

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Danuta Jaworska dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2021 r. – prof. Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego 2016 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2004 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przybylski, W.; Jaworska, D.; Kajak-Siemaszko, K.; Sałek, P.; Pakuła, K. Effect of Heat Treatment by the Sous-Vide Method on the Quality of Poultry Meat. <i>Foods</i> 2021, 10, 1610. <a href="https://doi.org/10.3390/foods10071610">https://doi.org/10.3390/foods10071610</a>, MNiSW- 100 pkt, IF= 4,350</li> <li>2. Jaworska D., Rosiak E., Kostyra E., Jaszczyk K., Wroniszewska M., Przybylski W.: Effect of Herbal Addition on the Microbiological, Oxidative Stability and Sensory Quality of Minced Poultry Meat, <i>Foods</i>, 2021, vol. 10, nr 7, s.1-16, nr art.:1537. DOI:10.3390/foods10071537, MNiSW- 100 pkt, IF= 4,350</li> <li>3. Smagowska E., Jaworska D., Current state of research on the quality of meat from polish native pig breeds. <i>Animals Science, Papers and Reports</i>. 2021, 39, 2, 131-140. MNiSW = 100 pkt, IF = 0,725</li> <li>4. Sałek P., Konieczka P., Przybylski W.; Jaworska D., Rosikiewicz A., Nowicka K., Montowska M. Szkopek D., Kinsner M., Cieślak A. Gradually Increasing Vitamin E Dose Allow To Increase Dietary Polyunsaturation Level while Maintaining the Oxidation Status of Lipids and Proteins in Chicken Breast Muscle. <i>Annals of Animal Science</i>. 2021 21, 4, 1523–1541; IF=1,157; MNiSW- 100 pkt</li> <li>5. Przybylski W., Sałek P., Kozłowska L., Jaworska D., Stańczuk J. Metabolomic analysis indicates that higher drip loss may be related to the production of methylglyoxal as a by-product of glycolysis. <i>Poultry Science</i>, 2022; 101; 2, 1-11. doi: 10.1016/j.psj.2021.101608, 101.101608; IF=3,196; MNiSW- 140 pkt</li> <li>6. Przybylski W., Jaworska D., Sionek B., Sankowska W. and Wójtowicz M. Functional and Sensory Properties of Gingerbread Enriched with the Addition of Vegetables. <i>Applied Sciences</i>. 2022, 12, 9267</li> <li>7. Konieczka P., Żelechowska E., Przybylski W., Jaworska D., Sałek P., Kinsner M., Jankowski J., The Sarcoplasmic Protein Profile of Breast Muscle in Turkeys in Response to Different Dietary Ratios of Limiting Amino Acids and Clostridium perfringens-Induced Inflammation, <i>Poultry Science</i>, 2022, 102195</li> <li>8. Przybylski W., Jaworska D., Sot M., Sieczko L., Niemyjski S., Dukaczewska K. Wojtasik-Kalinowska I. Can Bioelectrical Impedance Analysis (BIA) Be Used to Predict Pig’s Meat Quality In Vivo? <i>Applied Sciences</i>. 2022, 12, 12035</li> <li>9. Przybylski, W.; Jaworska, D.; Płecha, M.; Dukaczewska, K.; Ostrowski, G.; Sałek, P.; Sawicki, K.; Pawłowska, J. Fungal Biostarter Effect on the Quality of Dry-Aged Beef. <i>Foods</i> 2023, 12, 1330</li> </ol>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>1.Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Koludzkiej – doktorat obroniony w 2019 r.; promotor pomocniczy (Katarzyna Nowicka)</p> <p>2.Wybrane uwarunkowania akceptacji konsumenckiej pieczywa o różnej zawartości błonnika; – doktorat obroniony w 2019 r promotor pomocniczy (Maria Królak)</p> <p>3.Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych połędwici surowo dojrzewających, obrona doktoratu 2021 r. (Ewa Smagowska)- promotor główny</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>1.Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczność” – Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka, Nr POIG.01.03.01-14-041/12 2013-2015, wykonawca zadania</p> <p>2.Grant NCN Nr 2013/09/B/NZ9/00291: „Wpływ dodatku do dawki pokarmowej kwasu karnozynowego, selenowego preparatu drożdżowego lub selenianu(VI) na stężenie kwasów tłuszczowych, Se oraz cholesterolu i jego produktów utlenienia w organizmie jagniąt”, kierownik projektu: prof. dr hab. M. Czauderna -kierownik zadania w projekcie:</p> <p>3.Grant NCN Nr 2012/05/B/ST4/01219: “Badania chemiczne i biologiczne procesów biotransformacji selenu w roślinach selenolubnych i bakteriach probiotycznych pod kątem ich wykorzystania w żywności funkcjonalnej, kierownik projektu: prof. dr hab. M. Czauderna; kierownik zadania w projekcie;:</p> <p>4. Grant Bioaktywność kannabidiolu i nano-selenu w utrzymaniu potencjału immunologicznego oraz integralności przewodu pokarmowego u kurcząt” (nr 2018/29/B/NZ9/01351) w ramach programu OPUS NCN, kierownik projektu dr hab. Paweł Konieczka, wykonawca zadania w projekcie</p> <p>5. Projekt: Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. 2020/027.7.2020; Temat: Zastosowanie środowiskowych bakterii kwasu mlekowego do optymalizacji procesu produkcji ekologicznych twarogów. Dotacja przedmiotowa Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2015 r. w sprawie stawek dotacji przedmiotowych dla różnych podmiotów wykonujących zadania na rzecz rolnictwa (Dz. U. z 2019 r. poz. 1522) Decyzja JPR.re.027.7.2020; kierownik zadania dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW; - wykonawca w projekcie</p> <p>6. Opracowanie biostarterów wspomagających dojrzewanie mięsa wołowego na sucho. Projekt badawczy NCBiR TANGO-IV-C/0005/2019-00, kierownik zadania w projekcie prof. dr hab. Wiesław Przybylski; wykonawca w projekcie</p> <p>7. Healthy Snack - Optymalizacja jakości produktu przekąskowego o wysokiej zawartości błonnika pod względem wzbogacenia wyrobu w probiotyki. Umowa inwestycyjna NCBiR POIR.01.03.01-00-0004/17 nr 6/2021 z dnia 20.08.2021 z funduszem Invento. - kierownik zadania w projekcie</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Sensoryczne, technologiczne, fizykochemiczne uwarunkowania jakości różnych grup żywności, żywności tradycyjnej, konwencjonalnej, wzbogacanej. Poszukiwanie sposobu zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych do opracowania nowych produktów; zero waste</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Wydział Nauk Żywnienia Człowieka, SGGW w Warszawie danuta_jaworska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 064</p>