

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Andrzej Półtorak, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2003 r. - doktor nauk rolniczych w zakresie inżynierii rolniczej
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Półtorak, A.</b>, Marcinkowska-Lesiak, M., Lendzion, K., Onopiuk, A., Moczowska, M., Wojtasik-Kalinowska, I., &amp; Wierzbicka, A. (2018). The effect of bioactive components of plant origin on the physicochemical and sensory characteristics of functional sausages. <i>Food Science and Technology</i>, September 21, 2018.</li> <li>2. <b>Półtorak, A.</b>, Marcinkowska-Lesiak, M., Lendzion, K., Moczowska, M., Onopiuk, A., Wojtasik-Kalinowska, I., &amp; Wierzbicka, A. (2018). Evaluation of the antioxidant, anti-inflammatory and antimicrobial effects of catuaba, galangal, roseroot, maca root, guarana and polyfloral honey in sausages during storage. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 96, 364-370.</li> <li>3. Szpicer, A., Onopiuk, A., <b>Półtorak, A.</b>, Wierzbicka, A. (2018). Influence of oat <math>\beta</math>-glucan and canola oil addition on the physico-chemical properties of low-fat beef burgers. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>.</li> <li>4. Onopiuk, A., <b>Półtorak, A.</b>, Wierzbicka, A. (2018). The impact of muscle and aging time on meat tenderness in the carcasses of Limousin x Holstein-Friesian crossbred bulls. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 42.</li> <li>5. Onopiuk, A., <b>Półtorak, A.</b>, Sun, D.-W. Wierzbicka, A. (2018). Effects of selected myofibrillar protein activities on beef tenderization process based on electrophoretic analysis. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 41,</li> <li>6. Żbikowska, A., Kozłowska, M., <b>Półtorak, A.</b>, Kowalska, M., Rutkowska, J., Kupiec M. (2018). Effect of addition of plant extracts on the durability and sensory properties of oat flake cookies. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>.</li> <li>7. Marcinkowska-Lesiak, M., Poławska, E., <b>Półtorak, A.</b>, &amp; Wierzbicka, A. (2017). The effect of varying gas headspace to meat ratio on the quality of pork stored in high O<sub>2</sub> modified atmosphere. <i>Cyta – Journal of Food</i>, 15.</li> <li>8. Łopacka, J., <b>Półtorak, A.</b>, &amp; Wierzbicka, A. (2017). Effect of reduction of oxygen concentration in modified atmosphere packaging on bovine <i>M. longissimus lumborum</i> and <i>M. gluteus medius</i> quality traits. <i>Meat Science</i>, 124, 1–8.</li> <li>9. Onopiuk, A., <b>Półtorak, A.</b>, Wyrwisz, J., Moczowska, M., Stelmasiak, A., Lipińska, A., Szpicer, A., Zalewska, M., Zaremba, R., Kuboń, M. Wierzbicka, A. (2017). Impact of ozonisation on pro-health properties and antioxidant capacity of 'Honeoye' strawberry fruit. <i>CYTA - Journal of Food</i>, 15, 58–64.</li> <li>10. Onopiuk, A., <b>Półtorak, A.</b>, Moczowska, M., Szpicer, A. Wierzbicka, A. (2017). The impact of ozone on health-</li> </ol>

	<p>promoting, microbiological, and colour properties of <i>Rubus ideaus</i> raspberries. <i>CYTA - Journal of Food</i>, 15.</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>Promotor pomocniczy 2 prac doktorskich obronionych z wyróżnieniem</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Łopacka Joanna (2017). Analiza zmienności wybranych wyróżników jakości mięsa wołowego w zależności od parametrów pakowania. Jednostka: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> <li>2. Moczowska Małgorzata (2017). Zmiany kruchości mięsa wołowego w zależności od stopnia degradacji białek. Jednostka: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> </ol> <p>Promotor 4 prac doktorskich – przewody otwarte w 2019</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onopiuk A. (2019) Wpływ czynników poubojowych na proces degradacji białek w mięsie wołowym.</li> <li>2. Szpicer A. (2019) Wpływ beta-glukanu na cechy fizykochemiczne produktów z mielonego mięsa wołowego</li> <li>3. Pogorzelski G.(2019) Ocena jakości mięsa wołowego przy uwzględnieniu zróżnicowanych metod produkcji z zastosowaniem standardów MSA</li> <li>4. Miler R. (2019) Wpływ regionu oraz metody pozyskania zwierząt łownych na mięsa</li> </ol>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kierownik Zespołu B+R Projektu pt. Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności współfinansowanego ze środków Narodowego Centrum Badań i Rozwoju Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020 nr projektu: POIR.01.01.01-00-0130/18)</li> <li>2. Kierownik Zadania 4 oraz wykonawca w Projekcie pt. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” (ProOptiBeef) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, nr projektu POIG.01.03.01-00-204/09).</li> <li>3. Ewaluator Projektu w SGGW oraz wykonawca w Projekcie pt. „BIOŻYWNÓŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”. Projekt był współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna, nr Projektu P.O.I.G.01.01.02.14-090/090</li> <li>4. Wykonawca w Projekcie pt. „Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, nr Projektu POIG.01.03.01-14-041/12</li> </ol>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Projektowanie produktów spożywczych, kształtowanie i stabilizacja struktury i tekstury produktów, innowacyjne metody pakowanie produktów spożywczych.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Znajomość metod analizy właściwości fizykochemicznych półproduktów i produktów spożywczych, bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, zaangażowanie w prace badawcze.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie <a href="mailto:andrzej.poltorak@sggw.pl">andrzej.poltorak@sggw.pl</a> tel. 22 59 37 037</p>

