

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Eliza Kostyra, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2018 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2003 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none">1. Pieniak Z., Żakowska-Biemans S., Kostyra E., Raats M. (2016): Sustainable healthy eating behaviour of young adults: towards a new methodological approach. BMC Public Health, 16, 577, 1-9.2. Kostyra E., Wasiak-Zys G., Rambuszek M., Waszkiewicz-Robak B., (2016): Determining the sensory characteristics, associated emotions and degree of liking of the visual attributes of smoked ham. A multifaceted study, LWT - Food Science and Technology, 65, 246-253.3. Kostyra E., Rambuszek M., Waszkiewicz-Robak B., Laskowski W., Blicharski T., Poławska E. (2016): Consumer facial expression in relation to smoked ham with the use of face reading technology. The methodological aspects and informative value of research results, Meat Science, 119, 22-31.4. Kostyra E., Żakowska-Biemans S., Śniegocka K., Piotrowska A. (2017): Food shopping, sensory determinants of food choice and meal preparation by visually impaired people. Obstacles and expectations in daily food experiences. Appetite, 113, 14-22.5. Thomas A., Chambault M., Dreyfuss L., Gilbert C.C., Hegyi A., Henneberg S., Knippertz A., Kostyra E., Kremer S., Silva A.P., Schlich P. (2017): Measuring temporal liking simultaneously to Temporal Dominance of Sensations in several intakes. An application to Gouda cheeses in 6 Europeans countries, Food Research International, 99, 426-434.6. Żakowska-Biemans S., Pieniak Z., Kostyra E., Gutkowska K. (2019): Searching for measure integrating sustainable and healthy eating behaviour. Nutrients 2019, 11(1), 95.7. Čandek-Potokar M., Škrlep M., Kostyra E. (2020): Quality of Dry-Cured Ham from Entire, Surgically and Immunocastrated Males: Case Study on Kraški Pršut, w: Animals, vol. 10, nr 2, 2020, 1-12, 239, DOI:10.3390/ani100202398. Sadowska A., Świdorski F., Kostyra E. (2020): Effect of ageing time on quality characteristics of different bovine muscles, w: International Journal of Food Science and Technology, 2020, 1-10, DOI:10.1111/ijfs.14505

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Ocena jakości sensorycznej i zawartości związków bioaktywnych w sokach owocowych na bazie <i>Actinidia arguta</i> (Mini Kiwi), przewód doktorski otwarty w 2019 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. System informacji sensorycznej na potrzeby rynku żywności ekologicznej (ECROPOLIS), 2009-2012. 7. Program Ramowy Badań i Rozwoju UE. Wykonawca projektu:</p> <p>2. Palatability, satisfaction and satiation of beverages, ESN Industry Network Partnership, Partner Research Project, ESN-INP grant, 2010-2011, Kierownik projektu. BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, 2009-2015. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca.</p> <p>3. BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, 2009-2015. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca.</p> <p>4. Measuring Temporality of Sensations and of Liking in Consumers, ESN Industry Network Partnership, Partner Research Project, ESN-INP grant, 01.01.2014-30.11.2014, Kierownik projektu.</p> <p>5. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią "od widelca do zagrody" (PROOPTIBEEF), 2009-2015. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Wykonawca projektu.</p> <p>6. Akceptacja przez konsumentów w krajach Unii Europejskiej oraz krajach trzecich mięsa pochodzącego od samców świń, których nie poddano kastracji chirurgicznej, 2013. Projekt finansowany przez: Komisję Europejską, Dyrektorat Generalny Zdrowie i Konsumenci.</p> <p>7. Styl życia (w odniesieniu do żywności) kobiet ciężarnych i matek karmiących, 2014. Nutricia Polska Sp. z o.o. Wykonawca projektu.</p> <p>8. Postawy i zachowania młodych konsumentów wobec zrównoważonego i zdrowego żywienia. 2014-2016. Międzynarodowy projekt badawczy, Narodowe Centrum Nauki, HARMONIA 5. Wykonawca projektu.</p> <p>9. Zrównoważenie w produkcji wieprzowiny z immunokastracji. (SuSI), 2017-2020, HORYZONT 2020, The ERA-NET COFUND (SusAn). Wykonawca projektu.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Ocena jakości sensorycznej żywności w oparciu o najnowszą metodologię stosowaną w badaniach sensorycznych i konsumenckich z wykorzystaniem innowacyjnych urządzeń do pomiarów biometrycznych / neurofizjologicznych (EEG, EMG, EyeTracking, FaceReader, pomiar napięcia mięśni, kontekst/wirtualna rzeczywistość – Gogle VR) oraz

	instrumentalnych (np. elektroniczny nos, elektroniczny język, wizualizator wyglądu zewnętrznego produktów)
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka eliza_kostyra@sggw.edu.pl 22 59 37 052