

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Magdalena Wirkowska-Wojdyła, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mgr inż. – 2004 rok. 2. Dr inż. – 2008 rok. 3. Dr hab. inż. - 2019 rok. 4. Prof. SGGW – 2023 rok.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Brzezińska R., Piasecka I., Górka A. The influences of agglomeration and storage on the thermal properties and stability of fats in infant formulas. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2024, 14, 1-23. 2. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górka A., Brzezińska R., Piasecka I. Assessment of the nutritional potential and resistance to oxidation of sea buckthorn and rosehip oils. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2024, 14, 1-13. 3. Brzezińska R., Górka A., Wirkowska-Wojdyła M., Piasecka I. Response surface methodology as a tool for optimization of extraction process of bioactive compounds from spent coffee grounds. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (13): 1–16. 4. Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Piasecka I., Górka A. Application of response surface methodology to optimize the extraction process of bioactive compounds obtained from coffee silverskin. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (9): 1–16. 5. Górka A., Piasecka I., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Kienc K., Ostrowska-Ligęza E. Berry seeds—a by-product of the fruit industry as a source of oils with beneficial nutritional characteristics. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (8): 1–12. 6. Gientka I., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Synowiec A. The thermal properties and nutritional value of biomass of oleaginous <i>Yeast Rhodotorula</i> sp. during glucose fed-batch cultivation in medium with waste nitrogen. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (19): 1–17. 7. Ostrowska-Ligęza E., Dolatowska-Żebrowska K., Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Piasecka I., Górka A. Characterization of thermal properties of ruby chocolate using DSC, PDSC and TGA methods. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2023, 13 (9): 1–13. 8. 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

	<p>immobilized <i>Rhizomucor miehei</i> lipase. Applied Sciences-Basel, 2022, 12 (21): 1–14.</p> <p>9. Ostrowska-Ligęza E., Szulc K., Jakubczyk E., Dolatowska-Żebrowska E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górka A. The influence of a chocolate coating on the state diagrams and thermal behaviour of freeze-dried strawberries. Applied Sciences-Basel, 2022, 12 (4): 1–14.</p> <p>10. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górka A., Bryś J. Application of chromatographic and thermal methods to study fatty acids composition and positional distribution, oxidation kinetic parameters and melting profile as important factors characterizing amaranth and quinoa oils. Applied Sciences-Basel, 2022, 12 (4): 1–12.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Brzezińskiej. Praca obroniona 30.10.2023.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej. Praca obroniona 16.05.2023.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekt NN312 068439 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: główny wykonawca.</p> <p>2. Projekt NN312 068639 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: wykonawca.</p> <p>3. Projekt o przyznanie środków finansowych na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej lub stanowiska badawczego (SPUB) "Różnicowy kalorymetr skaningowy z przystawką ciśnieniową" – wniosek w ocenie.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Celem pracy będzie w pierwszym etapie pozyskanie oleju z produktów odpadowych przemysłu owocowo-warzywnego. W kolejnym etapie olej zostanie poddany modyfikacji enzymatycznej w celu uzyskania tłuszczu o zaprogramowanych właściwościach fizycznych i chemicznych. Zostaną wykorzystane metody termiczne w celu dokładnego określenia odporności tłuszczów wyjściowych i zmodyfikowanych na procesy utleniania.</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>e-mail: magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. 22 59 376 06</p>