

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Mariola Kozłowska, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 – dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Tytuł rozprawy: Naturalne przeciwutleniacze jako związki stabilizujące wybrane oleje roślinne.</p> <p>24.11.2004 - dr nauk farmaceutycznych, Akademia Medyczna w Warszawie (obecnie Warszawski Uniwersytet Medyczny), Wydział Farmaceutyczny. Tytuł pracy: Synteza i badanie właściwości biologicznych i fizykochemicznych wybranych fluorowcopochodnych benzimidazolu i puryny.</p> <p>19.06.1998 - magister chemii, Uniwersytet Warszawski, Wydział Chemii. Tytuł pracy: Synteza podstawionych pochodnych trifluoroacetofenonu – jonoforów do oznaczania CO<sub>2</sub> w płynach ustrojowych.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kozłowska M., Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I. 2023: Exploring the possibility of enriching fermented milks with young barley leaves powder preparation. <i>Fermentation</i>, 9(8), 731.</li> <li>2. Ziarno M., Kozłowska M., Ratusz K., Hassaliu R. 2023. Effect of the addition of selected herbal extracts on the quality characteristics of flavored cream and butter. <i>Foods</i>, 12(3), 471.</li> <li>3. Kozłowska M., Ziarno M., Rudzińska M., Majcher M., Małajowicz J., Michewicz K., 2022. Effect of essential oils on the survival of <i>Bifidobacterium</i> in <i>in vitro</i> conditions and in fermented cream. <i>Applied Sciences</i>, 12(3), 1067.</li> <li>4. Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L., Laudy A.E., Majewska E., Tarnowska K., Małajowicz J., Ziarno M., 2022. Antioxidant and antibacterial activity of extracts from selected plant material. <i>Applied Sciences</i>, 12(19), 9871.</li> <li>5. Majewska E., Kozłowska M., Tarnowska K., Gruczyńska-Sękowska E., Kowalska D. 2022: Chemical composition and biological activity of lemon verbena (<i>Lippia citriodora</i>) essential oil – A review. <i>Journal of Essential Oil Bearing Plants</i>, 25(4), 796-810.</li> <li>6. Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L, Ziarno M., Żbikowska A., Majewska E., 2021. Phenolic contents and antioxidant activity of extracts of selected fresh and dried herbal materials. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, 71(3), 269-278.</li> <li>7. Ziarno M., Kozłowska M., Ścibisz I., Kowalczyk M., Pawelec S., Stochmal A., Szleszyński B., 2021. The effect of selected herbal</li> </ol>

	<p>extracts on lactic acid bacteria activity. Applied Sciences, 11, 3898.</p> <p>8. Kozłowska M., Gawinowska A., Fabiszewska A.: Ekstrakty roślinne w wyrobach ciastkarskich. Przemysł Spożywczy, 2020, 74(6), 20-24.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Doktorantka z University of Gaziantep, 2010. Opieka naukowa nad częścią badawczą jej pracy doktorskiej dotyczącej oceny aktywności przeciwutleniającej badanych tłuszczów.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	-
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Poszukiwanie surowców roślinnych będących źródłem związków biologicznie czynnych, szczególnie tych wykazujących aktywność przeciwutleniającą oraz tych, z których można pozyskać tłuszcz. Możliwość zastosowania materiału roślinnego oraz otrzymanych z niego izolatów w podnoszeniu stabilności przeciwutleniającej wybranych produktów żywnościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności mariola_kozlowska@sggw.edu.pl +48 22 59 376 22