

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Jarosław Wyrwisz, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2010 r. - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2005 r. - Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka w zakresie żywienia człowieka i nauk konsumenckich.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyrwisz J., Moczowska M., Kurek M.A., Karp S., Atanasov A.G., Wierzbicka A. Evaluation of WBSF, colour, cooking loss of <i>Longissimus lumborum</i> muscle with Fiber Optic FT-NIR spectroscopy depends on aging time. <i>Molecules</i>, 2019, 24, 757, 1-11.</li> <li>2. Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.A.. Comparative analysis of the physical properties of o/w emulsions stabilised by cereal <math>\beta</math>-glucan and other stabilisers. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 2019, 132, s. 236-243.</li> <li>3. Kurek M.A., Wyrwisz J., Brzeska M., Moczowska M., Karp S., Wierzbicka A. Effect of different beta-glucan preparation pretreatments on fortified bread quality. <i>Food Science and Technology</i>, 2018, 38(4), 606-611.</li> <li>4. Kurek M.A., Karp S., Wyrwisz J., Niu Y. Physicochemical properties of dietary fibers extracted from gluten-free sources: Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>), amaranth (<i>Amaranthus caudatus</i>) and millet (<i>Panicum miliaceum</i>). <i>Food Hydrocolloids</i>, 2018, 85, 321-330</li> <li>5. Wyrwisz J., Kurek M.A., Karp S., Moczowska M., Stelmasiak A., Wierzbicka A. Optimization of modified atmosphere gases composition used for storage of high-fiber muffins. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 2017, 40(3), e12494.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marcin Kurek. Wpływ dodatku i stopnia mikronizacji preparatów błonnikowych na kształtowanie wybranych cech jakościowych pieczywa. 2013-2015. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 16.12.2015.</li> <li>2. Monika Piwińska. Wpływ dodatku preparatów błonnikowych o różnym stopniu mikronizacji i nowoczesnych metod suszenia makaronów na ich wybrane cechy jakościowe. 2013-2016. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 08.06.2016.</li> <li>3. Sabina Karp. Aplikacja <math>\beta</math>-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego. 2015-2020. Promotor pomocniczy – przewodnik doktorski otwarty, obrona planowana w 2020 r.</li> </ol>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”. UDA-POIG.01.03.01-14-041/12. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2013-2015. Kierownik Zadania 4 pt. „Innowacyjne technologie produkcji wyrobów zbożowych o właściwościach prozdrowotnych”.</li> <li>2. Projekt ProOptiBeef „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią od widelca do zagrody”. PO IG.01.03.01-00-</li> </ol>

	<p>204/09. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2009-2015. Wykonawca badań naukowych.</p> <p>3. Projekt: „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, POIG.01.01.02-14-090/09-00. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2010-2012. Wykonawca badań naukowych.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena jakości i identyfikacja właściwości prozdrowotnych wybranych produktów spożywczych z wykorzystaniem szybkich, nieinwazyjnych metod stosowanych w trybie pomiaru on-line.</li> <li>2. Projektowanie produktów spożywczych o podwyższonej wartości prozdrowotnej dedykowanych dla wybranej grupy osób z nietolerancjami pokarmowymi.</li> </ol>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, znajomość metod analiz fizykochemicznych, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość, wytrwałość w dążeniu do celu
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka</p> <p>jaroslaw_wyrwisz@sggw.edu.pl</p> <p>22 59 37 078</p>