

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Katarzyna Świąder , dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2024-doktor habilitowany w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2009-doktor nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Świąder, K., Čermak, D., Gajewska, D., Najman, K., Piotrowska, A., Kostyra, E. (2023). Opportunities and Constraints for Creating Edible Cities and Accessing Wholesome Functional Foods in a Sustainable Way. Sustainability 15, 8406.</p> <p>Najman, K., Adrian, S., Sadowska, A., Świąder, K., Hallmann, E., Buczak, K., Waszkiewicz-Robak, B., Szterk, A. (2023). Changes in Physicochemical and Bioactive Properties of Quince (Cydonia oblonga Mill.) and Its Products. Molecules, 28, 3066.</p> <p>Świąder, K., Banach, R., Tan, F.J. (2022). Dairy product consumption and preferences by Polish and Taiwanese students – NPD case study. Applied Sciences-Basel 12(19), 1-13</p> <p>Świąder, K.; Florowska, A. (2022) The Sensory Quality and the Physical Properties of Functional Green Tea-Infused Yoghurt with Inulin. Foods, 11(4), 1-18.</p> <p>Świąder, K.; Marczevska, M. (2021) Trends of Using Sensory Evaluation in New Product Development in the Food Industry in Countries that Belong to the EIT Regional Innovation Scheme. Foods 10(2), 1-19.</p> <p>Świąder, K.; Florowska, A.; Konisiewicz, Z. (2021) The Sensory Quality and the Textural Properties of Functional Oolong Tea-Infused Set Type Yoghurt with Inulin. Foods, 10(6), 1-20</p> <p>Świąder, K., Florowska, A., Konisiewicz, Z., and Chen, Y.-P. (2020) Functional Tea-Infused Set Yoghurt Development by Evaluation of Sensory Quality and Textural Properties. Foods, 9(12), 1-19.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte	-

przewody/postępowania), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Projekty badawcze:</p> <p>„Opracowania technologii produkcji funkcjonalnych wyrobów ciastkarskich o podwyższonej wartości odżywczej”. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 2.3 „Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw” Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” w ramach II osi priorytetowej: „Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020. Numer projektu: P00221, PARP, 2017. Kierownik projektu</p> <p>„Opracowanie nowych wysokobiałkowych produktów na bazie mięsa wieprzowego wytwarzanych w sposób naturalny. Projekt finansowany w ramach programu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020, Oś Priorytetowa I Działanie 1.2 Działalność badawczo - rozwojowa przedsiębiorstw, Nr umowy: RPMA.01.02.00-14-b496/18, 2021-2022.</p> <p>Sustainability in pork production with immunocastration, ERA-NET SUSAN, nr projektu: SUSAN/I/SuSI/02/2017, NCBIR, 2018-2020.</p> <p>„Opracowanie receptury i procesu produkcji wyrobów ciastkarskich z odroczonym terminem wypieku”. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej realizowany w ramach Działania 2.3 „Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw” Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” w ramach II osi priorytetowej: „Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020, PARP, 2019.</p> <p>„Zaprojektowanie innowacyjnych produktów funkcjonalnych w postaci koncentratów potraw o wysokiej wartości odżywczej i jakości sensorycznej, przeznaczonych dla wegetarian, w wersji spełniającej wymagania diety wegańskiej”. Projekt realizowany w ramach Działania 2.3 „Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw” Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” w ramach II osi priorytetowej: „Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020. PARP. Numer projektu: P00527, 2017-2018.</p>

	<p>„Opracowanie technologii towarowej uprawy Aktinidii ostrolistnej (mini kiwi) w warunkach Polski centralnej”, NCBIR, PBS3/A8/35/2015, 2015-2018.</p> <p>Projekty badawczo-dydaktyczne:</p> <p>„Leveraging skills of researchers and employees in the food industry” w ramach RIS Professional Development, finansowany przez Europejski Instytut Innowacji i Technologii (EIT) w ramach programu Horyzont 2020, nr projektu: 21324, 2022.</p> <p>„Skills for new product development in the food industry” w ramach RIS Professional Development finansowany przez Europejski Instytut Innowacji i Technologii (EIT) w ramach programu Horyzont 2020, nr projektu: 21324, 2021.</p> <p>„MAKEit” finansowany przez Europejski Instytut Innowacji i Technologii (EIT)/EIT Food w ramach programu Horyzont 2020, nr projektu: 21190, 2020.</p> <p>„EIT Food Summer School on New Product Development” finansowany przez Europejski Instytut Innowacji i Technologii (EIT) w ramach programu Horyzont 2020, nr projektu: 20228, 2020.</p> <p>„EIT Food Summer school on new product development for the food Industry”, finansowany przez Europejski Instytut Innowacji i Technologii (EIT) w ramach programu Horyzont 2020, nr projektu: 19144, 2019.</p> <p>Projekty dydaktyczne:</p> <p>U-Green „Współpraca uniwersytecka na rzecz promowania ZIELONEJ transformacji i zrównoważonych praktyk w kształceniu” Nr projektu: 2021-1-ES01-KA220-HED-000031988. 2022-2024.</p> <p>EIT Food Challenge Labs Central Eastern Europe 2022 (nr projektu EIT Food KAVA#18265-22. RIS Innovation Grants, 2022) współfinansowany przez Unię Europejską w ramach programu Horyzont Europa. 2022.</p> <p>EIT Food Challenge Labs Polska 2022 (nr projektu EIT Food KAVA#18253-22. RIS Innovation Grants, 2022) współfinansowany przez Unię Europejską w ramach programu Horyzont Europa. 2022.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Projektowanie nowych produktów, w szczególności żywności funkcjonalnej i wygodnej, analiza sensoryczna żywności, czynniki wpływające na wybór i akceptację żywności przez konsumentów, wpływ procesów przetwarzania żywności i</p>

	składników żywności na jakość sensoryczną i wartość odżywczą żywności, innowacje w zakresie żywności i żywienia
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka katarzyna_swiader@sggw.edu.pl +48 22 593 70 47