

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Wiesław Przybylski, prof. dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2009 r. - profesor w zakresie nauk rolniczych 2002 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie zootechnika 1991 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie fizjologia zwierząt
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Przybylski W.</b>, Sionek B., Jaworska D., Santé-Lhoutellier V.: The application of biosensors for drip loss analysis and glycolytic potential evaluation. <i>Meat Science</i> 117 (2016), 7-11.</li> <li>2. Boruszewska K., <b>Przybylski W.</b>, Grzywacz Ł., Jaworska D., Żelechowska E., Terman A.: Effect of calpastatin gene (<i>CAST</i>) polymorphism on pork quality. <i>Animal Science Papers and Reports</i> 34 (2016) 1, 61-72.</li> <li>3. Jaworska D., Czauderna M., <b>Przybylski W.</b>, Rozbicka-Wieczorek A.J. (2016). Sensory quality and chemical composition of meat from lambs fed diets enriched with fish and rapeseed oils, carnosic acid and seleno-compounds. <i>Meat Science</i>, 119, 185-192..</li> <li>4. <b>Przybylski W.</b>, Kaczor D., Żelechowska E., Jaworska D., Kajak-Siemaszko K., Boruszewska K., Jankiewicz U.: Sarcoplasmic protein profile from drip loss in relations to pork quality. <i>Journal of Food Science</i> Vol. 81, Nr. 10, 2016, C2320-C2326.</li> <li>5. <b>Przybylski W.</b>, Żelechowska E., Czauderna M., Jaworska D., Kalicka K., Wereszka K.: Protein profile and physicochemical characteristics of meat of lambs fed diets supplemented with rapeseed oil, fish oil, carnosic acid, and different chemical forms of selenium. <i>Arch. Anim. Breed.</i>, 60, 105-118, 2017.</li> <li>6. Nowicka K., <b>Przybylski W.</b>: The genetic background of slaughter value and quality of goose meat – a review. <i>Animal Science Papers and Reports</i>, 2018, vol. 36, no. 3, 245-262. <b>25 pkt.</b></li> <li>7. Nowicka K., <b>Przybylski W.</b>, Górski E., Jaworska D., Wołosiak R., Derezińska D.: Variability in nutritional value of traditional goose meat product. <i>Animal Science Papers and Reports</i>, 2018, 36 (4), 405-420. <b>25 pkt.</b></li> <li>8. Buła M., <b>Przybylski W.</b>, Jaworska D., Kajak-Siemaszko K.: Formation of heterocyclic aromatic amines in relations to pork quality and heat treatment parameters. <i>Food Chemistry</i>, 2019, 276, 511-519. <b>40 pkt.</b></li> <li>9. <b>Przybylski W.</b>, Sałek P., Jaworska D., Sobol M., Branicki M., Skiba G., Raj S., Jankiewicz U.: The effect of inulin supply to high-fat diet rich in saturated fatty acids on pork quality and profile of sarcoplasmic protein in meat exudate. <i>Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition</i>, 2019, 103, 593-602.</li> <li>10. Jaworska D., Mojska H., Gielecińska I., Najman K., Gondek E., <b>Przybylski W.</b>, Krzyżkowska P.: The effect of vegetable and spice addition on the acrylamide content and antioxidant activity of innovative cereal products. <i>Food Additives &amp; Contaminants: Part A</i>, 2019, 36, 3, 374-384.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019 r. – Piotr Sałek „Analiza wybranych czynników warunkujących jakość mięsa drobiowego”</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019 r. – Katarzyna Nowicka „Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Kołudzkiej”</li> <li>• 2017 r. – Maria Buła „Wpływ jakości mięsa wieprzowego oraz warunków obróbki cieplnej na powstawanie heterocyklicznych amin aromatycznych (HAA) i potencjał antyoksydacyjny”</li> <li>• 2013 r. – Łukasz Grzywacz „Ocena oddziaływania genu kalpastatyny (CAST) na jakość mięsa wieprzowego”</li> <li>• 2012 r. – Agata Adamska „Analiza zmian składu chemicznego tłuszczu mlecznego w cyklu rocznym”</li> <li>• 2012 r. – Krzysztof Tambor „Analiza uwarunkowań jakości sensorycznej i wartości odżywczej wybranych masel tradycyjnych i konwencjonalnych dostępnych na polskim rynku”</li> <li>• 2012 r. – Iwona Namysław „Ocena efektu intensywności poubojowej glikogenolizy oraz glikogenu resztkowego na jakość kulinarną mięsa wieprzowego”</li> <li>• 2011 r. – Wojciech Podsiadły „Potencjał glikolityczny a jakość technologiczna i sensoryczna mięsa wieprzowego”</li> <li>• 2007 r. – Stanisław Niemyjski „Porównanie wybranych wariantów krzyżowania ras i linii świń wysokomięsnych w zakresie cech dzielności tucznej, wartości rzeźnej i jakości mięsa”</li> </ul>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2012 r. projekt promotorski z NCN [N N312 216936] Ocena efektu glikogenu resztkowego na jakość kulinarnego mięsa wieprzowego. 2009-2012.</li> <li>• Kierowanie projektami doktorantów w ramach funduszy dla młodych pracowników nauki i uczestników studiów doktoranckich w ramach których zrealizowano 8 prac doktorskich.</li> </ul>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zmiany profilu białek miofibrylarnych i sarkoplazmatycznych podczas dojrzewania poubojowego wołowiny na sucho
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość, kreatywność
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka wieslaw_przybylski@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 131