

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Hanna Kowalska, dr hab. prof. nadzw.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	19.04.2002 r. – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, 15.11.2013 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, 05.12.2013 - 31.03.2018 adiunkt z tytułem doktora hab. Od 01.04.2018 prof. nadzwyczajny
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kowalska H. i wsp. Physical and sensory properties of japanese quince chips obtained by osmotic dehydration in fruit juice concentrates and hybrid drying. <i>Molecules</i> 2020, 25, 5504; doi:10.3390/molecules25235504.</p> <p>Kowalska H. i wsp. The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmo-dehydrated and dried apples. <i>Drying Technology</i>, 38(12): 1620-1631.</p> <p>Kowalska H. i wsp. the use of a hybrid drying method with pre-osmotic treatment in strawberry bio-snack technology. <i>International Journal of Food Engineering</i>, 16, 1-2, 20180318</p> <p>Kowalska H. – współautor. Effects of candelilla and carnauba wax incorporation on the functional properties of sodium caseinate edible films. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>. 21, 9349; doi:10.3390/ijms21249349.</p> <p>Kowalska H. – współautor. The effect of adding berry fruit juice concentrates and by-product extract to sugar solution on osmotic dehydration and sensory properties of apples. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 56(4): 1927–1938.</p> <p>Kowalska H. i wsp. Rehydration properties of hybrid method dried fruit and enriched by natural component. <i>International Agrophysics</i>. 32(2): 175-182.</p> <p>Kowalska H. i wsp. Development of apple chips technology. <i>Heat and Mass Transfer</i>. 54: 3573–3586.</p> <p>Kowalska H. – wsp. Osmotic dehydration of <i>Braeburn</i> variety apples in the production of sustainable food products. <i>International Agrophysics</i>. 32(1): 141-146.</p> <p>Kowalska H. i wsp. What's new in biopotential of fruit and vegetable by-products applied in the food processing industry. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 67, 150-159.</p> <p>Kowalska H. i wsp. Osmotic dehydration of Honeoye strawberries in solutions enriched with natural bioactive molecules. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 85, 500-505</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Otwarte przewody doktorskie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 28.02.2016 – tytuł pracy doktorskiej: „Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne otrzymanych suszy”, - 22.02.2021 - otwarcie przewodu doktorskiego pt.: „Analiza wpływu preparatów błonnikowych i suszonych owoców na właściwości fizyczne i chemiczne przekąsek jako układów wielofazowych wytwarzanych na bazie ziaren oleistych. <p>Obronione doktoraty:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12.04.2019, tytuł pracy doktorskiej: „Wpływ dodatku wybranych składników wzbogacających na odwadnianie osmotyczne i suszenie hybrydowe jabłek”.

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. kierownik projektu ze strony polskiej jako partnera w ramach Projektu Konsorcyjnego ERA-Net SUSFOOD NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji, Niemczech i Polsce, pt.: „Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”, w okresie 09.2014 – 10.2017 2. kierownik projektu: Grant Habilitacyjny nr N N312 0351 33: „Analiza wymiany masy i właściwości fizycznych jabłek odwadnianych osmotycznie w skali makro i mikro” 10.2007-04.2010 3. opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00308-99 pt.: „Opracowanie technologii wytwarzania wysokiej jakości suszy owocowych wzbogacanych w naturalne składniki odżywcze z zastosowaniem osmotycznego odwadniania i suszenia”, 2016, 4. opiekun naukowy Grantu Wewnętrznego nr N00320-99: „Wykorzystanie substancji alternatywnych do sacharozy w produkcji suszy owocowych dla określonej grupy społecznej” 2016 5. wykonawca: Projektu finansowanego przez DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugust, Szwajcaria, realizowany w okresie 04.2015 - 12.2016: „The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physico-chemical properties of eggs”. 6. kierownik projektu: Grant uczelniany nr 504-09260017: „Wpływ kwasu askorbinowego na wymianę masy w jabłkach odwadnianych osmotycznie”. realizowany w okresie: 07.2007-04.2008
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Kształtowanie cech fizyko-chemicznych oraz sensorycznych produktów w wieloetapowym i złożonym procesie technologicznym, z wykorzystaniem różnych metod suszenia, odwadniania osmotycznego (wzbogacania) w oparciu o oczekiwania konsumentów (żywność mało przetworzona, z przeznaczeniem dla określonych grup społecznych, np. poszukujących żywności o obniżonej zawartości cukru i inne) oraz znajdujących zastosowanie w technologiach zrównoważonych.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Potrzeba pogłębiania wiedzy i umiejętności Zainteresowanie pracą naukową i umiejętność samomotywacji Umiejętność samodzielnej pracy w laboratorium badawczym Umiejętność współpracy w zespole; Zaangażowanie; Komunikatywność</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności hanna_kowalska@sggw.edu.pl +48 22 593 75 65</p>