

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Emilia Janiszewska-Turak, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1999-2004 Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie – mgr inż. Wydział Nauki o Żywności kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa</p> <p>2004-2008 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – stopień doktora Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji 21.11.2008 – uzyskanie stopnia doktora w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p> <p>2008-2019 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie - stopień doktora habilitowanego Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji 15.11.2019 – nadanie przez Radę Dyscypliny stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Janiszewska E. Włodarczyk J., Influence of spray drying conditions on the beetroot pigments retention after microencapsulation process, Acta Agrophysica, 2013, 20(2), 343-356.</p> <p>Janiszewska E., Microencapsulated beetroot juice as a potential source of betalain,– Powder Technology, (2014), 264, 190-196.</p> <p>Janiszewska E., Jedlińska A., Witrowa-Rajchert D., (2015). Effect of homogenization parameters on selected physical properties of lemon aroma microcapsules. Food and Bioproducts Processing, 94, 405-413</p> <p>Janiszewska-Turak E., Pisarska A., Królczyk J.B., 2016. Natural food pigments application in food products. Nauka Przyroda Technologie, 10(4), #51</p> <p>Janiszewska-Turak E., 2017. Carotenoids microencapsulation by spray drying method and supercritical fluid micronization. Food Research International, 99(2), 891-901,</p> <p>Janiszewska-Turak E., Dellarosa N., Tylewicz U., Laghi L., Romani S., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajchert D., 2017. The influence of carrier material on some physical and structural properties of carrot juice microcapsules, Food Chemistry, 236, 134-141.</p> <p>Janiszewska-Turak E., Fronia J., Królczyk J. B., 2018. Analiza stosowania barwników spożywczych w produkcji, wyrobów</p>

	<p>przeznaczonych dla dzieci. Nauka Przyroda Technologie, 12(3), 249-260</p> <p>Janiszewska-Turak E., Sak A., Witrowa-Rajchert D. (2019), The influence of carrier material on the stability of chokeberry juice microcapsules, International Agrophysics. https://doi.org/10.31545/intagr/113530 2019, 33(4): 517–525</p> <p>Bednarska, M.A., Janiszewska-Turak, E. (2020). The influence of spray drying parameters and carrier material on the physico-chemical properties and quality of chokeberry juice powder. J Food Sci Technol 57, 564–577 https://doi.org/10.1007/s13197-019-04088-8</p> <p>Janiszewska-Turak E., Witrowa-Rajchert D. (online 2020) The influence of carrot pre-treatment, type of carrier and disc speed on the physical and chemical properties of spray-dried carrot juice microcapsules, Drying Technology, DOI: 10.1080/07373937.2019.1705850,</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	mgr inż. Piotr Grzegory, 2016-2018, „Kształtowanie właściwości fizykochemicznych suszonych truskawek”, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy, obrona pracy 09.02.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Kierownik projektu - „Wpływ rodzaju ekstrakcji na jakość mikrokapsułkowanych barwników uzyskiwanych z marchwi pomarańczowej i buraka ćwikłowego”, 09.2013- 06.2014, Grant na zadanie badawcze w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki lub uczestnika studiów doktoranckich,</p> <p>2. Kierownik projektu - Analiza struktury złoża oraz cząstek proszków uzyskanych z fermentowanych soków warzywnych metodą suszenia rozpyłowego”, projekt z konkursu miniatura 3, 2019/03/X/NZ9/00388</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Określenie wpływu obróbki wstępnej warzyw i owoców na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Określenie wpływu dodatku kultur starterowych na właściwości uzyskanych proszków po procesie suszenia rozpyłowego</p> <p>Zastosowanie otrzymanych proszków jako dodatków do wybranego rodzaju produktu spożywczego</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>INSTYTUT NAUK O ŻYWNOSCI</p> <p>Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, ul. Nowoursynowska 159C, bud. 32, pok. 1055, 02-776 Warszawa</p> <p>email: emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 75 66</p>