

Załącznik 1:

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Piotr Koczoń, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Mgr (Uniwersytet Warszawski Wydział Chemii) – 1993, dr (SGGW, Wydział Technologii Żywności) – 1998 dr hab. (SGGW, Wydział Nauk o Żywności) – 2010
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. P. Koczoń, E. Lipińska, E. Piątkowska-Czerniakowska, E. Mikuła, B. J. Bartyzel. 2016. The change of fatty acids composition of Polish biscuits during storage – Food Chemistry. 2002, 341-348. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.02.019 (40 pkt). (if = 4,529). 2. A. Bryś, J. Bryś, E. Ostrowska-Ligeza, A. Kaleta, K. Górnicki, P. Koczoń. 2016. Wood biomass characterisation by DSC or FT-IR spectroscopy. J. Therm. Anal. Cal. DOI 10.1007/s10973-016-5713-2. (20 pkt). (if = 1,74). 3. K. Sujka, A. Ceglinska, H. Ciemniowska-Żytkiewicz, M. Reder, P. Koczoń. 2017. The application of FT-IR spectroscopy for quality control of flours obtained from polish producers. Journal of Analytical Methods in Chemistry. ID 4315678, 1-9, doi: 10.1155/2017/4315678. (25 pkt) IF2017 = 1,262. 4. T. Niemiec, M. Dudek, N. Dziekan, S. Jaworski, A. Przewozik, E. Soszka, A. Koperkiewicz, P. Koczoń. 2017. The Method of Coating Fe₃O₄ with Carbon Nanoparticles to Modify Biological Properties of Oxide Measured in Vitro. J AOAC Int. Jun 16. doi: 10.5740/jaoacint.17-0165. (20 pkt.) IF 2014 = 1,12. 5. K. Sujka, P. Koczoń. 2018. The application of FT-IR spectroscopy in discrimination of differently aged whisky. European Food Research and Technology - DOI 10.1007/s00217-018-3113-5. (25 pkt). (if 2015 = 1,58). 6. K. Hanousek Čiča, M. Rupert, P. Koczon, D. Derewiaka, J. Gajdoš Kljusurić; V. Petravić Tominac; J. Mrcic; D. Stanzer. 2019. Herbal spirits produced with mistletoe. Journal of the Institute of Brewing. 125, 143-154. DOI 10.1002/jib.526. (25 pkt.). (if = 0,868). 7. A. Bzducha-Wróbel, J. Kozera, S. Błazejak, P. Koczoń, M. Kieliszek. 2019. Valorization of Deproteinized Potato Juice Water into β-Glucan Preparation of <i>C. utilis</i> Origin: Comparative Study of Preparations Obtained by Two Isolation Methods. Waste and Biomass Valorization. DOI 10.1007/s12649-019-00641-w. 8. J. Bryś, I. Vaz Flores, A. Górska, E. Ostrowska-Ligeza, A. Bryś, T. Niemiec and P. Koczoń. 2019. The Synthesis Followed by Spectral and Calorimetric Evaluation of Stability of Human Milk Fat Substitutes Obtained from Thistle Milk and Lard. Int. J. Anal. Chem. DOI 10.1155/2019/5417962. 9. P. Koczoń, T. Niemiec, B.J.B. Bartyzel, A.

	Bzducha, E. Gruczyńska, P. A. Koczón. Chemical changes that occur in Jerusalem artichoke silage in <i>Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.)</i> silage – Food Chemistry DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.05.121
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	07.07.2016. Charakterystyka fizykochemiczna i technologiczna orzechów laskowych (<i>Corylus avellana L.</i>) uprawianych w polskich warunkach klimatycznych (wyróżnienie). 12.05.2017 Zastosowanie spektroskopii FT-IR do identyfikacji oraz wykrywania zafałszowań wybranych napojów spirytusowych 04.04.2019 Przydatność spektroskopii w średniej podczerwieni z transformacją Fouriera (FT-MIR) do natychmiastowej, wieloelementowej oceny jakości wybranych olejów jadalnych
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Zastosowanie spektroskopii FT-IR do badania jakości oraz zafałszowań wybranych produktów spożywczych. N N312463440.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Możliwości analityczne spektroskopii IR oraz kalorymetrii w badaniach składu i jakości mieszanin biologicznych.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Interdyscyplinarność, zaangażowanie, pracowitość, sumienność, kreatywność, znajomość j. angielskiego w mowie i piśmie.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk o Żywności Adres e-mail: piotr_koczon@sggw.pl