

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: ANNA BERTHOLD-PLUTA, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1996 - magister inżynier w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2002 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2019 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Berthold-Pluta A., Garbowska M., Stefańska I., Pluta A. (2017): Microbiological quality of selected ready-to-eat leaf vegetables, sprouts and non-pasteurized fresh fruit-vegetable juices including the presence of <i>Cronobacter</i> spp. <i>Food Microbiology</i> 65, 221-230.</p> <p>Berthold-Pluta A., Stasiak-Różańska L., Pluta A., Garbowska M. (2019): Antibacterial activities of plant-derived compounds and essential oils against <i>Cronobacter</i> strains, <i>European Food Research and Technology</i>, 245, 1137-1147.</p> <p>Berthold-Pluta A., Pluta A., Garbowska M., Stasiak-Różańska L. (2019): Exopolysaccharide-producing Lactic Acid Bacteria – health-promoting properties and application in the dairy industry, <i>Postępy Mikrobiologii</i>, 58, 2, 191-204.</p> <p>Stasiak-Różańska L., Berthold-Pluta A., Dikshit P.K. (2018): Valorization of waste glycerol to dihydroxyacetone with biocatalysts obtained from <i>Gluconobacter oxydans</i>, <i>Applied Sciences</i>, 8, 2517.</p> <p>Garbowska M., Pluta A., Berthold-Pluta A. (2019): Antihypertensive peptides activity in Dutch-type cheese models prepared with different additional strains of <i>Lactobacillus</i> genus bacteria. <i>Applied Sciences</i> 2019, 9(8), 1674.</p> <p>Berthold-Pluta A., Pluta A., Stasiak-Różańska L., Garbowska M. (2018): Members of the <i>Cronobacter</i> genus – characteristics and prevalence in food. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 594, 3–15.</p> <p>Berthold-Pluta A., Pluta A., Garbowska M., Stefańska I. (2019): Prevalence and toxicity characterization of <i>Bacillus cereus</i> in food products from Poland, <i>Foods</i> 8, 269.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak

Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	brak
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Występowanie i charakterystyka bakterii z rodzaju <i>Cronobacter</i> w produktach spożywczych i środowisku pozyskiwania surowców żywnościowych
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności anna_berthold@sggw.edu.pl (22) 59 37 668