

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Hanna Kowalska, dr hab. prof. nadzw.
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>01.03. - 30.06.1993 - asystent stażysta w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie;  W Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji na Wydziale Technologii Żywności SGGW:  15.10.1993 - 31.05.2002 – asystent  19.04.2002 r. – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia,  01.06.2002 - 30.11.2002 – asystent ze stopniem doktora  01.12.2002 - 04.12.2013 - adiunkt z tytułem doktora  15.11.2013 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia,  05.12.2013 - 31.03.2018 adiunkt z tytułem doktora hab.  Od 01.04.2018 prof. nadzwyczajny</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kowalska H., Woźniak Ł., Masiarz E., Stelmach A., Salamon A., Kowalska J., Piotrowski D. &amp; Marzec A. 2019. The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmo-dehydrated and dried apples. <i>Drying Technology</i>, DOI: 10.1080/07373937.2019.1653319</p> <p>2. Kowalska H., Marzec A., Kowalska J., Trych U., Masiarz E., Lenart A., 2020. The Use of a Hybrid Drying Method with Pre-Osmotic Treatment in Strawberry Bio-Snack Technology, 16, <i>International Journal of Food Engineering</i>, 16, 1-2, 20180318</p> <p>3. Kowalska J. Roszkowska S. Lenart A., Kowalska H. 2019: The influence of chokeberry juice and inulin as osmotic-enriching agents in pre-treatment on polyphenols content and sensory quality of dried strawberries, <i>Agricultural and Food Science</i> 28(4), 190-199, DOI: <a href="https://doi.org/10.23986/afsci.82721">https://doi.org/10.23986/afsci.82721</a></p> <p>4. Kowalska H. – współautor. 2019. The effect of adding berry fruit juice concentrates and by-product extract to sugar solution on osmotic dehydration and sensory properties of apples. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 56(4): 1927–1938.</p> <p>5. Kowalska H. i współautorzy. 2018. Rehydration properties of hybrid method dried fruit and enriched by natural component. <i>International Agrophysics</i>. 32(2): 175-182.</p> <p>6. Kowalska H. i współautorzy. 2018. Development of apple chips technology. <i>Heat and Mass Transfer</i>. 54: 3573–3586.</p> <p>7. Kowalska H. – współautor. 2018. Dried strawberries as a high nutritional value fruit snack. <i>Food Science and Biotechnology</i> 27(3): 799-807.</p> <p>8. Kowalska H. – współautor. 2018. Osmotic dehydration of <i>Braeburn</i> variety apples in the production of sustainable food products. <i>International Agrophysics</i>. 32(1): 141-146.</p> <p>9. Kowalska H. i współautorzy. 2017. What's new in biopotential of fruit and vegetable by-products applied in the food processing industry. <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i>, 67, 150-159.</p> <p>10. Kowalska H. i współautorzy. 2017. Osmotic dehydration of Honeoye strawberries in solutions enriched with natural bioactive molecules. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 85, 500-505</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami	Otwarte przewody doktorskie:

(obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>- 28.02.2016 – tytuł pracy doktorskiej: „Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne otrzymanych suszy”,</p> <p>- obecnie - przygotowanie do otwarcia przewodu doktorskiego pt.: „Analiza wpływu preparatów błonnikowych i suszonych owoców na właściwości fizyczne i chemiczne przekąsek jako układów wielofazowych wytwarzanych na bazie ziaren oleistych.</p> <p>Obronione doktoraty:</p> <p>- 12.04.2019, tytuł pracy doktorskiej: „Wpływ dodatku wybranych składników wzbogacających na odwadnianie osmotyczne i suszenie hybrydowe jabłek”.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kowalska H. – kierownik projektu ze strony polskiej jako partnera w ramach Projektu Konsorcyjnego ERA-Net SUSFOOD NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji, Niemczech i Polsce, pt.: „Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”, w okresie 09.2014 – 10.2017</li> <li>2. Kowalska H. – kierownik projektu: Grant Habilitacyjny nr N N312 0351 33: „Analiza wymiany masy i właściwości fizycznych jabłek odwadnianych osmotycznie w skali makro i mikro” 10.2007-04.2010</li> <li>3. Kowalska H. – opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00308-99 pt.: „Opracowanie technologii wytwarzania wysokiej jakości suszy owocowych wzbogacanych w naturalne składniki odżywcze z zastosowaniem osmotycznego odwadniania i suszenia”, 2016,</li> <li>4. Kowalska H. – opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00320-99: „Wykorzystanie substancji alternatywnych do sacharozy w produkcji suszy owocowych dla określonej grupy społecznej” 2016</li> <li>5. Kowalska H. – wykonawca: Projektu finansowanego przez DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugst, Szwajcaria, realizowany w okresie 04.2015 - 12.2016: „The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physic-chemical properties of eggs”.</li> <li>6. Kowalska H. – kierownik projektu: Grant uczelniany nr 504-09260017: „Wpływ kwasu askorbinowego na wymianę masy w jabłkach odwadnianych osmotycznie”. realizowany w okresie: 07.2007-04.2008</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Kształtowanie cech fizyko-chemicznych oraz sensorycznych produktów w wieloetapowym i złożonym procesie technologicznym, z wykorzystaniem różnych metod suszenia, odwadniania osmotycznego (wzbogacania) w oparciu o oczekiwania konsumentów (żywność mało przetworzona, z przeznaczeniem dla określonych grup społecznej, np. poszukujących żywności o obniżonej zawartości cukru i inne) oraz znajdujących zastosowanie w technologiach zrównoważonych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	INSTYTUT NAUK O ŻYWNOSCI Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji ul. Nowoursynowska 159c, 02-776 Warszawa email: hanna_kowalska@sggw.pl, tel. +48 22 593 75 65