

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Tomasz Florowski, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2005 r. stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności</p> <p>2001 r. tytuł magistra inżyniera, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chmiel M., Cegiełka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A.: Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 2023, 175, s. 1-11, Numer artykułu: 114483, DOI:10.1016/j.lwt.2023.114483.</li> <li>2. Florowska A., Florowski T., Kruszewski B., Janiszewska-Turak E., Bykowska W., Ksibi N.: Thermal and Modern, Non-Thermal Method Induction as a Factor of Modification of Inulin Hydrogel Properties. <i>Foods</i> 2023, vol. 12, nr 22, s.1-16, Numer artykułu: 4154. DOI:10.3390/foods12224154 60811.</li> <li>3. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I.: Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. <i>Foods</i> 2022, nr 11, s.1-13, Numer artykułu:3946. DOI:10.3390/foods11243946.</li> <li>4. Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A.: Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed "Krakowska Sucha Staropolska" Sausage. <i>Foods</i> 2022, vol. 11, nr 6, s.1-11, Numer artykułu: 811. DOI:10.3390/foods11060811.</li> <li>5. Pietrzak D., Zwolan A., Chmiel M., Adamczak L., Cegiełka A., Hać-Szymańczuk E., Ostrowska-Ligęza E., Florowski T., Oszmiański J.: The Effects of Extracts from Buckwheat Hulls on the Quality Characteristics of Chicken Meatballs during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences-Basel</i> 2022, vol. 12, nr 19, s.1-12, Numer artykułu:9612. DOI:10.3390/app12199612</li> <li>6. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J.: Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 2022, vol. 46, nr 1, s.1-9, Numer artykułu:16192. DOI:10.1111/jfpp.16192.</li> <li>7. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegiełka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O.: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Food Microbiology</i> 2022, vol. 102, s. 1-10. DOI:https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103920</li> <li>8. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Adamczak L., Szymańska I.: Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and</li> </ol>

	<p>Properties of Obtained Hydrogels , <i>Foods</i>, 2021, vol. 10, nr 11, s.1-15, Numer artykułu:2514. DOI:10.3390/foods10112514</p> <p>9. Matyba P., Florowski T., Dasiewicz K., Ferenc K., Olszewski J., Trela M., Galemba G., Słowiński M., Sady M., Domańska D., Gajewski Z., Zabielski R.: Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i> 2021, 11(2), 254; <a href="https://doi.org/10.3390/ani11020254">https://doi.org/10.3390/ani11020254</a></p> <p>10. Patent nr 236615 na wynalazek pt. Sposób klasyfikacji tuszek drobiu: Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Witkowski M., Barczak T.[2021]</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	-
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt „System jakości gwarancją dobrej wieprzowiny” Operacja współfinansowana ze środków UE w ramach działania M16 „Współpraca” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, współwykonawca (współtwórca systemu zapewnienia szczególnych cechy półtuszy, mięsa i podrobów wieprzowych, uzyskiwanych m.in. dzięki wykorzystaniu świń rasy puławskiej, produkcji bez GMO i bez stosowania antybiotyków oraz kontroli i certyfikacji na każdym etapie produkcji, dedykowany małym i średnim hodowcom świń oraz małym i średnim zakładom mięsnym, 2023).</li> <li>2. Projekt pt. Opracowanie receptury i technologii wytwarzania materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna” finansowany w ramach Inkubatora Innowacyjności 4.0, 2022, współwykonawca</li> <li>3. Projekty dotyczące wpływu absorberów tlenu na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, (2013-2016); lider (4 projekty)</li> <li>4. Projekt „Procedura pomiarowa i instrukcja robocza kontroli pH mięsa kurcząt uzyskanego z wielkoprzemysłowej produkcji” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; 2014; współwykonawca</li> <li>5. Projekt „Ocena kształtowania się pH mięsa kurczaków pozyskiwanego w produkcji wielkoprzemysłowej” finansowany przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Warszawa; (2014); współwykonawca</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obciążonego wadami jakości technologicznej</li> <li>2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa</li> <li>3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa</li> <li>4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych</li> <li>5. Badania nad emulsjami i żelami zawierającymi składniki funkcjonalne</li> </ol>
<p><u>Dane kontaktowe:</u>  Wydział/Instytut  Adres e-mail  Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności  tomasz_florowski@sggw.edu.pl  +48 22 593 75 33</p>