

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>dr hab. Katarzyna Samborska, prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2017 - stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2004 - stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Samborska K</b>, Boostani S, Geranpour M, Hosseini H, Dima C, Khoshnoudi-Nia S, Rostamabadi H, Reza Falsafi S, Shaddel R, Akbari-Alavijeh S, Jafari SM. 2021. Green biopolymers from by-products as wall materials for spray drying microencapsulation of phytochemicals. <i>Trends in Food Science and Technology</i>. 108, 297-325.</li> <li>2. <b>Samborska K</b>, Wiktor A, Jedlińska A, Matwijczuk A, Jamróż W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Tułodziecki M, Błażowski Ł, Witrowa-Rajchert D. 2019. Development and characterization of physical properties of honey-rich powder. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 115, 78-86</li> <li>3. <b>Samborska K</b>, Jedlińska A, Wiktor A, Derewiaka D, Wołosiak R, Matwijczuk A, Jamróż W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Błażowski Ł, Tułodziecki M, Witrowa-Rajchert D. 2019. The effect of low temperature spray drying with dehumidified air on phenolic compounds, antioxidant activity and aroma</li> <li>4. <b>Samborska K</b>. Bonikowski R. Kalembe D, Barańska A, Jedlińska A, Edris A. 2021. Volatile aroma compounds of sugarcane molasses as affected by spray drying at low and high temperature. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 111288</li> <li>5. Jafari SM, Arpagaus C, Cerqueira M, <b>Samborska K</b>. 2021. Nano spray drying of food ingredients; materials, processing and applications. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 109, 632–646</li> <li>6. Jedlińska, A., <b>Samborska, K.</b>, Wiktor, A., Balik, M., Derewiaka, D., Matwijczuk, A., &amp; Gondek, E. (2021). Spray drying of pure kiwiberry pulp in dehumidified air. <i>Drying Technology</i>, 1-15.</li> <li>7. Rybak, K., <b>Samborska, K.</b>, Jedlinska, A., Parniakov, O., Nowacka, M., Witrowa-Rajchert, D., &amp; Wiktor, A. (2020). The impact of pulsed electric field pretreatment of bell pepper on the selected properties of spray dried juice. <i>Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies</i>, 65, 102446.</li> <li>8. <b>Samborska K</b>, Suszek J, Hać-Szymańczuk E, Matwijczuk A, Gładyszewska B, Chocyk D, Gładyszewski G, Gondek E. 2018. Characterization of membrane processed honey and the effect of ultrafiltration with diafiltration on subsequent spray drying. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 41(6), e12818, 10.1111/jfpe.12818</li> </ol>

	<p>9. <b>Samborska K</b>, Barańska A, Szulc K, Jankowska E, Truszkowska M, Ostrowska-Ligęza E, Wołoskiak R, Szymańska E, Jedlińska A. 2020. Reformulation of spray dried apple concentrate and honey for the enhancement of drying process performance and the physicochemical properties of powders. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100(5), 2224-2235</p> <p>PATENT</p> <p>10. <b>Samborska K</b>. Jedlińska A. Wiktor A, Witrowa-Rajchert D. 2021. Sposób otrzymywania proszku miodowego. P.427692.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty – promotor pomocniczy (2016)</p> <p>Od X 2019 r. – promotor w Szkole Doktorskiej SGGW</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Platformy startowe dla nowych pomysłów: „Innowacyjne proszki miodowe dla przemysłu spożywczego i paszowego”, Platforma Startowa – Wschodni Akcelerator Biznesu”, przy udziale Puławskiego Parku Naukowo-Technologicznego, Europejski Funduszu Rozwoju Regionalnego, oś priorytetowa I, Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, działania 1.1, Poddziałanie 1.1.1. (03-09. 2020)</li> <li>2. Inkubator Innowacyjności+: „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych prozdrowotnych soków” (01.04.2018-30.09-2018) realizowany w ramach projektu pt. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4), pełniona funkcja: kierownik</li> <li>3. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 267 140: „Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych - próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych” (10.05.2012-09.11.2015), pełniona funkcja: kierownik</li> <li>4. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 077238: „Otrzymywanie, charakterystyka i badanie wpływu wybranych biopolimerów na przebieg procesu rekrytalizacji w układach modelowych i lodach spożywczych” (2010-2014), pełniona funkcja: wykonawca</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Mikrokapsułkowanie naturalnych ekstraktów (otrzymanych z wykorzystaniem metod nietermicznych, min.: pulsacyjne pole elektryczne PEF, separacja membranowa) za pomocą suszenia rozpyłowego (w tym niskotemperaturowego w wykorzystaniem powietrza osuszonego oraz z dodatkiem nowych rodzajów nośników) w celu otrzymania naturalnych sproszkowanych preparatów barwnikowych o polepszonych właściwościach.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>INSTYTUT NAUK O ŻYWNOSCI</p> <p>Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>email: <a href="mailto:katarzyna_samborska@sggw.edu.pl">katarzyna_samborska@sggw.edu.pl</a></p> <p>tel. +48 22 59 37 569</p>