

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

| | |
|---|---|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Prof. dr hab. inż. Jarosława Rutkowska | |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe | Technologia żywności i żywienie specjalizacja Chemia Żywności |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie | Dr inż. – 2002 Dr hab – 2013 Profesor - 2020 |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Rutkowska J., Białek M., Adamska A., Żbikowska A: Differentiation of geographical origin of cream products in Poland according to their fatty acid profile. Food Chemistry, 2015, 178, 26-31. 2. Antoniewska A., Rutkowska J., Martinez-Pineda M.: Antioxidative, sensory and volatile profiles of cookies enriched with freeze-dried Japanese quince (<i>Chaenomeles japonica</i>) fruits, Food Chemistry, 2019, 286, 376-387. 3. Rutkowska J., Białek M., Bagnicka E., Jarczak J., Tambor K., Strzałkowska N., Jóźwik A., Krzyżewski J., Adamska A., Rutkowska E.: Effects of replacing extracted soybean meals with rapeseed cake in corn grass silage-based diet for dairy cows. Journal of Dairy Research, 2015, 82, 161-168. 4. Białek M., Rutkowska J., Adamska A, Bajdałow E: Partial replacement of wheat flour with pumpkin seed flour in muffins offered to children, CyTA - Journal of Food, 2016, 14, 3, 391–398. 5. Zbikowska A., Rutkowska J., Kowalska M: Consumption safety of pastries, confectioneries, and potato products as related to fat content, Journal of the American College of Nutrition, 2015, 34, 507-514. 6. Rutkowska J., Antoniewska A., Martinez-Pineda M., Nawirska-Olszańska A., Zbikowska A., Baranowski D. Black Chokeberry Fruit Polyphenols: A Valuable Addition to Reduce Lipid Oxidation of Muffins Containing Xylitol. Antioxidants, 2020, 9, 394, 1-16. 7. Antoniewska A., Rutkowska J., Martinez-Pineda M., Adamska A. Antioxidative, nutritional and sensory properties of muffins with buckwheat flakes and amaranth flour blend partially substituting for wheat flour, LWT – Food Science and Technology, 2018, 89, 217-223. 8. Rasińska E., Rutkowska J., Czarniecka-Skubina E., Tambor K.: Effect of cooking methods on changes in fatty acids contents, lipid oxidation and volatile compounds of rabbit meat, LWT - Food Science and Technology 2019,110, 64-70. |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | Obronione doktoraty: 2016 - mgr inż. Małgorzata Białek: Projektowanie wyrobów cukierniczych o podwyższonej wartości odżywczej przeznaczonych dla dzieci. |

| | |
|---|---|
| | <p>2019 – mgr inż. Agata Antoniewska: Wpływ dodatków pochodzenia roślinnego na jakość wyrobów ciastkarskich ze szczególnym uwzględnieniem potencjału antyoksydacyjnego.</p> <p>Otwarty przewód: 2019 – mgr inż. Damian Baranowski: Ocena wybranych wyróżników chemicznych i sensorycznych ciastek zawierających ksylitol</p> |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat) | <p>1. 2013-2015 projekt „Biożywność - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”. Współpraca ze zespołem z IGHZ w Jastrzębcu zadanie nr 2: Pozyskiwanie mleka o wysokiej wartości odżywczej i prozdrowotnej spełniającego kryteria żywności funkcjonalnej (POIG.01.01.02-014-090/09).</p> <p>2. 2014-2015 udział w projekcie "Inkubator innowacyjności SGGW" (DS/1559/9/W16/POIG/II/2014) w ramach projektu systemowego "Wsparcie systemu zarządzania badaniami naukowymi oraz ich wynikami", Priorytet I, Działanie 1.1, Oddziałanie 1.1.3, Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka: Broker technologii Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie.</p> <p>2. 2019 - Realizacja podzadania 5.1. "Wykorzystanie rodzimych ras bydła do wytwarzania lokalnych produktów mlecznych o podwyższonych walorach odżywczych i prozdrowotnych", projekt „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju” pozyskanego w II konkursie programu "Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo BIOSTRATEG" (koordynowanego przez IZ PIB w Balicach nr BIOSTRATEG2/297267/14/NCBR/2016.</p> |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta | Powstawanie i charakterystyka melanoidyn występujących w żywności: identyfikacja, właściwości i aspekty metodologiczne. |
| <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>jaroslawa_rutkowska@sggw.edu.pl</p> <p>22 5937072</p> |