

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Katarzyna Samborska, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2017 - stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2004 - stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Samborska K, Barańska A. 2020.</u> Miód w proszku – sposoby otrzymywania i najnowsze osiągnięcia. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 74(3), 22,24,26 2. <u>Samborska K, Barańska A, Szulc K, Jankowska E, Truszkowska M, Ostrowska-Ligęza E, Wołosiak R, Szymańska E, Jedlińska A. 2020.</u> Reformulation of spray dried apple concentrate and honey for the enhancement of drying process performance and the physicochemical properties of powders. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 100(5), 2224-2235 3. <u>Samborska K. 2019.</u> Powdered honey – drying methods and parameters, types of carriers and drying aids, physicochemical properties and storage stability. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 88, 133-142 4. <u>Samborska K, Wiktor A, Jedlińska A, Matwijczuk A, Jamróz W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Tułodziecki M, Błażowski Ł, Witrowa-Rajchert D. 2019.</u> Development and characterization of physical properties of honey-rich powder. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 115, 78-86 5. <u>Samborska K, Jedlińska A, Wiktor A, Derewiaka D, Wołosiak R, Matwijczuk A, Jamróz W, Skwarczyńska-Maj K, Kielczewski D, Błażowski Ł, Tułodziecki M, Witrowa-Rajchert D. 2019.</u> The effect of low temperature spray drying with dehumidified air on phenolic compounds, antioxidant activity and aroma compounds of rapeseed honey powders. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2: 919–932 6. <u>Samborska K, Kamińska P, Jedlińska A, Matwijczuk A, Kamińska-Dwórznicza A. 2018.</u> Membrane processing in the sustainable production of low-sugar apple-cranberry cloudy juice. <i>Applied Sciences</i>, 8, 1082, 7. <u>Samborska K, Suszek J, Hać-Szymańczuk E, Matwijczuk A, Gładyszewska B, Chocyk D, Gładyszewski G, Gondek E. 2018.</u> Characterization of membrane processed honey and the effect of ultrafiltration with diafiltration on subsequent spray drying. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 41(6), e12818 8. <u>Samborska K, Wasilewska A, Gondek E, Jakubczyk E, Kamińska-Dwórznicza A. 2017.</u> Diastase activity retention and physical properties of honey/arabic gum mixtures after spray drying and storage. <i>International Journal of Food Engineering</i>, 13(6) 9. <u>Samborska K, Sokołowska P, Szulc K. 2017.</u> Diafiltration and agglomeration as methods to improve the properties of honey powder obtained by spray drying. <i>Innovative Food Science and</i>

	<p><i>Emerging Technologies</i>, 39, 33-41</p> <p>10. <u>Samborska K</u>, Śledź M, Witrowa-Rajchert D. Sposób suszenia miodu. Patent PL-222559 opublikowany dn. 31.08.2016 r. WUP 08/16</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty – promotor pomocniczy (2016)</p> <p>Od X 2019 r.– promotor w Szkole Doktorskiej SGGW</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Platformy startowe dla nowych pomysłów: „Innowacyjne proszki miodowe dla przemysłu spożywczego i paszowego”, Platforma Startowa – Wschodni Akcelerator Biznesu”, przy udziale Puławskiego Parku Naukowo-Technologicznego, Europejski Funduszu Rozwoju Regionalnego, oś priorytetowa I, Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, działania 1.1, Poddziałanie 1.1.1. (03-08. 2020) 2. Inkubator Innowacyjności+: „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych prozdrowotnych soków” (01.04.2018-30.09-2018) realizowany w ramach projektu pt. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4), pełniona funkcja: kierownik 3. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 267 140: „Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych - próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych” (10.05.2012-09.11.2015), pełniona funkcja: kierownik 4. Grant własny Narodowego Centrum Nauki N312 077238: „Otrzymywanie, charakterystyka i badanie wpływu wybranych biopolimerów na przebieg procesu rekrytalizacji w układach modelowych i lodach spożywczych” (2010-2014), pełniona funkcja: wykonawca
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badanie procesu suszenia rozpyłowego pod kątem otrzymywania proszków o wysokiej zawartości miodu/soku/koncentratu z zastosowaniem nowych innowacyjnych nośników (np. wyłoków i ekstraktów z wyłoków, analogów mleka itp.) 2. Reformulacja soków mętnych w celu otrzymania nowych innowacyjnych produktów w formie płynnej oraz suszonej (np. poprzez zastosowanie zintegrowanej obróbki membranowej).
<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>Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>email: katarzyna_samborska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 59 37 569</p>