

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

|  |  |
|--|--|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Anna Żbikowska, prof. dr hab. inż.</b> |  |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe  | technologia żywności i żywienia  |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie                         | <p>06.02.2020 tytuł profesora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.</p> <p>25.06.2013 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, WNoŻ, SGGW w Warszawie.</p> <p>09.07.2004 stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, WNoŻ, SGGW.</p> <p>14.09.1993 – magister inżynier w zakresie technologii żywności. Wydział Technologii Żywności, SGGW.</p>  |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szymańska I., <b>Żbikowska A.</b> i in. (2021). Application of oleogel and conventional fats for ultrasound-assisted obtaining of vegan creams, <i>J. Oleo Sci.</i>, 70(10), 1495-1507.</li> <li>2. Kupiec M., <b>Żbikowska A.</b> i in. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. <i>International Journal of Molecular Sciences.</i>, 22(17), 1-15.</li> <li>3. Onacik-Gür S., <b>Żbikowska A.</b> (2022).The effect of green tea extract and oleogels on the physico-chemical properties and oxidative stability of short-dough biscuits during storage, <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 172, 30, 114197</li> <li>4. Kowalska M., <b>Żbikowska A.</b> i in., (2022). Quality of Emulsions Based on Modified Watermelon Seed Oil, Stabilized with Orange Fibres, <i>Molecules</i>, 27, 2, 1-12,</li> <li>5. Rutkowska J., Antoniewska-Krzeska A., <b>Żbikowska A.</b> i in. (2022). Volatile Composition and Sensory Profile of Lactose-Free Kefir, and Its Acceptability by Elderly Consumers , <i>Molecules</i>, 27, 17, 1-16,</li> <li>6. <b>Żbikowska A.</b>, Onacik-Gür S., i in. (2022). Analysis of Stability, Rheological and Structural Properties of Oleogels Obtained from Peanut Oil Structured with Yellow Beeswax, <i>Gels</i>, 8, 7, s.1-8</li> <li>7. Szymańska I., <b>Żbikowska A.</b>, Onacik-Gür S., (2022). Candelilla wax-based oleogels versus palm oil: evaluation of physical properties of innovative and conventional lipids using optical techniques, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 102, 6, 2309-2320</li> <li>8. <b>Żbikowska A.</b>, Onacik-Gür S., i in. (2023). Trends in Fat Modifications Enabling Alternative Partially Hydrogenated Fat Products Proposed for Advanced Application , <i>Gels</i>, 9, 6,1-18,</li> <li>9. Szymańska I., <b>Żbikowska A.</b>, Onacik-Gür I., (2024). New Insight into Food-Grade Emulsions: Candelilla Wax-Based Oleogels as an Internal Phase of Novel Vegan Creams , <i>Foods</i>, 2024, 13, 1-21,</li> <li>10. <b>Żbikowska A.</b>, Marciniak-Łukasiak K. I in. (2023). Effect of carrot fiber addition on the quality of reduced fat muffins, <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 30(4), 79-93.</li> <li>11. PATENT: PAT.237024 pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</li> </ol> |

|   |   |
|---|---|
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dr inż. Sylwia Onacik- Gür, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania nad możliwością zastosowania wysokooleinowego oleju rzepakowego do wyrobów ciastkarskich kruchych (praca zakończona zgłoszeniem patentowym) – praca obroniona w dniu 12.10.2018r. na Wydziale Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, promotor.</li> <li>2. Mgr inż. Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, praca obroniona 22.11.2023 (Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie), promotor.</li> <li>3. Mgr inż. Iwona Szymańska, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania nad właściwościami emulsji otrzymywanych z udziałem lipidów strukturyzowanych", praca obroniona 18.07.2023 (Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie), promotor.</li> </ol> |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)  | <p>2017-2019 - Rozwijanie, uzupełnienie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji - INFODORADCA+”(nr: POWR.02.04.00-00-0060/16-00). Projekt współfinansowany ze środków UE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.</p> <p>2015 - Badania nad możliwością wykorzystania oleju rzepakowego wysokooleinowego w wyrobach ciastkarskich kruchych. Projekt finansowany przez Polską Federację Producentów Żywności (L. dz. 7/5/82/2015).</p> <p>Wcześniej kierownik projektu, pt: Badania nad rolą izomerów trans kwasów tłuszczowych w kształtowaniu cech jakościowych wybranych produktów – finansowanego przez MNiSW.</p>   |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta        | <p>Poznanie i wyjaśnienie wpływu reformulacji składu recepturowego (np. produktów ciastkarskich tradycyjnych i bezglutenowych, smażonych i emulsji) oraz procesu technologicznego (strukturyzacji tłuszczu) na właściwości fizyko-chemiczne i sensoryczne innowacyjnych produktów o podwyższonej wartości żywieniowej (np. wzbogaconych w bioaktywne składniki, będące m.in. odpadem w różnych branżach spożywczych, o obniżonej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych, bez oleju palmowego). Otrzymane korelacje pozwolą na wskazanie produktów spożywczych o pożądanym cechach jakościowych, otrzymanych zgodnie z założeniami gospodarki o obiegu zamkniętym.</p>  |
| <p><u>Dane kontaktowe:</u><br/> Wydział/Instytut<br/> Adres e-mail<br/> Telefon</p>           | <p>Instytut Nauk o Żywności<br/> anna_zbikowska@sggw.edu.pl<br/> + 48 22 59 37 526</p>  |