

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Stanisław Kalisz dr hab. inż	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1997 - inżynier w zakresie Technologii Żywności</p> <p>1998 - magister w zakresie Technologii Żywności w moszczach</p> <p>2001 - doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia,</p> <p>2016 - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia,</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Grobelna Anna, Kalisz Stanisław, Kieliszek Marek: Effect of processing methods and storage time on the content of bioactive compounds in blue honeysuckle berry purees, w: Agronomy, MDPI AG, vol. 9, nr 12, 2019, ss. 1-11,</p> <p>Grobelna Anna, Kalisz Stanisław, Kieliszek Marek: The effect of the addition of blue honeysuckle berry juice to apple juice on the selected quality characteristics, anthocyanin stability, and antioxidant properties, w: Biomolecules, vol. 9, nr 11, 2019, ss. 1-14, Numer artykułu:744,</p> <p>Kadzińska Justyna, Janowicz Monika, Kalisz Stanisław, Bryś Joanna, Lenart Andrzej: An overview of fruit and vegetable edible packaging materials, w: Packaging Technology and Science, vol. 32, nr 10, 2019, ss. 483-495,</p> <p>Cendrowski Andrzej, Kraśniewska Karolina, Przybył Jarosław, Zielińska Agnieszka, Kalisz Stanisław: Antibacterial and antioxidant activity of extracts from rose fruits (<i>Rosa rugosa</i>), Molecules, vol. 25, nr 6, 2020, s. 1-20,</p> <p>Grobelna Anna, Kalisz Stanisław, Kieliszek Marek, Giurgiulescu Liviu: Blue honeysuckle berry (<i>Lonicera caerulea</i> L.), as raw material, is particularly predisposed to the production of functional foods , Carpathian Journal of Food Science and Technology, North University of Baia Mare, vol. 12, nr 3, 2020, s.144-155,</p> <p>Kalisz Stanisław, Oszmiański Jan, Kolniak-Ostek Joanna, Grobelna Anna, Kieliszek Marek, Cendrowski Andrzej: Effect of a variety of polyphenols compounds and antioxidant properties of rhubarb (<i>Rheum rhabarbarum</i>), LWT-Food Science and Technology, vol. 118, 2020, s. 1-7,</p> <p>Zwolan Adam, Pietrzak Dorota, Adamczak Lech, Chmiel Marta, Kalisz Stanisław, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Florowski Tomasz, Oszmiański Jan: Effects of <i>Nigella sativa</i> L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during</p>

	<p>refrigerated storage, LWT-Food Science and Technology, vol. 130, 2020, s. 1-7,</p> <p>Kalisz Stanisław, Kieliszek Marek: Influence of storage conditions on selected quality characteristics of blue honeysuckle berry juice, <i>Agrochimica</i>, Vol. 66 - N. 1, 2021, 25-37,</p> <p>Kieliszek Marek, Kolotylo Vitaliy, Mikołajczuk-Szczyrba Anna, Giurgiulescu Liviu, Kot Anna, Kalisz Stanisław, Pobiega Katarzyna, Cendrowski Andrzej, Isolation and identification of new yeast strains from bee bread <i>Carpathian Journal of Food Science and Technology</i>, 2021, 207–213,</p> <p>Cendrowski, Andrzej., Królak, Marcin., Kalisz, Stanisław: Polyphenols, L-Ascorbic Acid, and Antioxidant Activity in Wines from Rose Fruits (<i>Rosa rugosa</i>). <i>Molecules</i>, 2021, 26 (9), 1–17.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Anny Grobelnej ” „Badania nad wpływem wybranych operacji technologicznych na cechy jakościowe i zawartość związków bioaktywnych w sokach z jagody kamczackiej (<i>Lonicera caerulea</i> L.)”” (wszcęcie przewodu 12.04.2019).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	2007-2011 grant habilitacyjny N N312 2191 33 „Wpływ dodatku wybranych substancji do produktów owocowych zawierających antocyjany na stabilność składników biologicznie aktywnych oraz właściwości przeciwutleniające”.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Otrzymywanie innowacyjnych funkcjonalnych produktów owocowych. Wpływ metod utrwalania na właściwości produktu i zawartość składników bioaktywnych. Ocena przydatności przetwórczej wybranych surowców i właściwości fizyko-chemicznych otrzymanych produktów.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności email: stanislaw_kalisz@sggw.edu.pl +48 022 593 75