

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Joanna Bryś, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2001 r. - Mgr inż. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie 2005 r. - Dr inż. Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2019 r. - Dr hab. inż. – w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryś J, Stańczak A, Skwierczyńska A, Adamczuk U. Instrumental Evaluation of Selected Properties of Oil Extracted from Walnuts before and after the Roasting Process. <i>Biology and Life Sciences Forum</i>. 2023;26 (1):1–6. doi:10.3390/foods2023-15161 2. Janowicz M, Kadzińska J, Bryś J, Cieurzyńska A, Karwacka M, Galus S. Physical and Chemical Properties of Vegetable Films Based on Pumpkin Purée and Biopolymers of Plant and Animal Origin. <i>Molecules</i>. 2023;28:1–20. doi:10.3390/molecules28124626 3. Bogusz R, Bryś J, Onopiuk A, Rybak K, Witrowa-Rajchert D, Nowacka M. Effect of Pulsed Electric Field Technology on the Composition and Bioactive Compounds of Black Soldier Fly Larvae Dried with Convective and Infrared–Convective Methods. <i>Molecules</i>. 2023;28:1–19. doi:10.3390/molecules28248121 4. Brzezińska R, Bryś J, Giers O, Bryś A, Górka A, Ostrowska-Ligęza E, Wirkowska-Wojdyła M. Quality Evaluation of Plant Oil Blends Interesterified by Using Immobilized Rhizomucor miehei Lipase. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2022;12:1–14. doi:10.3390/app122111148 Zielińska-Pukos M, Bryś J, Wesolowska A, Hamułka J. Breastmilk PUFA strongly associated with maternal dietary intake but not anthropometric parameters and breastmilk carotenoids. <i>Prostaglandins Leukotrienes and Essential Fatty Acids</i>. 2022;186:1–13. doi:10.1016/j.plefa.2022.102505 5. Zielińska-Pukos M, Bryś J, Wesolowska A, Hamułka J. Breastmilk PUFA strongly associated with maternal dietary intake but not anthropometric parameters and breastmilk carotenoids. <i>Prostaglandins Leukotrienes and Essential Fatty Acids</i>. 2022;186:1–13. doi:10.1016/j.plefa.2022.102505 6. Bryś J, Górka A, Ostrowska-Ligęza E, Wirkowska-Wojdyła M, Bryś A, Brzezińska R, Dolatowska-Żebrowska K, Małajowicz J, Ziarno M, Obranović M, i in. Human Milk Fat Substitutes from Lard and Hemp Seed Oil Mixtures. <i>Applied Sciences-Basel</i>. 2021;11:1–11. doi:10.3390/app11157014

	<p>7. Bryś J, Obranović M, Repajić M, Kraljić K, Škevin D, Bryś A, Górska A, Ostrowska-Ligęza E, Wirkowska-Wojdyła M. Comparison of Different Methods of Extraction for Pomegranate Seeds. Proceedings. 2021;70:1–6. doi:10.3390/foods_2020-07657</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Hanny Ciemniewskiej-Żytkiewicz. Otwarcie przewodu: 13.06.2014. Praca obroniona z wyróżnieniem dnia 7.07.2016 roku.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Justyny Kadzińskiej: Otwarcie przewodu: 02.12.2017. Praca obroniona dnia 26.10.2023 roku.</p> <p>3. Promotor pomocniczy pana Bharani Kumar Palani. Rozpoczęcie studiów w Szkole Doktorskiej 10.10.2022 roku.</p> <p>4. Promotor pomocniczy pana Sina Makouei. Rozpoczęcie studiów w Szkole Doktorskiej 10.10.2023 roku</p> <p>5. Promotor pomocniczy pani Marty Siol. Rozpoczęcie studiów w Szkole Doktorskiej 10.10.2023 roku.</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>1. Realizacja projektu w Przedsiębiorstwie WITPOL w ramach programu „Staż Sukcesem Naukowca”. Okres realizacji: od 1.04.2014. do 30.09.2014.</p> <p>2. Realizacja projektu w ramach Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW w Laboratory for Oil and Fat Technology, Department of Food Engineering, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. Okres realizacji: od 25.06.2020 do 25.09.2020.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Celem pracy w pierwszym etapie będzie opracowanie składu recepturowego innowacyjnych produktów zawierających substancje bioaktywne oraz uboczne składniki przemysłu olejarskiego. W drugim etapie otrzymane produkty będą poddane analizie jakościowej. Szczegółowo zostanie zbadana frakcja lipidowa, która ma istotny wpływ na trwałość produktów spożywczych. Praca będzie mogła być realizowana we współpracy z przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją m.in. olejów.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności joanna_brys@sggw.edu.pl 22 59 376 15</p>