

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Danuta Jaworska dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2016 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2004 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1.Jaworska D., Królak M., Przybylski W., Jeżewska-Zychowicz M. Reformulation of bread rolls using oat fibre: An acceptable way of dietary fibre enrichment? Journal Nutrition Bulletin, 10.1111/nbu.12428, 2020. 1-10.; IF- 1,81, MNiSW- 40 pkt 2.Buła M., Przybylski W., Jaworska D., Kajak-Siemaszko K., Formation of heterocyclic aromatic amines in relation to pork quality and heat treatment parameters, Food Chemistry, 2019, 276, 511–519. IF 4.946; MNiSW- 200 pkt 3.Przybylski W., Jaworska D., Sałek P., Sobol M., Branicki M., Skiba, Raj G.S., Jankiewicz U.: The effect of inulin supply to high-fat diet rich in saturated fatty acids on pork quality and profile of sarcoplasmic protein in meat exudate. Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, 2019;103:593–602. DOI: 10.1111/jpn.13039, IF 1,607; MNiSW- 100 pkt 4.Jaworska D., Mojska H., Gielecińska I., Najman K., Gondek E., Przybylski W., Krzyczkowska, P.: The effect of vegetable and spice addition on the acrylamide content and antioxidant activity of innovative cereal products, Food Additives & Contaminants: Part A, 2019, 36, 3, 374–384 DOI: 10.1080/19440049.2019.1577991, IF 2.129; MNiSW- 70 pkt 5.Sałek P., Przybylski W., Jaworska D., Adamczak L., Zielińska D., Głuchowski A. The effects on the quality of poultry meat of supplementing feed with zinc-methionine complex. Acta Sci. Pol. Technol. Aliment. 19(1) 2020, 73–82. MNiSW- 40 pkt 6.Smagowska E., Jaworska D., Przybylski W., Wołosiaś R., Derewiaka D., Nowicka K. 2019, Quality of traditional dry-cured loin from rustic and commercial pig breeds. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, DOI 10.22630/ZPPNR.2019.596.6 nr 596, 2019, 55–66. MNiSW- 20 pkt 7.Rosiak E., Jaworska D. 2019, Właściwości probiotyczne i prebiotyczne miodów pszczelich w aspekcie ich jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 26, 3 (120), 36 – 48 MNiSW- 20 pkt 8.Przybylski W., Kajak-Siemaszko K., Jaworska D., Szymczyk E., Sałek P., Zastosowanie błonnika pokarmowego o zróżnicowanej długości włókien do podwyższenia jakości wędlin wyprodukowanych z mięsa

	<p>wadliwego, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2018, 25, 2 (115), 34 – 47. MNiSW- 13 pkt</p> <p>9.Nowicka K., Przybylski W., Górská E., Jaworska D., Wołosiak R., Derewiaka D., Variability in nutritional value of traditional goose meat product. Animal Science Papers and Reports, (2018), 36, 4, 405-420. IF-0,710, MNiSW- 25 pkt</p> <p>10.Pielak M., Ołubiec-Opatowska E., Czarniecka-Skubina E., Jaworska D. Współczesne trendy w spożyciu wybranych produktów zbożowych, Przemysł Spożywczy, 2018, 72, 6, 36-39. MNiSW- 12 pkt</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1.Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych poledwic surowo dojrzewających, otwarcie przewodu 2016 r. (Ewa Górská)</p> <p>2.Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Kołudzkiej – doktorat obroniony w 2019 r.; promotor pomocniczy (Katarzyna Nowicka)</p> <p>3.Wybrane uwarunkowania akceptacji konsumenckiej pieczywa o różnej zawartości błonnika; – doktorat obroniony w 2019 r promotor pomocniczy (Maria Królak)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Wykorzystanie bakterii probiotycznych w wędlinach surowych, Grant KBN 2008- 2010. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i SGGW w Warszawie, –, Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, wykonawca w projekcie</p> <p>2. Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego w 2009. Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi data rozpoczęcia/zakończenia: marzec 2009/grudzień 2009, Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, wykonawca w projekcie</p> <p>3. Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego w 2010. Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi. data rozpoczęcia/zakończenia: marzec 2010/grudzień 2010 Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, wykonawca w projekcie</p> <p>4. Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczność” – Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka, 2013-2015, wykonawca zadania</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Sensoryczne, technologiczne, fizykochemiczne uwarunkowania jakości różnych grup żywności, żywności tradycyjnej, konwencjonalnej, wzbogacanej. Poszukiwanie sposobu zagospodarowania odpadów do opracowania nowych produktów
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka danuta_jaworska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 064