

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dr hab. inż. Monika Janowicz, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Od 1.10.1994 – asystent w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego;</p> <p>15.12.2000 roku - uzyskanie stopnia doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na Wydziale Technologii Żywności SGGW</p> <p>od 1.10.2001 roku adiunkt w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji (KIŻiOP) na Wydziale Technologii Żywności (od 2008 roku Wydział Nauk o Żywności) SGGW w Warszawie;</p> <p>2013 r. - uzyskanie stopnia doktora habilitowanego w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskany na Wydziale Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Ageev, O. V., Dowgiałło, A., Sterczyńska, M., Piepiórka-Stepuk, J., Giurgulescu, L., Janowicz, M., & Jakubowski, M. (2021). Experimental characterization and theoretical modeling of fracture and friction resistance forces during tuna cutting. <i>Journal of Food Engineering</i>, 110648.</p> <p>Ciurzyńska, A., Marczak, W., Lenart, A., & Janowicz, M. (2020). Production of innovative freeze-dried vegetable snack with hydrocolloids in terms of technological process and carbon footprint calculation. <i>Food Hydrocolloids</i>, 108, 105993.</p> <p>Karwacka, M., Ciurzyńska, A., Lenart, A., & Janowicz, M. (2020). Sustainable Development in the Agri-Food Sector in Terms of the Carbon Footprint: A Review. <i>Sustainability</i>, 12(16), 6463.</p> <p>Florowska, A., Florowski, T., Sokołowska, B., Janowicz, M., Adamczak, L., & Pietrzak, D. (2020). Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. <i>LWT</i>, 121, 108995.</p> <p>Kadzińska, J., Bryś, J., Ostrowska-Ligęza, E., Estéve, M., & Janowicz, M.* (2019). Influence of vegetable oils addition on the selected physical properties of apple–sodium alginate edible films. <i>Polymer Bulletin</i>, 1-18.</p> <p>Kadzińska J., Janowicz M.*, Kalisz S., Bryś J., Lenart A. (2019). An overview of fruit and vegetable edible packaging materials. <i>Packaging Technology and Science</i> – accepted for publication</p> <p>Bzducha-Wróbel, A., Bryła, M., Gientka, I., Błażej, S., & Janowicz, M. (2019). <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 Cell Walls and β (1, 3)/(1, 6)-Glucan Preparations Produced Using Agro-Waste as a Mycotoxins Trap. <i>Toxins</i>, 11(4), 192.</p> <p>Bzducha-Wróbel, A., Błażej, S., Kieliszek, M., Pobiega, K., Falana,</p>

	<p>K., & Janowicz, M. (2018). Modification of the cell wall structure of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains during cultivation on waste potato juice water and glycerol towards biosynthesis of functional polysaccharides. <i>Journal of biotechnology</i>, 281, 1-10.</p> <p>Janowicz, M.*, & Lenart, A. (2018). The impact of high pressure and drying processing on internal structure and quality of fruit. <i>European Food Research and Technology</i>, 244(8), 1329-1340.</p> <p>Jakubowski, M., Antonowicz, A., Janowicz, M., Sterczyńska, M., Piepiórka-Stepuk, J., & Poreda, A. (2016). An assessment of the potential of shadow sizing analysis and Particle Image Velocimetry (PIV) to characterise hot trub morphology. <i>Journal of Food Engineering</i>, 173, 34-41.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>obronione doktoraty – brak</p> <p>otwarte przewody – 1 – 2016.12.02. Justyna Kadzińska</p> <p>opiekun naukowy – Magdalena Karwacka 2021</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Kierownik zadania projektu uzyskanego w ramach III konkursu Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” BIOSTRATEG (nr BIOSTRATEG3/343817/17/NCBR/2018) pt.: "Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych" zadanie 3 pt.: "Opracowanie technologii produkcji zdrowej żywności z uwzględnieniem zagospodarowania pełnowartościowych odpadów spożywczych (wysortu warzywnego) i opracowanej metody obliczania śladu węglowego" 2018-2021</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Badania możliwości wykorzystania produktów ubocznych przemysłu spożywczego do opracowania nowych innowacyjnych produktów o kreowanych cechach fizykochemicznych i użytkowych, ze szczególnym uwzględnieniem zastosowania niekonwencjonalnych techniki przygotowania składników w celem wpisania opracowanej technologii w strategię zrównoważonego rozwoju branży spożywczej.</p> <p>Badanie właściwości układów kompozytowych otrzymywanych na skutek synergicznego oddziaływania hydrokolidów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu optymalizacji składu uzyskiwanych struktur w aspekcie bezpieczeństwa produktów spożywczych oraz prognozowania i kreowania cech funkcjonalnych otrzymanych układów w zakresie ich szeroko pojętych właściwości fizykochemicznych, strukturalnych, stabilności przechowalniczej, atrakcyjności sensorycznej.</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<p>samodzielność, kreatywność, koncepcyjność myślenia</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>monika_janowicz@sggw.edu.pl</p> <p>+48 22 593 75 63, fax. +48 22 593 75 76</p>