

**Wizytówka naukowa kandydata na promotora**  
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p><b>doktor habilitowany</b> – 2019 r. – „Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej”;</p> <p><b>doktor nauk rolniczych</b> - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”;</p> <p><b>magister inżynier</b> - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kruk Marcin, Varmanen Pekka, Edelmann Minnamari, Chamlagain Bhawani, Trząskowska Monika: Food by-product valorisation in nutrients through spent brewer's yeast bioprocessing with <i>Propionibacterium freudenreichii</i>, <i>Journal of Cleaner Production</i>, Elsevier BV, vol. 434, 2024, s. 1-15, DOI:10.1016/j.jclepro.2023.140102.</li> <li>2. Kucukgoz Kubra, Echave J., Garcia-Oliveira P., Seyyedi-Mansour S., Donn P., Xiao J., Trząskowska Monika, Prieto M. A.: Polyphenolic profile, processing impact, and bioaccessibility of apple fermented products, <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 2024, s. 1-20, DOI:10.1080/10408398.2023.2277353.</li> <li>3. Pokorski Patryk, Trząskowska Monika: In Situ Inactivation of Selected <i>Bacillus</i> Strains in Brewer's Spent Grain during Fermentation by <i>Lactococcus lactis</i> ATCC 11454—The Possibility of Post-Production Residues Management, <i>Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI)</i>, vol. 12, 12, 2023, 1-15, DOI:10.3390/foods12122279.</li> <li>4. Porumpathuparamban Murali Aparna, Trząskowska Monika, Trafiałek Joanna: Microorganisms in Organic Food-Issues to Be Addressed, <i>Microorganisms</i>, vol. 11, 6, 2023, s. 1-14, DOI:10.3390/microorganisms11061557.</li> <li>5. Horoszewicz Joanna, Kruk Marcin, Król Katarzyna, Jaworska Danuta, Hallmann Ewelina, Trząskowska Monika: The use of hazelnut seed skins for the fortification of food with polyphenols and to increase food safety, <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, vol. 29, 1, 2022, s. 102-111, DOI:10.15193/zntj/2022/130/411.</li> <li>6. Kucukgoz Kubra, Trząskowska Monika: Nondairy Probiotic Products: Functional Foods That Require More Attention, <i>Nutrients</i>, vol. 14, 4, 2022, n 753, s. 1-10, DOI:10.3390/nu14040753.</li> <li>7. Trząskowska Monika, Hunt Kevin, Rodríguez-Lázaro David: Risk assessment of enteric viruses along the food chain and in the population, <i>EFSA Journal</i>, vol. 20, s5, 2022, e200918, s. 1-9, DOI:10.2903/j.efsa.2022.e200918.</li> <li>8. Trząskowska Monika, Neffe-Skocińska Katarzyna, Okoń Anna, Zielińska Dorota, Szydłowska Aleksandra, Łepecka Anna, Kolożyn-Krajewska Danuta: Safety Assessment of Organic High-Protein Bars during Storage at Ambient and Refrigerated Temperatures, <i>Applied Sciences-Basel, MDPI</i>, vol. 12, 17, 2022, s. 1-14, DOI:10.3390/app12178454.</li> <li>9. Kruk Marcin, Trząskowska Monika: Analysis of Biofilm Formation on the Surface of Organic Mung Bean Seeds, Sprouts and in the Germination Environment, <i>Foods, MDPI</i>, vol. 10, 3, 2021, s. 542, DOI:10.3390/foods10030542.</li> </ol>

	10. Kruk Marcin, Trzaskowska Monika: Analysis of Biofilm Formation on the Surface of Organic Mung Bean Seeds, Sprouts and in the Germination Environment, <i>Foods</i> , vol. 10, 3, 2021, 542, s. 1-20, DOI:10.3390/foods10030542.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	M. Kruk: Analiza związków bioaktywnych w wybranych surowcach odpadowych z przemysłu spożywczego oraz ocena możliwości ich wtórnego zastosowania; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2021/2022 K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research; doktorantka w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2020/2021
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. EU-FORA – The European Food Risk Assessment Fellowship Programme, Risk assessment of herbs and edible flowers, AGREEMENT NUMBER – EUBA-EFSA-2022-ENREL-02 – GA13, kierownik. 2. Analiza tworzenia biofilmu i wnikania bakterii patogennych do wnętrza nasion kielków spożywczych, 2018, Narodowe Centrum Nauki, Nr DEC-2018/02/X/NZ9/02119 z dnia 05.12.2018 r., SGGW w Warszawie, kierownik. 3. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, wykonawca. 4. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 5. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca. 6. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów" SGGW w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018, wykonawca.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	jakość mikrobiologiczna żywności, projektowanie żywności fermentowanej, ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym, biofilm w przestrzeni produkcyjnej żywności,
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka <a href="mailto:monika_trzaskowska@sggw.edu.pl">monika_trzaskowska@sggw.edu.pl</a> 22 59 370 67