

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: ANTONI PLUTA, dr hab., prof.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1980 - magister inżynier w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>1990 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2009 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, Wydział 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>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., 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> <p>Antczak, M., Pluta A., Lenart A., Berthold-Pluta A. (2018): The effect of heat treatment temperature and active acidity on textural properties of whey protein-pectin gels. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 395, 3-11.</p> <p>Garbowska M., Pluta A., Berthold-Pluta A. (2020): Proteolytic and ACE-inhibitory activities of Dutch-type cheese models prepared with different strains of <i>Lactococcus lactis</i>, <i>Food Bioscience</i> 35, 100604.</p> <p>Garbowska M., Pluta A., Berthold-Pluta A. (2020): Impact of Nisin-Producing Strains of <i>Lactococcus lactis</i> on the Contents of Bioactive Dipeptides, Free Amino Acids, and Biogenic Amines in Dutch-Type Cheese Models, <i>Materials</i> 2020, 13(8), 1835.</p>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>2011 r. - obroniony doktorat Pani dr inż. Moniki Garbowskiej pt: "Wpływ warunków obróbki termicznej na aktywność proteolityczną wybranych kultur bakterii mlekowych"</p> <p>2014 r. - obroniony doktora Pana dr inż. Michała Olkowskiego pt: "Badania nad otrzymywaniem tradycyjnych serów twarogowych o podwyższonej zawartości wapnia"</p> <p>2014 r. - obroniony doktorat Pana dr inż. Michała Antczaka pt: "Otrzymywanie i charakterystyka żeli białkowo-pektynowych oraz możliwości ich zastosowania jako powłok jadalnych"</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Kierownik zadania badawczego pt: "Otrzymywanie serka ziarnistego o podwyższonej zawartości wapnia z wykorzystaniem procesów membranowych" w projekcie badawczo-rozwojowym "INKUBATOR INNOWACYJNOŚCI+" finansowanym przez MNiSW w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020, Działanie 4.4 Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach, 2017/18.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Zastosowanie procesów membranowych w produkcji serów</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności antoni_pluta@sggw.edu.pl (22) 59 37 667</p>