

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dorota Derewiaka dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>13.09.2019 – stopień dr habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie Technologia żywności i żywienia, specjalność analiza żywności, nadanych przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Sterole i ich produkty przemian jako wskaźniki jakości tłuszczów obecnych w produktach spożywczych”</p> <p>12.12.2008 - stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, nadany przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego” Występowanie i powstawanie produktów utleniania steroli w wybranych produktach spożywczych” realizowana w Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności pod kierunkiem Prof. dr. hab. Mieczysława Obiedzińskiego</p> <p>5.07.2004 - stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Ocena zawartości izomerów <i>trans</i> kwasów tłuszczowych w wybranych produktach cukierniczych i przekąskowych” realizowana w Katedrze Dietetyki i Żywności Funkcjonalnej pod kierunkiem Prof. dr. hab. Franciszka Świderskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derewiaka D., Stepnowska N., Bryś J., Ziarno M., Ciecierska M., Kowalska J. 2019. Chia seed oil as an additive to yogurts. <i>Grasas y Aceites</i> 70 (2), e302. IF= 0,891, MNiSW 40 2. Čiča K. H., Rupert M., Koczoń P., Derewiaka D., Gajdoš-Kjusurić J., Petravić-Tominac V., Mrvčić J., Stanzer D. 2019. Characterisation of flavour compounds in Biska – a herbal spirit produced with mistletoe. <i>Journal of the Institute of Brewing</i>, 125, 1, 143-154. IF=0,949 MNiSW 40 p. 3. Derewiaka D., Formation of cholesterol oxidation products, cholesterol dimers and cholestadienes after thermal processing of cholesterol standards and butter. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> 2019, Vol. 121, nr 9, art. 1800373, s. 1-8. IF=1,852, MNiSW 70 p. 4. Pobiega K., Kraśniewska K., Derewiaka D., Gniewosz M.. Comparison of the antimicrobial activity of propolis extracts obtained by means of various extraction methods. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 2019, Vol. 56, nr 12, s. 5386-5395. IF= 1,85, MNiSW 70 p. 5. Zdanowska P., Drózdź B., Janakowski S., Derewiaka D. Impact of preliminary ultrasound treatment of rape seeds on the pressing process and selected oil characteristics. <i>Industrial</i>

	<p>Crops and Products 2019, Vol. 138, art. 111572. IF= 4,191, MNiSW 200 p.</p> <p>6. Urbańska B., Derewiaka D., Lenart A., Kowalska J. Changes in the composition and content of polyphenols in chocolate resulting from pre-treatment method of cocoa beans and technological process. European Food Research and Technology 2019, Vol. 245, nr 10, s. 2101-2112. IF= 2,056, MNiSW 70 p.</p> <p>7. Rękas A., Wroniak M., Siger A., Ścibisz I., Derewiaka D., Anders A. Mechanical hulling and thermal pre-treatment effects on rapeseed oil antioxidant capacity and related lipophilic and hydrophilic bioactive compounds. International Journal of Food Sciences and Nutrition 2017, Vol. 68, nr 7, s. 788-799, IF=2,317, pkt. 20</p> <p>8. Derewiaka D., Zaręba D., Obiedziński M., Matuszewska-Janica A. Volatile markers of cholesterol thermal changes. European Journal of Lipid Science and Technology 2017, Vol. 119, nr 10, art. 1600486, s. 1-13. IF 2,2, pkt. 30</p> <p>9. Rękas A., Siger A., Wroniak M., Ścibisz I., Derewiaka D., Anders A. Dehulling and microwave pretreatment effects on the physicochemical composition and antioxidant capacity of virgin rapeseed oil. Journal of Food Science and Technology 2017, Vol. 54, nr 3, s. 627–638, IF= 1,797, pkt=35</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Bogumiły Urbańskiej „Wpływ wybranych parametrów surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej” (postępowanie otwarte w lutym w 2019 r.).</p> <p>Pomagałam w realizacji części doświadczałnej prac doktorskich następujących osób: Rita Głowacka, Agnieszka Rękas, Katarzyną Pobiega, Adam Zwolan, Katarzyna Nowicka,</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Projekt Miniatura 1 [DEC-2017/01/X/NZ9/X/00919] Studia nad wpływem matrycy żywnościowej na proces modelowego trawienia cholesterolu. Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 27-10-2017, data zakończenia 26-10-2018.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Studia nad utlenieniem się tłuszczów, steroli oraz innych składników bioaktywnych występujących w produktach spożywczych uwzględniając ich przemiany w trakcie procesów przetwórczych. Badanie wpływu procesu trawienia na przemiany oksysteroli występujących w produktach spożywczych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>dorota_derewiaka@sggw.edu.pl</p> <p>tel. 22 593 76 85</p>