

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dorota Zielińska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Ołdak A., Zielińska D., Rzepkowska A., Kołożyn-Krajewska D.: Comparison of Antibacterial Activity of <i>Lactobacillus plantarum</i> Strains Isolated from Two Different Kinds of Regional Cheeses from Poland: Oscypek and Korycinski Cheese. <i>BioMed Research International</i>, Volume (2017), Article ID 6820369, 2. Rzepkowska A., Zielińska D., Ołdak A., Kołożyn-Krajewska D. Organic whey as a source of <i>Lactobacillus</i> strains with selected technological and antimicrobial properties, <i>International Journal of Food Science & Technology</i>, (2017), Volume: 52 Issue: 9 Pages: 1983-1994 3. Rzepkowska A., Zielińska D., Ołdak A., Kołożyn-Krajewska D. Safety assessment and antimicrobial properties of the lactic acid bacteria strains isolated from polish raw fermented meat products, <i>International Journal of Food Properties</i>, (2017), 20, 11,2736-2747. 4. Ołdak, A., Zielińska, D. (2017): Bakteriocynty bakterii fermentacji mlekowej jako alternatywa antybiotyków. <i>Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej</i>, 71, 328-338. 5. Zielińska D., Długosz E., Zawistowska-Deniziak A. (2018): Functional properties of food-origin <i>Lactobacillus</i> in the gastro-intestinal ecosystem - <i>in vitro</i> study. <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i>, https://doi.org/10.1007/s12602-018-9458-z 6. 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. 7. 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. 8. Salehi B., Dimitrijević M., Aleksić A., Neffe-Skocińska K., Zielińska D., Kołożyn-Krajewska D., Sharifi-Rad J., Stojanović-Radić Z., Prabu S.M., Rodrigues C.F. & Martins N. (2020): Human microbiome and homeostasis: insights into the key role of prebiotics, probiotics, and symbiotics, <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, DOI: 10.1080/10408398.2020.1760202
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> • 2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności” SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>) • 2014-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik projektu „Biotechnologiczny sposób wytwarzania witaminy K2 o rozszerzonym spektrum zawartości menachinonów.” Program Inkubator Innowacyjności 2.0., nr MNiSW/2019/174/DIR, w ramach Działania 4.4 Zwiększanie potencjału kadrowego sektora B+R,

	<p>Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. Umowa Nr MNiSW/2019/174/DIR z dnia 13.06.2019 r.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Kierownik zadania badawczego NCN Miniatura I w roku 2018 nt: „Ocena <i>in vitro</i> zjawiska hamowania adhezji patogenów do śluzu jelitowego, przez żywe i inaktywowane cieplnie komórki <i>Lactobacillus</i>” 3. 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 nt: „Badania <i>in vitro</i> wybranych właściwości probiotycznych bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z tradycyjnej żywności fermentowanej ” 2013 nt.: „Przydatność biotechnologiczna bakterii kwasu mlekowego o właściwościach potencjalnie probiotycznych (kontynuacja badań)” 2014 nt.: „Genotypowanie bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z żywności”. <p>Udział w projektach badawczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg, okres realizacji: 2019-2021 – wykonawca. 2. "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" Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2017 i 2018– główny wykonawca.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, mechanizmy działania, wpływ na zdrowie człowieka</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dorota_zielinska@sggw.edu.pl 22 59 37 065</p>