

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Rafał Wołosiak, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1998 r. – stopień magistra inżyniera nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2002 r. – stopień doktora nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2016 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność: chemia żywności</p> <p>2023 r. – zatrudnienie na stanowisku profesora uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drużyńska B., Łukasiewicz J., Majewska E., Wołosiak R.: Optimization of the Extraction Conditions of Polyphenols from Red Clover (<i>Trifolium pratense</i> L.) Flowers and Evaluation of the Antiradical Activity of the Resulting Extracts, <i>Antioxidants</i>, vol. 13, nr 4, 2024, Numer artykułu: 414, s. 1-20, DOI:10.3390/antiox13040414 2. Pakosz P., Wołosiak R., Drużyńska B., Majewska E.: The Effect of Type and Duration of Digestive Enzyme Treatment on Coffee Bean Composition, <i>Applied Sciences-Basel</i>, nr 14, 2024, Numer artykułu: 2484, s. 1-14, DOI:10.3390/app14062484 3. Derewiaka D., Wołosiak R., Majewska E., Lach A.: Badanie wiarygodności informacji na temat obecności gluten w wybranych produktach spożywczych, <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, vol. 31, nr 1, 2024, s. 78-94, DOI:10.15193/zntj/2024/138/488 4. Ciecierska M., Dasiewicz K., Wołosiak R.: Methods of Minimizing Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Content in Homogenized Smoked Meat Sausages Using Different Casings and Variants of Meat-Fat Raw Material, <i>Foods</i>, vol. 12, nr 22, 2023, Numer artykułu: 4120, s. 1-18, DOI:10.3390/foods12224120 5. Wołosiak R., Pakosz P., Drużyńska B., Janowicz M.: Antioxidant Activity of Coffee Components Influenced by Roast Degree and Preparation Method, <i>Applied Sciences-Basel</i>, vol. 13, nr 4, 2023, Numer artykułu: 2057, s. 1-13, DOI:10.3390/app13042057 6. Amft J., Meissner P., Steffen-Heins A., Hasler M., Stöckmann H., Meynier A., Birault L., Velasco J., Wołosiak R., Derewiaka D.: Interlaboratory study on lipid oxidation during accelerated storage trials with rapeseed and sunflower oil analyzed by conjugated dienes as primary oxidation products, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, vol. 125, nr 10, 2023, Numer artykułu: 2300067, s. 1-11, DOI:10.1002/ejlt.202300067

	<p>7. Wołosiak R., Drużyńska B., Derewiaka D., Piecyk M., Majewska E., Ciecierska M., Worobiej E., Pakosz P.: Verification of the Conditions for Determination of Antioxidant Activity by ABTS and DPPH Assays—A Practical Approach, <i>Molecules</i>, vol. 27, nr 1, 2022, Numer artykułu: 50, s. 1-20, DOI:10.3390/molecules27010050</p> <p>8. Jedlińska A., Wiktor A., Witrowa-Rajchert D., Derewiaka D., Wołosiak R., Matwiczuk A., Niemczynowicz A., Samborska K.: Quality Assessment of Honey Powders Obtained by High- and Low-Temperature Spray Drying, <i>Applied Sciences-Basel</i>, vol. 11, nr 1, 2021, Numer artykułu: 224, s. 1-15, DOI:10.3390/app11010224</p> <p>9. Derewiaka D., Rupert M., Wołosiak R., Bzducha-Wróbel A., Ścibisz I., Matuszewska-Janica A.: Volatiles as markers of bioactive components found in Croatian extra virgin olive oils, <i>LWT-Food Science and Technology</i>, vol. 139, 2021, Numer artykułu: 110532, s. 1-10, DOI:10.1016/j.lwt.2020.110532</p> <p>10. Drużyńska B., Wołosiak R., Grzebalska M., Majewska E., Ciecierska M., Worobiej E.: Comparison of the Content of Selected Bioactive Components and Antiradical Properties in Yoghurts Enriched with Chia Seeds (<i>Salvia hispanica</i> L.) and Chia Seeds Soaked in Apple Juice, <i>Antioxidants</i>, vol. 10, nr 12, 2021, Numer artykułu: 1989, s. 1-17, DOI:10.3390/antiox10121989</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak otwartych przewodów i obronionych doktoratów
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	brak w ostatnich 10 latach
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>tradycyjne (np. fermentacja) i nowoczesne technologie przetwarzania powodujące stymulację bioaktywności składników żywności;</p> <p>nowe produkty spożywcze o zaprojektowanych cechach prozdrowotnych i wszechstronnym wpływie na organizm człowieka;</p> <p>naturalne i tworzone w procesach technologicznych przeciwutleniacze w żywności; wpływ czynników związanych z przetwarzaniem na aktywność przeciwutleniającą oraz zawartość substancji aktywnych biologicznie</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>rafal_wolosiak@sggw.edu.pl</p> <p>22 5937677</p>