

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: ANNA ŻBIKOWSKA, PROF. DR HAB. INŻ.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>06.02.2020 tytuł profesora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia.</p> <p>25.06.2013 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, WNoŻ, SGGW w Warszawie.</p> <p>09.07.2004 stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, WNoŻ, SGGW.</p> <p>14.09.1993 – magister inżynier w zakresie technologii żywności. Wydział Technologii Żywności, SGGW.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Zbikowska A., Kupiec M. i in.: Microbial <math>\beta</math>-glucan Incorporated into Muffins: Impact on quality of the batter and baked products. Agriculture, 2020, 10, 126;</p> <p>Onacik-Gür S., Zbikowska A. :Effect of high-oleic rapeseed oil oleogels on the quality of short-dough biscuits and fat migration. J. Food Sci.Tech., 2020, 57(10):1-10.</p> <p>Kozłowska M., Żbikowska A. i in.: Oxidative stability of lipid fractions of sponge-fat cakes after green tea extracts application, J.F.S.T.-Mysore, 2019, 56(5), 2628-2638.</p> <p>Kozłowska M., Zbikowska M.,i in.: Herbal Extracts Incorporated into Shortbread Cookies: Impact on color and fat quality of the cookies, Biomolecules, 2019, 9, 858,</p> <p>Żbikowska A, Onacik-Gür S, i in.: Trans fatty acids in polish pastry. J. Food Prot.,2019, 82(6), 1028-1033.</p> <p>Zbikowska A., Kozłowska M., i in.: Effect of addition of plant extracts on the durability and sensory properties of oat flake cookies. J. Ther. Anal. Calor., 2018, 134 (2), 1101–1111.</p> <p>Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K. i in.: Multivariate study of inulin addition on the quality of sponge cakes. Pol.J.Food Nutr. Sci., 2017, 67(3), 201-209.</p> <p>Żbikowska A., Kowalska M.: The use of apple fiber as a fat substitute in the manufacture of bakery products. Journal of Food Processing and Preservation. 2017, 41(6), 1-6.</p> <p>Zbikowska A. Kowalska M.: Assessment of shortcrust biscuits with reduced fat content of microcrystalline cellulose and psyllium as fat replacements. J.Food Proc. Preserv. 2018, 42, e13675, 1-10.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Dr inż. Sylwia Onacik- Gür, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania nad możliwością zastosowania wysokooleinowego oleju rzepakowego do wyrobów ciastkarskich kruchych (praca zakończona zgłoszeniem patentowym) – praca obroniona w dniu 12.10.2018r. na WNoŻ SGGW w Warszawie, promotor.</p>

	<p>Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, WNoŻ, SGGW (planowany termin obrony – 2020 r.).</p> <p>Mgr inż. Iwona Szymańska, tytuł rozprawy doktorskiej: Wpływu wybranych preparatów białek i naturalnych przeciwutleniaczy na jakość emulsji niskotłuszczowych, opiekun naukowy.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>2010 - Kierownik projektu, pt: Badania nad rolą izomerów trans kwasów tłuszczowych w kształtowaniu cech jakościowych wybranych produktów. MNiSW. 2015 - Badania nad możliwością wykorzystania oleju rzepakowego wysokooleinowego w wyrobach ciastkarskich kruchych. Projekt finansowany przez Polską Federację Producentów Żywności (L. dz. 7/5/82/2015). 2017-2019 - Rozwijanie, uzupełnienie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji - INFODORADCA+”(nr: POWR.02.04.00-00-0060/16-00). Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Badania nad możliwością zastąpienia tłuszczów modyfikowanych i oleju palmowego w żywności, przez innowacyjne oleożele, o pożądanym profilu kwasów tłuszczowych lub bioaktywne składniki, które pełniłyby funkcję tłuszczu w produktach spożywczych.</p> <p>Zakres tematyczny obejmuje badania nad możliwością eliminacji niepożądanych, ze względów żywieniowych, tłuszczów z żywności. Wiąże się to z problemami technologicznymi. Do ich rozwiązania mogą doprowadzić badania nad nową technologią otrzymywania tłuszczów stałych, przy jednoczesnym zachowaniu ich korzystnego profilu KT – oleożelacją oraz badania nad możliwością aplikacji oleożeli do żywności. Innym rozwiązaniem może być zastępowanie tłuszczów modyfikowanych lub oleju palmowego składnikami prozdrowotnymi, np. błonnikiem, odpadami przemysłu spożywczego (wytłokami z owoców i warzyw).</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u>  Wydział/Instytut  Adres e-mail  Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności  <a href="mailto:anna_zbikowska@sggw.edu.pl">anna_zbikowska@sggw.edu.pl</a>  + 48 22 59 37 526</p>