

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Jolanta Kowalska, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>06.07.1998 r – <b>mgr inż.</b> – temat pracy magisterskiej „Wpływ powlekania na właściwości sorpcyjne napoju kakaowego w proszku”</p> <p>15.11.2002 – asystent w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Technologii Żywności SGGW</p> <p>06.12.2002 – <b>dr inż.</b> - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, na podstawie rozprawy doktorskiej „Studia nad wpływem powlekania na właściwości fizyczne żywności w proszku na przykładzie napoju kakaowego”</p> <p>01.03.2003 – adiunkt w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Nauk o Żywności SGGW</p> <p>16.05.2014 r – <b>dr hab. inż.</b> - Wpływ modyfikacji składu surowcowego, aglomeracji i powlekania napoju kakaowego w proszku na właściwości fizyczne, chemiczne, zdrowotne i sensoryczne</p> <p>Od 17.05.2014 - adiunkt z tytułem doktora hab. w Zakładzie Oceny Jakości Żywności na Wydziale Nauk o Żywności SGGW</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kowalska J., Kowalska H., Cieślak B., Majewska E., Ciecierska M., Derewiaka D., Lenart A. 2020: Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 57, 350-363 <a href="https://doi.org/10.1007/s13197-019-04067-z">https://doi.org/10.1007/s13197-019-04067-z</a></li> <li>2. Urbańska B., Szafranski T., Kowalska H., Kowalska J. 2020. Study of Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Various Mix of Chocolate Milk Masses with Different Protein Content. <i>Antioxidant</i>. 9(4), 299; <a href="https://doi.org/10.3390/antiox9040299">https://doi.org/10.3390/antiox9040299</a></li> <li>3. Kowalska H., Marzec A., Kowalska J., Trych U., Masiarz E., Lenart A., 2020. The Use of a Hybrid Drying Method with Pre-Osmotic Treatment in Strawberry Bio-Snack Technology, 16, <i>International Journal of Food Engineering</i></li> <li>4. Urbańska B., Kowalska H., Łuba Ł., Kowalska J., 2019. Influence of roasting process on changes in content of selected mineral compounds in chocolates obtained from beans from different regions of the world. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 597, 31–40 DOI 10.22630/ZPPNR.2019.597.10</li> <li>5. Urbańska B., Kowalska J. 2019: Comparison of the total polyphenol content and antioxidant activity of chocolate obtained from roasted and unroasted cocoa beans from different regions of the world. <i>Antioxidant</i>, 8(8), 283; doi:10.3390/antiox8080283</li> <li>6. Urbańska B., Derewiaka D., Lenart A., Kowalska J. 2019: "Changes in the composition and content of polyphenols in chocolate resulting from pre-treatment method of cocoa beans and technological process: A review". <i>European Food Research and Technology</i> 245(10), 2101-2112 DOI: 10.1007/s00217-019-03333-w</li> <li>7. Kowalska J. Roszkowska S. Lenart A., Kowalska H. 2019: The influence of chokeberry juice and inulin as osmotic-enriching agents in pre-treatment on polyphenols content and sensory quality of dried strawberries, <i>Agricultural and Food Science</i> 28(4), 190-199, DOI: <a href="https://doi.org/10.23986/afsci.82721">https://doi.org/10.23986/afsci.82721</a></li> <li>8. Kruszewski B. Obiedziński M.W., Kowalska J. 2018: Nickel, cadmium and lead levels in raw cocoa and processed chocolate mass materials from three different manufacturers, <i>Journal of Food</i></li> </ol>

	<u>Composition and Analysis, Volume 66, March 2018, p. 127-135, <a href="https://doi.org/10.1016/j.jfca.2017.12.012">https://doi.org/10.1016/j.jfca.2017.12.012</a> (IF 2,994, pkt. 35)</u>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Otwarte przewody doktorskie 1. 12.2018 - Wpływ różnych obróbek technologicznych na właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i sensoryczne wybranych mięs i warzyw w aspekcie bezpieczeństwa żywności w placówkach żywienia zbiorowego 2. 02.2019 - Wpływ wybranych właściwości surowców oraz parametrów procesu konszowania na właściwości masy czekoladowej 3. 04.2019 - Ocena ekspozycji zagrożeń chemicznych i analiza składu chemicznego oraz właściwości sensorycznych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie w kontekście jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. Kierownik i główny wykonawca grantu własnego Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, projekt własny nr N N312 261534 2008-2010 „Wpływ składu surowcowego, aglomeracji i powlekania na właściwości funkcjonalne, organoleptyczne i odżywcze napoju kakaowego w proszku” 2. Wykonawca zadania w ramach grantu międzynarodowego: Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products, numer projektu 5/SH/SUSFOOD1/2014, instytucja finansująca NCBiR, VII Program Ramowy / ERA-NET SUSFOOD, 2015-2017
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zmieniające się trendy żywieniowe, a także rosnąca świadomość konsumentów skłania do opracowywania nowych produktów, zaspokajających nie tylko potrzeby żywieniowe, ale wnoszących do organizmu składniki o właściwościach prozdrowotnych. Na rynku pojawiają się nowe produkty z grupy czekolad, otrzymane z nieprażonych ziaren kakaowych tzw. „raw”, a także czekolady różowe, pozyskane z ziaren kakaowych poddanych specyficznej fermentacji. Coraz więcej produktów skierowanych jest także dla vegan, czy sportowców. Rekomendacje EFSA skłaniają do wykorzystania właściwości prozdrowotnych produktów przerobu ziarna kakaowego. Jest to możliwe poprzez zwiększanie udziału proszku kakaowego w czekoladach tzw. wysokokakaowych, ale także zastępowania cukru buraczanego innymi substancjami słodzącymi. Te wszystkie aspekty można zrealizować w ogólnie sformułowanym zagadnieniu: Opracowanie technologii wytwarzania produktów na bazie ziarna kakaowego poprzez modyfikację składu surowcowego ze szczególnym uwzględnieniem zawartości bioskładników i wartości odżywczej oraz analiza wybranych właściwości fizyko-chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Chęć pogłębiania wiedzy i umiejętności Zainteresowanie zgłębieniem problematyki badawczej Zainteresowanie pracą w laboratorium badawczym Zainteresowanie opracowaniem nowego produktu
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:jolanta_kowalska@sggw.edu.pl">jolanta_kowalska@sggw.edu.pl</a> 22 59 37 679