

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

<b>Tomasz Florowski, dr hab. inż.</b>	
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 r. 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"> <li>1. Matyba P., Florowski T., Dasiewicz K., Ferenc K., Olszewski J., Trela M., Galemba G., Słowiński M., Sady M., Domańska D., Gajewski Z., Zabielski R. (2021): Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i>, 11(2), 254; <a href="https://doi.org/10.3390/ani11020254">https://doi.org/10.3390/ani11020254</a></li> <li>2. 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; <a href="https://doi.org/10.3390/molecules25071736">https://doi.org/10.3390/molecules25071736</a>.</li> <li>3. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiełka 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>. <a href="https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045">https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045</a></li> <li>4. 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 <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108995">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108995</a></li> <li>5. Zwolan, A., Pietrzak, D., Adamczak, L., Chmiel, M., Kalisz, S., Wirkowska-Wojdyła, M., Florowski, T., Oszmiański, J. (2020): Effects of <i>Nigella sativa</i> L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>; 130, 109718, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109718</li> <li>6. 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 <a href="http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez029">http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez029</a></li> <li>7. 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, <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.027">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.027</a></li> <li>8. 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.</li> </ol>

	<p><i>Food Analytical Methods</i>, 11(6), 1728-1734, DOI: 10.1007/s12161-018-1151-z</p> <p>9. 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, <a href="https://doi.org/10.1016/j.compag.2018.10.039">https://doi.org/10.1016/j.compag.2018.10.039</a></p> <p>10. Patent nr 236615 na wynalazek pt. Sposób klasyfikacji tuszek drobiu: Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T.[2021]</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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</li> <li>3. Projekt „Ocena kształtowania się pH mięsa kurczaków pozyskiwanego w produkcji wielkoprzemysłowej” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; (2014); współwykonawca</li> <li>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.</li> <li>5. Projekt „Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do wykrywania wad jakości mięsa dużych zwierząt rzeźnych” realizowany w ramach Programu MNiSW „luventus Plus”; 2010-2011; współwykonawca.</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obciążonego wadami jakości technologicznej</li> <li>2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa</li> <li>3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa</li> <li>4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych</li> </ol>
<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: <a href="mailto:tomasz_florowski@sggw.edu.pl">tomasz_florowski@sggw.edu.pl</a></p> <p>tel. +48 22 593 75 33</p>