

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dorota Nowak, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.06.1984 r. Stopień magistra inżyniera nauk rolniczych Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>15.06.2002 -Stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>6.07.2017 - Stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Fabiszewska Agata, Zieniuk Bartłomiej, Kozłowska Mariola [i in.], Foods, 2021, vol. 10, nr 2, s.1-16, Numer artykułu:436.</p> <p>Studies on Upgradation of Waste Fish Oil to Lipid-Rich Yeast Biomass in <i>Yarrowia lipolytica</i> Batch Cultures</p> <p>Małajowicz Jolanta, Nowak Dorota, Fabiszewska Agata [i in.], Biotechnology & Biotechnological Equipment, 2020, Comparison of gamma-decalactone biosynthesis by yeast <i>Yarrowia lipolytica</i> MTL40-2p and W29 in batch-cultures vol. 34, nr 1, s.330-340</p> <p>Nowak Dorota, Jakubczyk Ewa, Foods, 2020, vol. 9, nr 10, s.1-27 The Freeze-Drying of Foods—The Characteristic of the Process Course and the Effect of Its Parameters on the Physical Properties of Food Materials</p> <p>Fabiszewska Agata, Zieniuk Bartłomiej, Mazurczak-Zieniuk Patrycja [i in.], Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 2019, nr 599, s.3-13. DOI:10.22630/ZPPNR.2019.599.18Waste Fish Oil as an Alternative Carbon Source in Microbial Oil Production by <i>Yarrowia lipolytica</i></p> <p>Nowak D., Piechucka P., Witrowa-Rajchert D., Wiktor A. 2017. Impact of material structure on the course of freezing and freeze-drying and on the properties of dried substance, as exemplified by celery. Journal of Food Engineering, 180, 22-28.</p> <p>Głuchowski Artur, Czarniecka-Skubina Ewa, Wasiak-Zys Grażyna, Nowak Dorota [i in.]: Effect of various cooking methods on technological and sensory quality of atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>), w: Foods, vol. 323, nr 8, 2019, ss. 1-15, DOI:10.3390/foods8080323</p> <p>Nowak Dorota: Innowacyjny system pomiaru kinetyki procesu liofilizacji oraz właściwości sorpcyjne suszu jako narzędzia oceny prawidłowości</p>

	<p>jego przebiegu, 2017, Wydawnictwo SGGW, ISBN 978-83-7583-731-5, 128 s</p> <p>Grochowicz Józef, Fabisiak Anna, Nowak Dorota: Market of functional food – legal regulations and development perspectives, w: Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 2018, ss. 51-67, DOI:10.22630/ZPPNR.2018.595.35</p> <p>Mazurczak Patrycja, Zieniuk Bartłomiej, Fabiszewska Agata, Dorota Nowak [i in.]: Utylizacja odpadów pochodzących z zakładów przemysłu spożywczego i paliwowego z wykorzystaniem lipolitycznych drożdży <i>Yarrowia lipolytica</i>, w: Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 2017, ss. 15-24, DOI:10.22630/ZPPNR.2017.588.2</p> <p>D. Nowak, The Impact of an Inert Gas Atmosphere on the Kinetics of Changes in the Physical and Chemical Properties of Carrot Lyophilisate, International Journal of Food Engineering, published Online: 2019-11-09 DOI: https://doi.org/10.1515/ijfe-2018-0414 , volume 16, Issue 1-2, 2020</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Opieka nad jedną pracą doktorską
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	grant MNiSzW habilitacyjny N312 050 32/2700– realizacja – rok 14.05.2007 do 13.05. 2010-, (kierownik projektu,) nr uczelniany 501-09260028 Badania nad identyfikacją krytycznych parametrów procesu technologicznego decydujących o jakości produktu spożywczego na przykładzie procesu suszenia tkanki roślinnej i jego wpływu na wybrane właściwości suszu-
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Optymalizacja warunków procesu biotechnologicznego prowadzonego w bioreaktorze w kierunku maksymalizacji wydajności bioproduktów</p> <p>Badanie procesu liofilizacji pod kątem uzyskania produktu o stabilnej wysokiej jakości żywieniowej</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>dorota_nowak@sggw.edu.pl</p> <p>+48 22 59 37562</p>