

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Joanna Bryś, dr hab. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mgr inż. – 2001 rok. 2. Dr inż. – 2005 rok. 3. Dr hab. inż. - 2019 rok.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Joanna Bryś, Agata Górską, Ewa Ostrowska-Ligęza, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Andrzej Bryś, Rita Brzezińska, Karolina Dolatowska-Żebrowska, Małgorzata Ziarno, Marko Obranović, Dubravka Škevin. Study of the properties of human milk fat substitutes using DSC and GC methods. Applied Sciences-Basel, vol. 11, nr 1, ss 1–11, 2021. 2. Małgorzata Ziarno, Joanna Bryś, Mateusz Parzyszek, Anna Veber. Effect of lactic acid bacteria on the lipid profile of bean-based plant substitute of fermented milk. Microorganisms, vol. 8, nr 9, ss. 1–15, 2020. 3. Joanna Bryś, Ines Filipa Vaz Flores, Agata Górską, Ewa Ostrowska-Ligęza, Andrzej Bryś, Tomasz Niemiec, Piotr Koczoń: The synthesis followed by spectral and calorimetric evaluation of stability of human milk fat substitutes obtained from thistle milk and lard, w: International Journal of Analytical Chemistry, vol. 2019, 2019, ss. 1-10. 4. Andrzej Bryś, Joanna Bryś, Álvaro Fernández Mellado, Szymon Głowacki, Weronika Tulej, Ewa Ostrowska-Ligęza, Piotr Koczoń: Characterization of oil from roasted hemp seeds using the PDSC and FTIR techniques, w: Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, vol. 138, 2019, ss. 2781-2786. 5. Justyna Kadzińska, Monika Janowicz, Stanisław Kalisz, Joanna Bryś, Andzej Lenart: An overview of fruit and vegetable edible packaging materials, w: Packaging Technology and Science, vol. 32, nr 10, 2019, ss. 483-495. 6. Anna Kot, Stanisław Błażejczak, Marek Kieliszek, Iwona Gientka, Joanna Bryś, Lidia Reczek, Katarzyna Pobiega: Effect of exogenous stress factors on the biosynthesis of carotenoids and lipids by Rhodotorula yeast strains in media containing agro-industrial waste, w: World Journal of Microbiology & Biotechnology, vol. 35, nr 10, 2019, ss. 1-10, Numer artykułu:157. 7. Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Marzec, Agata Górską, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Joanna Bryś, Ada Rejch, Kinga Czarkowska: A comparative study of thermal and textural properties of milk, white and dark chocolates, w: Thermochemica Acta, vol. 671, 2019, ss. 60-69. 8. Aleksandra Wesolowska, Joanna Bryś, Olga Barbarska, Kamila Strom, Jolanta Szymanska-Majchrzak, Katarzyna Karzel, Emilia Pawlikowska, Monika Zielińska, Jadwiga Hamułka, Gabriela Oledzka: Lipid profile, lipase bioactivity, and lipophilic antioxidant content in high pressure processed donor human milk, w: Nutrients, vol. 11, nr 9, 2019, ss. 1-15, Numer artykułu:1972. 9. Monika Zielińska, Jadwiga Hamułka, Iwona Grabowicz-Chądrzyńska, Joanna Bryś, Aleksandra Wesolowska: Association between breastmilk LC PUFA, carotenoids and psychomotor

	<p>development of exclusively breastfed infants, w: International Journal of Environmental Research and Public Health, vol. 16, nr 7, 2019, ss. 1-18, Numer artykułu:1144.</p> <p>10. Anna Kondratowicz, Grażyna Neunert, Natalia Niezgodą, Joanna Bryś, Aleksander Siger, Magdalena Rudzińska, Grażyna Lewandowicz: Egg Yolk Extracts as potential liposomes shell material: composition compared with vesicles characteristics, w: Journal of Food Science, vol. 83, nr 10, 2018, ss. 2527-2535.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Hanny Ciemnieńskiej-Żytkiewicz. Otwarcie przewodu: 13.06.2014. Praca obroniona z wyróżnieniem dnia 7.07.2016 roku.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Justyny Kadzińskiej: Otwarcie przewodu: 02.12.2017.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Realizacja projektu w ramach programu wymiany naukowej między Szwajcarią a nowymi państwami członkowskimi Unii Europejskiej: Scieux-NMSch w Instytucie Żywności, Żywnienia i Zdrowia Politechniki Federalnej w Zurychu (ETHZ). Kod projektu 10.100. Okres realizacji: od 1.11.2010r. do 31.10.2011r.</p> <p>2. Realizacja projektu badawczego własnego (MNiSW): nr projektu N N 312 068439. Okres realizacji: od 27.10.2010r. do 26.10.2012r.</p> <p>3. Realizacja projektu w przedsiębiorstwie Kent-Garden Daniel Walendzik w okresie od 1.03. do 1.09.2013 w ramach programu „Stolica Staży”.</p> <p>4. Realizacja projektu w Przedsiębiorstwie WITPOL w okresie od 1.04.2014. do 30.09.2014. w ramach programu „Staż Sukcesem Naukowca”.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Celem pracy będzie w pierwszym etapie opracowanie składu recepturowego innowacyjnych produktów zawierających substancje bioaktywne oraz uboczne składniki przemysłu olejarskiego. W drugim etapie otrzymane produkty będą poddane analizie jakościowej. Szczegółowo zostanie zbadana frakcja lipidowa, która ma istotny wpływ na trwałość produktów spożywczych. Praca będzie mogła być realizowana we współpracy z przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją m.in. olejów.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności joanna_brys@sggw.edu.pl 607 372 731 lub 22 59 376 15</p>