

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Emilia Janiszewska-Turak, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1999-2004 Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie – <b>mgr inż.</b> Wydział Nauki o Żywności kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa</p> <p>2004-2008 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – <b>stopień doktora</b> Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji 21.11.2008 – uzyskanie stopnia doktora w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p> <p>2008-2019 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie - <b>stopień doktora habilitowanego</b> Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji 15.11.2019 – nadanie przez Radę Dyscypliny stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Fronia J., Królczyk J. B., 2018. Analiza stosowania barwników spożywczych w produkcji, wyrobów przeznaczonych dla dzieci. <i>Nauka Przyroda Technologie</i>, 12(3), 249-260</p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Sak A., Witrowa-Rajchert D. (2019), The influence of carrier material on the stability of chokeberry juice microcapsules, <i>International Agrophysics</i>. <a href="https://doi.org/10.31545/intagr/113530">https://doi.org/10.31545/intagr/113530</a> 2019, 33(4): 517–525</p> <p>Bednarska, M.A., <b>Janiszewska-Turak, E.</b> (2020). The influence of spray drying parameters and carrier material on the physico-chemical properties and quality of chokeberry juice powder. <i>J Food Sci Technol</i> 57, 564–577 <a href="https://doi.org/10.1007/s13197-019-04088-8">https://doi.org/10.1007/s13197-019-04088-8</a></p> <p>Krzykowski, A., Dziki, D., Rudy, S., Gawlik-Dziki, U., <b>Janiszewska-Turak, E.</b>, &amp; Biernacka, B. (2020). Wild Strawberry <i>Fragaria vesca</i> L.: Kinetics of Fruit Drying and Quality Characteristics of the Dried Fruits. <i>Processes</i>, 8(10), 1265.</p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Witrowa-Rajchert D. (2021) The influence of carrot pre-treatment, type of carrier and disc speed on the physical and chemical properties of spray-dried carrot juice microcapsules, <i>Drying Technology</i>, 39 (4), 439-449 DOI: 10.1080/07373937.2019.1705850,</p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Bąk P., Krzykowski A., Witrowa-Rajchert D.,</p>

	<p>(online od XII 2020)The influence of the carrier addition and spray drying temperatures on physicochemical properties of microencapsulated carrot juice powder, International Journal of Food Science &amp; Technology</p> <p><b>Janiszewska-Turak E.</b>, Hornowska Ł., Pobiega K, Gniewosz M., Witrowa-Rajchert D., (online od XII 2020),The influence of Lactobacillus bacteria type and kind of carrier on the properties of spray-dried microencapsules of fermented beetroot powders, International Journal of Food Science &amp; Technology</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	mgr inż. Piotr Grzegory, 2016-2018, „Kształtowanie właściwości fizykochemicznych suszonych truskawek”, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy, obrona pracy 09.02.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Kierownik projektu - „Wpływ rodzaju ekstrakcji na jakość mikrokapsułkowanych barwników uzyskiwanych z marchwi pomarańczowej i buraka ćwikłowego”, 09.2013- 06.2014, Grant na zadanie badawcze w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki lub uczestnika studiów doktoranckich,</p> <p>2. Kierownik projektu - Analiza struktury złoża oraz cząstek proszków uzyskanych z fermentowanych soków warzywnych metodą suszenia rozpyłowego”, projekt z konkursu miniatura 3, 2019/03/X/NZ9/00388</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Określenie wpływu obróbki wstępnej warzyw i owoców na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Określenie wpływu dodatku kultur starterowych na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Zastosowanie otrzymanych proszków jako dodatków do wybranego rodzaju produktu spożywczego</p>
<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>emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl</p> <p>+48 22 593 75 66</p>