

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dorota Zielińska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2008 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"> 1. Zielińska D., Długosz E., Zawistowska-Deniziak A. (2018): Functional properties of food-origin <i>Lactobacillus</i> in the gastrointestinal ecosystem - <i>in vitro</i> study. <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i>, https://doi.org/10.1007/s12602-018-9458-z 2. Zielińska D., Kołożyn-Krajewska D. (2018): Food-origin lactic acid bacteria may exhibit probiotic properties: review. <i>BioMed Research International</i>, Article ID 5063185, 15 pages. 3. Mituniewicz-Malek, A., Zielińska, D., & Ziarno, M. (2019). Probiotic monocultures in fermented goat milk beverages—sensory quality of final product. <i>International Journal of Dairy Technology</i>, 72(2), 240-247. 4. Oldak, A., Zielińska, D., Łepecka, A., Długosz, E., & Kołożyn-Krajewska, D. (2020). <i>Lactobacillus plantarum</i> strains isolated from Polish regional cheeses exhibit anti-Staphylococcal activity and selected probiotic properties. <i>Probiotics and antimicrobial proteins</i>, 12(3), 1025-1038. 5. Sharifi-Rad J, Rodrigues CF, Stojanović-Radić Z, Dimitrijević M, Aleksić A, Neffe-Skocińska K, Zielińska D, Kołożyn-Krajewska D, ... & Calina D. (2020) Probiotics: Versatile Bioactive Components in Promoting Human Health. <i>Medicina</i>. 27;56(9):433. 6. Zielińska, D., Łepecka, A., Oldak, A., Długosz, E., & Kołożyn-Krajewska, D. (2021). Growth and adhesion inhibition of pathogenic bacteria by live and heat-killed food-origin <i>Lactobacillus</i> strains or their supernatants. <i>FEMS Microbiology Letters</i>, 368(5), fnab024. 7. Zielińska D, Marciniak-Lukasiak K, Karbowski M, Lukasiak P. Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel <i>Lactobacillus</i> Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>. 2021; 26(19):5730. 8. Karbowski M, Gałek M, Szydłowska A, Zielińska D. The Influence of the Degree of Thermal Inactivation of Probiotic Lactic Acid Bacteria and Their Postbiotics on Aggregation and Adhesion Inhibition of Selected Pathogens. <i>Pathogens</i>. 2022; 11(11):1260. 9. Łepecka, A., Szymański, P., Okoń, A., & Zielińska, D. (2023). Antioxidant activity of environmental lactic acid bacteria strains isolated from organic raw fermented meat products. <i>LWT</i>, 114440. 10. Neffe-Skocińska, K., Długosz, E., Szulc-Dąbrowska, L., & Zielińska, D. (2024). Novel <i>Gluconobacter oxydans</i> strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 108(1), 1-12.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności SGGW w Warszawie (promotor pomocniczy)

	<p>2014-2021, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2021-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Zastosowanie metabolitów bakterii fermentacji mlekowej (LAB) oraz bakterii kwasu octowego (AAB) do biokonserwacji mięsa i przetworów mięsnych (<i>promotor</i>)</p> <p>2022-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka (<i>promotor</i>)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik projektu NCN PRELUIUM BIS 3 (Nr DEC-2021/43/O/NZ9/02468) nt.: „Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka”. Okres realizacji 2022-2026. 2. Kierownik zadania badawczego NCN Miniatura I (Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC-2017/01/X/NZ9/01627 z dnia 10.01.2018r.) nt.: „Ocena <i>in vitro</i> zjawiska hamowania adhezji patogenów do śluzu jelitowego, przez żywe i inaktywowane cieplnie komórki <i>Lactobacillus</i>”. Okres realizacji 2018-2019. 3. Kierownik projektu: „Zastosowanie metabolitów bakterii <i>Lactobacillus</i> jako czynnika przedłużającego trwałość żywności ready-to-eat” Program Inkubator Innowacyjności 4.0., Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. 4. Kierownik projektu „Biotechnologiczny sposób wytwarzania witaminy K2 o rozszerzonym spektrum zawartości menachinonów.” Program Inkubator Innowacyjności 2.0., w ramach Działania 4.4 Zwiększanie potencjału kadrowego sektora B+R, Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. Umowa Nr MNiSW/2019/174/DIR z dnia 13.06.2019 r. 5. Kierownik zadania badawczego w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie, dla młodego pracownika nauki w trzech kolejnych latach: 2012, 2013 i 2014.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, postbiotyki, mechanizmy działania, wpływ na zdrowie człowieka
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, umiejętność i chęć pracy w laboratorium mikrobiologicznym, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka</p> <p>dorota_zielinska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. 22 59 37 065</p>