

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Anna Kamińska-Dwórznička, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	lipiec 2000 – mgr inż. marzec 2005 – dr inż. lipiec 2017 – dr hab. Inż. luty 2020 – prof. SGGW
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Kamińska-Dwórznička Anna, Janczewska-Dupczyk Agnieszka, Kot Anna, Łaba Sylwia, Samborska Katarzyna: The impact of iota and kappa carrageenan addition on freezing process and ice crystals structure of strawberry sorbet frozen by various methods. Journal of Food Science, 2020, 85(1), ss 50-56, DOI:10.1111/1750-3841.14987 Characteristics of Instrumental Methods to Describe and Assess the Recrystallization Process in Ice Cream Systems. Foods 2019, 8(4), 117 DOI:10.3390/foods8040117 A complex approach to assessing properties of aerated agar-fructose gels: Application of acoustic emission technique. Food Hydrocolloids 2019, 91(6) DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.01.013 Membrane processing in the sustainable production of low-sugar apple-cranberry cloudy juice. Applied Sciences (Switzerland) 2018, 8(7) DOI: 10.3390/app8071082 Diastase Activity Retention and Physical Properties of Honey/Arabic Gum Mixtures after Spray Drying and Storage. International Journal of Food Engineering 2017, 13(6) DOI: 10.1515/ijfe-2016-0320 Modification of kappa carrageenan by $\beta$ -galactosidase as a new method to inhibit recrystallization of ice. Food Hydrocolloids 2016, 61(12) DOI: 10.1016/j.foodhyd.2016.04.046
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Eweliny Tryzno „Optymalizacja procesów suszenia owoców jagodowych” (postępowanie otwarte w lutym 2016 r.). opiekun/promotor – praca doktorska A. Kot. od września 2019 Planowany temat pracy: Wpływ składu surowcowego, obróbki ultradźwiękami i wybranych dodatków stabilizujących na właściwości fizyczne mieszanki lodowej i strukturę krystaliczną lodów na bazie mleka oraz napoju bezmlecznego.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1.Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 077238. Otrzymywanie, charakterystyka i badanie wpływu wybranych biopolimerów na przebieg procesu rekrytalizacji w układach modelowych i lodach spożywczych. Okres realizacji 28.04.2010 -

	<p>27.07.2014, całkowity budżet 194 100 PLN Pełniona funkcja: kierownik.</p> <p>2. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 267 140: Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych - próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych. Okres realizacji: 10.05.2012-09.11.2015. Pełniona funkcja: wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Badanie procesów krystalizacji i rekrystalizacji lodu w żywności mrożonej. Badanie możliwości wykorzystania wybranych biopolimerów jako stabilizatorów w żywności mrożonej. Badanie możliwości wykorzystania nowych technik, zamienników mleka oraz suszonego miodu w technologii produkcji lodów spożywczych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Instytut Nauk o Żywności Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji ul. Nowoursynowska 159c, 02-776 Warszawa tel.: +48 22 59 37 569, e-mail: anna_kaminska1@sggw.edu.pl</p>