

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Dorota Derewiaka dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1.01.2021 – profesor SGGW w Warszawie</p> <p>13.09.2019 – stopień dr habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie Technologia żywności i żywienia, specjalność analiza żywności, nadanych przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Sterole i ich produkty przemian jako wskaźniki jakości tłuszczów obecnych w produktach spożywczych”</p> <p>12.12.2008 - stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, nadany przez Radę Wydziału Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego” Występowanie i powstawanie produktów utleniania steroli w wybranych produktach spożywczych” realizowana w Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności pod kierunkiem Prof. dr. hab. Mieczysława Obiedzińskiego</p> <p>5.07.2004 - stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, tytuł osiągnięcia naukowego „Ocena zawartości izomerów <i>trans</i> kwasów tłuszczowych w wybranych produktach cukierniczych i przekąskowych” realizowana w Katedrze Dietetyki i Żywności Funkcjonalnej pod kierunkiem Prof. dr. hab. Franciszka Świdorskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Derewiaka D.</b>, Rupert M., Wołosiak R, Bzducha-Wróbel A., Ścibisz I., Matuszewska-Janica A. Volatiles as markers of bioactive components found in Croatian extra virgin olive oils. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 2021, vol. 139, Numer artykułu:11053.</p> <p>Jedlińska A, Wiktor A., Witrowa-Rajchert D., <b>Derewiaka D.</b>, Wołosiak R., Matwijczuk A., Niemczynowicz A., Katarzyna Samborska K. Quality Assessment of Honey Powders Obtained by High- and Low-Temperature Spray Drying. <i>Applied Sciences</i> 2021, 11(1), 224.</p> <p>Jedlińska A., Samborska K., Wiktor A., Balik M., <b>Derewiaka D.</b>, Matwijczuk A. Gondek E. Spray drying of pure kiwiberry pulp in dehumidified air. <i>Drying technology</i>, 2021.</p> <p>Ziarno M., <b>Derewiaka D.</b>, Stawińska Ewelina [i in.], Effects of fat content on selected qualitative parameters of a fermented coconut “milk” beverage. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2020, vol. 59, nr 2, s.155-162.</p> <p><b>Derewiaka D.</b>, Stepnowska N., Bryś J., Ziarno M., Ciecierska M., Kowalska J. 2019. Chia seed oil as an additive to yogurts. <i>Grasas y Aceites</i> 70 (2), e302. IF= 0,891, MNiSW 40</p> <p>Čiča K. H., Rupert M., Koczón P., <b>Derewiaka D.</b>, Gajdoš-</p>

	<p>Kjusurić J., Petravić-Tominac V., Mrvčić J., Stanzer D. 2019. Characterisation of flavour compounds in Biska – a herbal spirit produced with mistletoe. <i>Journal of the Institute of Brewing</i>, 125, 1, 143-154.</p> <p><b>Derewiaka D.</b>, Formation of cholesterol oxidation products, cholesterol dimers and cholestadienes after thermal processing of cholesterol standards and butter. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> 2019, Vol. 121, nr 9, art. 1800373, s. 1-8.</p> <p>Pobiega K., Kraśniewska K., <b>Derewiaka D.</b>, Gniewosz M. Comparison of the antimicrobial activity of propolis extracts obtained by means of various extraction methods. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 2019, Vol. 56, nr 12, s. 5386-5395.</p> <p>Zdanowska P., Drózd B., Janakowski S., <b>Derewiaka D.</b> Impact of preliminary ultrasound treatment of rape seeds on the pressing process and selected oil characteristics. <i>Industrial Crops and Products</i> 2019, Vol. 138, art. 111572.</p> <p>Urbańska B., <b>Derewiaka D.</b>, Lenart A., Kowalska J. Changes in the composition and content of polyphenols in chocolate resulting from pre-treatment method of cocoa beans and technological process. <i>European Food Research and Technology</i> 2019, Vol. 245, nr 10, s. 2101-2112.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Bogumiły Urbańskiej „Wpływ wybranych parametrów surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej” (postępowanie otwarte w lutym w 2019 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Projekt Miniatura 1 [DEC-2017/01/X/NZ9/X/00919] Studia nad wpływem matrycy żywnościowej na proces modelowego trawienia cholesterolu. Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 27-10-2017, data zakończenia 26-10-2018.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Studia nad utlenieniem się tłuszczów, steroli oraz innych składników bioaktywnych występujących w produktach spożywczych uwzględniając ich przemiany w trakcie procesów przetwórczych. Badanie wpływu procesu trawienia na przemiany oksysteroli występujących w produktach spożywczych. Badanie aromatów występujących w produktach spożywczych oraz podczas ich przetwarzania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail, Tel.	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:dorota_derewiaka@sggw.edu.pl">dorota_derewiaka@sggw.edu.pl</a> 22 593 76 85