li> <li>2. Szulc K., Zmorzyńska J. (2017). Aglomeracja układów wieloskładnikowych. <i>Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego</i>, 1, 55-59.</li> <li>3. Samborska K., Sokołowska P., Szulc K. (2017). Diafiltration and agglomeration as methods to improve the properties of honey powder obtained by spray drying. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i>, 39, 33-41.</li> <li>4. Kot A., Szulc K., Kamińska-Dwórznicza A. (2019). Właściwości sproszkowanej żywności dla dzieci. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 8(73), 22-26.</li> <li>5. Samborska K., Barańska A., Szulc K., Jankowska E., Truszkowska M., Ostrowska-Ligęza E., Wołoskiak R., Szymańska E., Jedlińska A. (2020). Reformulation of spray-dried apple concentrate and honey for the enhancement of drying process performance and the physicochemical properties of powders. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 100(5), 2224-2235.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt badawczy własny nr NN312 366637 (MNiSW): „Wpływ aglomeracji i powlekania na stabilność NNKT oraz właściwości funkcjonalne modyfikowanego mleka w proszku”. Projekt realizowany w latach 2009-2011, udział – wykonawca projektu.</li> <li>2. Projekt badawczy własny nr NN312 068639 (MNiSW): „Wykorzystanie właściwości beta-laktoglobuliny do wiązania pamitynianu retinyli i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D”. Projekt realizowany w latach 2010-2012, udział – wykonawca projektu.</li> <li>3. Projekt badawczy Inventus Plus nr IP2010 0416 70 (MNiSW): „Wpływ modyfikacji składu surowcowego, zastosowanego procesu technologicznego na właściwości fizykochemiczne i stabilność żywności w proszku dla niemowląt i dzieci”. Projekt realizowany w latach 2010-2011, udział – kierownik projektu.</li> </ol>

	<p>4. Projekt badawczy w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki nr 505-10-092600-M00329-99: „Mikrokapsułkowanie wybranych substancji prozdrowotnych pochodzenia naturalnego – Ocena efektywności mikrokapsułkowania soku z czarnego bzu metodą suszenia rozpyłowego”. Projekt realizowany w latach 2015-2016, udział – kierownik projektu.</p> <p>5. Projekt BIOSTRATEG II (BIOSTRATEG2/298537/7/NCBR/2016) w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” (NCBiR), pt. „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, akronim projektu EKOPOLPAK. Projekt realizowany w latach 2016-2018, udział – wykonawca zadania.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Większość emulsji typu olej w wodzie w przemyśle spożywczym jest tworzona na bazie olejów i naturalnych środków emulgujących. W wielu przypadkach zastosowany emulgator stanowi białko roślinne lub białka mleczne. Białka te mogą działać zarówno, jako środki emulgujące, a także stabilizatory emulsji. Stabilność emulsji zależy od szeregu parametrów oraz przebiegu procesu homogenizacji. Celem badań jest identyfikacja czynników (ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju i stężenia białka), które mają znaczący wpływ na stabilność emulsji, a tym samym kształtowanie jakości produktu. Opracowanie narzędzia wspomagającego doskonalenie jakości emulsji oraz opracowanie innowacyjnych produktów emulsyjnych, daje szansę na realizację dążeń producentów do dostarczenia konsumentom wyrobów spełniających ich wymagania.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności karolina_szulc1@sggw.edu.pl 22 593 75 77</p>