

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Janowicz, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Od 1.10.1994 – asystent w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego;</p> <p>2. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskany 15.12.2000 roku na Wydziale Technologii Żywności SGGW na podstawie rozprawy pt: „Studia nad wpływem odwadniania osmotycznego na przebieg suszenia konwekcyjnego jabłek” wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Andrzeja Lenarta;</p> <p>3. Od dnia 1.10.2001 roku adiunkt w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji (KIŻiOP) na Wydziale Technologii Żywności (od 2008 roku Wydział Nauk o Żywności) SGGW w Warszawie;</p> <p>4. Stopień doktora habilitowanego w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskany na Wydziale Nauk o Żywności SGGW w Warszawie w 2013 roku</p> <p>5. Stanowisko Profesora Uczelni od dnia 01.02.2020</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Florowska, A., Florowski, T., Sokołowska, B., Janowicz, M., Adamczak, L., & Pietrzak, D. (2020). Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. <i>LWT</i>, 121, 108995.</p> <p>Kadzińska, J., Bryś, J., Ostrowska-Ligeża, E., Estéve, M., & Janowicz, M.* (2020). Influence of vegetable oils addition on the selected physical properties of apple–sodium alginate edible films. <i>Polymer Bulletin</i>, 77(2), 883-900.</p> <p>Ciurzyńska A., Cieśluk P., Barwińska M, Marczak W., Ordyniak A., Lenart A. , Janowicz M.* (2019) EATING HABITS AND SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION IN THE DEVELOPMENT OF INNOVATIVE "HEALTHY" SNACKS. <i>Sustainability</i> 2019, 11(10), 2800; https://doi.org/10.3390/su11102800</p> <p>Kadzińska J., Janowicz M.*, Kalisz S., Bryś J., Lenart A. (2019). An overview of fruit and vegetable edible packaging materials. <i>Packaging Technology and Science</i> 2019, 1-13. https://doi.org/10.1002/pts.2440</p> <p>Bzducha-Wróbel, A., Bryła, M., Gientka, I., Błażej, S., & Janowicz, M. (2019). Candida utilis ATCC 9950 Cell Walls and β (1, 3)/(1, 6)-Glucan Preparations Produced Using Agro-Waste as a Mycotoxins Trap. <i>Toxins</i>, 11(4), 192.</p> <p>Bzducha-Wróbel, A., Błażej, S., Kieliszek, M., Pobjega, K., Falana, K., & Janowicz, M. (2018). Modification of the cell wall structure of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains during cultivation on waste potato juice water and glycerol towards biosynthesis of functional polysaccharides. <i>Journal of Biotechnology</i>, 281, 1-10.</p> <p>Janowicz, M.*, & Lenart, A. (2018). The impact of high pressure and drying processing on internal structure and quality of fruit. <i>European Food Research and Technology</i>, 244(8), 1329-1340.</p> <p>Sitkiewicz, I., Janowicz, M., & Żońnierczuk, J. (2017). Rehydracja suszy z korzeni pietruszki i pasternaku. <i>Acta Agroph</i>, 24(2), 319-328.</p> <p>Jakubowski, M., Antonowicz, A., Janowicz, M., Sterczyńska, M., Piepiórka-Stepuk, J., & Poreda, A. (2016). An assessment of the</p>

	<p>potential of shadow sizing analysis and Particle Image Velocimetry (PIV) to characterise hot trub morphology. Journal of Food Engineering, 173, 34-41.</p> <p>Wroniak, M., Rękas, A., Siger, A., & Janowicz, M. (2016). Microwave pretreatment effects on the changes in seeds microstructure, chemical composition and oxidative stability of rapeseed oil. LWT-Food Science and Technology, 68, 634-641.</p> <p>Janowicz, M.*, & Lenart, A. (2015). Selected physical properties of convection dried apples after HHP treatment. LWT-Food Science and Technology, 63(2), 828-836.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>obronione doktoraty – brak</p> <p>otwarte przewody – 1 – 2016.12.02. Justyna Kadzińska</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Kierownik zadania projektu uzyskanego w ramach III konkursu Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” BIOSTRATEG (nr BIOSTRATEG3/343817/17/NCBR/2018) pt.: ”Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych” zadanie 3 pt.: ”Opracowanie technologii produkcji zdrowej żywności z uwzględnieniem zagospodarowania pełnowartościowych odpadów spożywczych (wysortu warzywnego) i opracowanej metody obliczania śladu węglowego” 2018-2021</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Zagadnienia ogólne</p> <p>Analiza ruchu masy w czasie usuwania wody z materiałów biologicznych na drodze odwadniania osmotycznego oraz suszenia z wykorzystania różnych metod.</p> <p>Badania właściwości produktów spożywczych, w kształtowaniu struktury przez konwencjonalne i niekonwencjonalne metody obróbki wstępnej i procesy technologiczne.</p> <p>Ocena otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych pod względem wartości odżywczej, zawartości składników biologicznie aktywnych oraz struktury na różnym poziomie zaawansowania</p> <p>Prognozowanie i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizkochemicznych, stabilności przechowalniczej i rehydracji.</p> <p>Badanie właściwości filmów i powłok jadalnych na bazie mieszanin hydrokoloidów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu optymalizacji składu powłok jadalnych w aspekcie bezpieczeństwa powlekanych produktów spożywczych.</p> <p>Badania prowadzące do uzyskania atrakcyjnych produktów powlekanych w aspekcie wykorzystania suszenia różnymi metodami.</p> <p>Ślad węglowy jako narzędzie do oceny atrakcyjności nowych produktów spożywczych</p>
<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>ul. Nowoursynowska 159, bud. 32, pok. 1055, 02-776 Warszawa</p> <p>email: monika_janowicz@sggw.edu.pl</p>