

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Emilia Janiszewska-Turak, dr hab. inż. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywnienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1999-2004 Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie – mgr inż. Wydział Nauki o Żywności, kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa</p> <p>2004-2008 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – 21.11.2008 – uzyskanie stopnia doktora w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>15.11.2019 – nadanie przez Radę Dyscypliny stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>05.2022 - Profesor Uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Janiszewska-Turak, E., & Szulc, K. (2024). Chapter 7 - Spray drying of coffee. W S. M. Jafari & K. Samborska (Red.), <i>Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry</i> (s. 189–222). 2. Wierzbička, A., & Janiszewska-Turak, E. (2024). Influence of the Salt Addition during the Fermentation Process on the Physical and Chemical Properties of Dried Yellow Beetroot. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 14, 1–20. https://doi.org/10.3390/app14020524 3. Florowska, A., Florowski, T., Kruszewski, B., Janiszewska-Turak, E., Bykowska, W., & Ksibi, N. (2023). Thermal and Modern, Non-Thermal Method Induction as a Factor of Modification of Inulin Hydrogel Properties. <i>Foods</i>, 12, 1–16. https://doi.org/10.3390/foods12224154 4. Janiszewska-Turak, E., Pobjega, K., Rybak, K., Synowiec, A., Woźniak, Ł., Trych, U., Gniewosz, M., & Witrowa-Rajchert, D. (2023). Changes in Physical and Chemical Parameters of Beetroot and Carrot Juices Obtained by Lactic Fermentation. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 13, 1–15. https://doi.org/10.3390/app13106113 5. Krzykowski, A., Dziki, D., Rudy, S., Polak, R., Biernacka, B., Gawlik-Dziki, U., & Janiszewska-Turak, E. (2023). Effect of Air-Drying and Freeze-Drying Temperature on the Process Kinetics and Physicochemical Characteristics of White Mulberry Fruits (<i>Morus alba</i> L.). <i>Processes</i>, 11, 1–11. https://doi.org/10.3390/pr11030750 6. Janiszewska-Turak, E., Walczak, M., Rybak, K., Pobjega, K., Gniewosz, M., Woźniak, Ł., & Witrowa-Rajchert, D. (2022). Influence of Fermentation Beetroot Juice Process on the

	<p>Physico-Chemical Properties of Spray Dried Powder. <i>Molecules</i> , 27 , 1–16. https://doi.org/10.3390/molecules27031008</p> <p>7. Janiszewska-Turak, E., Rybak, K., Pobiega, K., Nikodem, A., & Gramza-Michałowska, A. (2022). Sustainable Production and Characteristics of Dried Fermented Vegetables. <i>Fermentation</i> , 8 , 1–14. https://doi.org/10.3390/fermentation8110659</p> <p>8. Janiszewska-Turak, E., Tracz, K., Bielińska, P., Rybak, K., Pobiega, K., Gniewosz, M., Woźniak, Ł., & Gramza-Michałowska, A. (2022). The Impact of the Fermentation Method on the Pigment Content in Pickled Beetroot and Red Bell Pepper Juices and Freeze-Dried Powders. <i>Applied Sciences-Basel</i> , 12 , 1–16. https://doi.org/10.3390/app12125766</p> <p>9. Janiszewska-Turak, E., Witrowa-Rajchert, D., Rybak, K., Rolof, J., Pobiega, K., Woźniak, Ł., & Gramza-Michałowska, A. (2022). The Influence of Lactic Acid Fermentation on Selected Properties of Pickled Red, Yellow, and Green Bell Peppers. <i>Molecules</i> , 27 , 1–18. https://doi.org/10.3390/molecules27238637</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), 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 złoza 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>Uzyskanie proszków na bazie fermentowanych warzyw/owoców i ich soków. Zastosowanie otrzymanych proszków jako dodatków do wybranego rodzaju produktu spożywczego</p> <p>Zakres:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wybranie warzyw i owoców do badań bogatych w składniki aktywne. 2. Fermentacja mlekowa. 3. Zastosowanie suszenia rozpyłowego z udziałem nowych nośników.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>INSTYTUT NAUK o ŻYWNOSCI</p> <p>email: emilia_janiszevska_turak@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 75 66</p>