

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Tomasz Florowski, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2005 stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności</p> <p>2001 r. tytuł magistra inżyniera, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D. (2020): Estimation of Chemical Composition of Pork Trimmings by Use of Density Measurement—Hydrostatic Method. <i>Molecules</i>, 25(7), 1736; https://doi.org/10.3390/molecules25071736. 2. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegińska A., Bryła M. (2020): Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Poultry Science</i>. https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045 3. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Janowicz M., Adamczak L., Pietrzak D. (2020): Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 121, 108995 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108995 4. Chmiel M., Roszko M., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D. (2019): Influence of Storage and Packaging Method on Chicken Breasts Meat Chemical Composition and Fat Oxidation. <i>Poultry Science</i>; 98, 2679-2690, DOI http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez029 5. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Dasiewicz K., Adamczak L., Pietrzak D. (2019): The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 104, 128–133, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.027 6. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T. (2018): Using Density Measurement on Semispinalis capitis as a Tool to Determinate the Composition of Pork Meat. <i>Food Analytical Methods</i>, 11(6), 1728-1734, DOI: 10.1007/s12161-018-1151-z 7. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T. (2018): The use of 3D scanning to determine the weight of the chicken breast. <i>Computers and Electronics in Agriculture</i>, 155, 394-399, https://doi.org/10.1016/j.compag.2018.10.039 8. Adamczak L., Florowski T., Chmiel M., Pietrzak D. (2017): Chemical Composition of Edible Ostrich Offal. <i>Journal of Poultry Science</i>, 54(4), 326-330, DOI: 10.2141/jpsa.0170009

	<p>9. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ruchlicka M. (2017): The effect of pale, soft and exudative meat on the quality of canned pork in gravy. <i>Meat Science</i>, 123, 29–34, http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.08.009</p> <p>10. Zgłoszenie patentowe nr. WIPO ST 10/C PL424332: Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T., zgłoszenie do Urzędu Patentowego RP 2018-01-22; Tytuł wynalazku: „Sposób klasyfikacji tuszek drobiu”</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekty dotyczące wpływu absorberów tlenu na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, (2013-2016); lider (4 projekty) 2. Projekt „Procedura pomiarowa i instrukcja robocza kontroli pH mięsa kurcząt uzyskanego z wielkoprzemysłowej produkcji” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; 2014; współwykonawca 3. Projekt „Ocena kształtowania się pH mięsa kurczaków pozyskiwanego w produkcji wielkoprzemysłowej” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; (2014); współwykonawca 4. Projekt „Wpływ dodatku nasion roślin oleistych i orzechów na wybrane wyróżniki jakości i wartości żywieniowej modelowych produktów mięsnych z segmentu żywności wygodnej, 2011-2012 r, realizowany ze środków przyznanych w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na prowadzenie badań naukowych służących rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich w SGGW; kierownik projektu. 5. Projekt „Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do wykrywania wad jakości mięsa dużych zwierząt rzeźnych” realizowany w ramach Programu MNiSW „luventus Plus”; 2010-2011; współwykonawca.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obciążonego wadami jakości technologicznej 2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa 3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa 4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>Katedra Technologii i Oceny Żywności</p> <p>Zakład Technologii Mięsa</p> <p>ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 44, 02-776 Warszawa</p> <p>e-mail: tomasz_florowski@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 75 33</p>