

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Monika Janowicz, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	<b>Technologia żywności i żywienia</b>
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Od 1.10.1994 – asystent w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego;</p> <p>2. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskany 15.12.2000 roku na Wydziale Technologii Żywności SGGW na podstawie rozprawy pt: „Studia nad wpływem odwadniania osmotycznego na przebieg suszenia konwekcyjnego jabłek” wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Andrzeja Lenarta;</p> <p>3. Od dnia 1.10.2001 roku adiunkt w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji (KIŻiOP) na Wydziale Technologii Żywności (od 2008 roku Wydział Nauk o Żywności) SGGW w Warszawie;</p> <p>4. Stopień doktora habilitowanego w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskany na Wydziale Nauk o Żywności SGGW w Warszawie w 2013 roku</p> <p>5. Stanowisko Profesora Uczelni od dnia 01.02.2020</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Janowicz Monika, Galus Sabina, Szulc Karolina, Cieurzyńska Agnieszka, Nowacka Małgorzata: Investigation of the Structure-Forming Potential of Protein Components in the Reformulation of the Composition of Edible Films , Materials, MDPI, vol. 17, nr 4, 2024, Numer artykułu: 937, s. 1-22, DOI:10.3390/ma17040937, 140 punktów, IF(3,4)</li> <li>2. Karwacka Magdalena, Galus Sabina, Janowicz Monika: Development and physicochemical characteristics of multicomponent freeze-dried snacks obtained with blackcurrant pomace powder and calcium ions as structuring agents, Journal of Food Science and Technology-Mysore, Springer, 2024, s. 1-11, DOI:10.1007/s13197-023-05906-w, 70 punktów, IF(3,1)</li> <li>3. Karwacka Magdalena, Galus Sabina, Janowicz Monika: The effect of apple pomace powder and calcium ions on selected physicochemical properties of freeze-dried carrot-orange-ginger snacks, Journal of the Science of Food and Agriculture, vol. 104, nr 3, 2024, s. 1713-1722, DOI:10.1002/jsfa.13058 [w druku], 100 punktów, IF(4,1)</li> <li>4. Janowicz Monika, Kadzińska Justyna, Bryś Joanna, Cieurzyńska Agnieszka, Karwacka Magdalena, Galus Sabina: Physical and Chemical Properties of Vegetable Films Based on Pumpkin Purée and Biopolymers of Plant and Animal Origin, Molecules, MDPI, vol. 28, nr 12, 2023, Numer artykułu: 4626, s. 1-20, DOI:10.3390/molecules28124626, 140 punktów, IF(4,6)</li> <li>5. Janowicz Monika, Galus Sabina, Cieurzyńska Agnieszka, Nowacka Małgorzata: The Potential of Edible Films, Sheets, and Coatings Based on Fruits and Vegetables in the Context of Sustainable Food Packaging Development, Polymers, MDPI, vol. 15, nr 21, 2023, Numer artykułu: 4231, s. 1-27, DOI:10.3390/polym15214231, 100 punktów, IF(5)</li> <li>6. Janowicz Monika, Kadzińska Justyna, Cieurzyńska Agnieszka, Szulc Karolina, Galus Sabina, Karwacka Magdalena, Nowacka Małgorzata: The Structure-Forming Potential of Selected Polysaccharides and Protein Hydrocolloids in Shaping the Properties of Composite Films Using Pumpkin Purée, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 13, nr 12, 2023, Numer artykułu: 6959, s. 1-20, DOI:10.3390/app13126959, 100 punktów, IF(2,7)</li> <li>7. Janowicz Monika, Rybak Katarzyna, Cieurzyńska Agnieszka, Galus Sabina: Effect of interactions of locust bean gum and rosehip juice on the physical properties of gum tragacanth composite films, Journal of Food</li> </ol>

	<p>Processing and Preservation, vol. 46, nr 11, 2022, Numer artykułu: e16898, s. 1-16, DOI:10.1111/jfpp.16898, 40 punktów, IF(2,5)</p> <p>8. Janowicz Monika, Ciużyńska Agnieszka, Karwacka Magdalena, Kowalska Jolanta, Galus Sabina: Mathematical Estimation of the Energy, Nutritional and Health-Promoting Values of Multi-Layer Freeze-Dried Vegetable Snacks, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 12, nr 13, 2022, Numer artykułu: 6379, s. 1-23, DOI:10.3390/app12136379, 100 punktów, IF(2,7)</p> <p>9. Janowicz Monika, Sitkiewicz Iwona, Ciużyńska Agnieszka, Galus Sabina: Rheological Properties of Film-Forming Dispersions of Selected Biopolymers Used for Packaging Films or Food Coating, Coatings, vol. 12, nr 11, 2022, Numer artykułu: 1704, s. 1-16, DOI:10.3390/coatings12111704, 100 punktów, IF(3,4)</p> <p>10. Janowicz Monika, Ciużyńska Agnieszka, Lenart Andrzej: Effect of Osmotic Pretreatment Combined with Vacuum Impregnation or High Pressure on the Water Diffusion Coefficients of Convection Drying: Case Study on Apples, Foods, vol. 10, nr 11, 2021, Numer artykułu: 2605, s. 1-16, DOI:10.3390/foods10112605, 100 punktów, IF(5,561)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	obronione doktoraty – Justyna Kadzińska realizowany w SD – Magdalena Karwacka
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik zadania projektu uzyskanego w ramach III konkursu Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” BIOSTRATEG (nr BIOSTRATEG3/343817/17/NCBR/2018) pt.: "Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych" zadanie 3 pt.: "Opracowanie technologii produkcji zdrowej żywności z uwzględnieniem zagospodarowania pełnowartościowych odpadów spożywczych (wysortu warzywnego) i opracowanej metody obliczania śladu węglowego" 2018-2021
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Zagadnienia ogólne</p> <p>Analiza ruchu masy w czasie usuwania wody z materiałów biologicznych na drodze odwadniania osmotycznego oraz suszenia z wykorzystania różnych metod.</p> <p>Badania właściwości produktów spożywczych, w kształtowaniu struktury przez konwencjonalne i niekonwencjonalne metody obróbki wstępnej i procesy technologiczne.</p> <p>Ocena otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych pod względem wartości odżywczej, zawartości składników biologicznie aktywnych oraz struktury na różnym poziomie zaawansowania</p> <p>Prognozowanie i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizykochemicznych, stabilności przechowalniczej i rehydracji.</p> <p>Badanie właściwości filmów i powłok jadalnych na bazie mieszanin hydrokolidów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu optymalizacji składu powłok jadalnych w aspekcie bezpieczeństwa powlekaných produktów spożywczych.</p> <p>Badania prowadzące do uzyskania atrakcyjnych produktów powlekaných w aspekcie wykorzystania suszenia różnymi metodami.</p> <p>Ślad węglowy jako narzędzie do oceny atrakcyjności nowych produktów spożywczych</p>
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p><b>INSTYTUT NAUK O ŻYWNOSCI</b> <a href="mailto:monika_janowicz@sggw.edu.pl">monika_janowicz@sggw.edu.pl</a></p>