

**Wizytówka naukowa kandydata na promotora**  
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Andrzej Półtorak, dr hab. inż. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa / dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia, inżynieria rolnicza
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	20.12.2019 profesor SGGW 28.03.2019 doktor habilitowany 16.12.2003 doktor
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>I. <b>Publikacje</b> (5 wybranych publikacji):</p> <p><a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55391199200">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55391199200</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szpicer A., Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Półtorak A.: Red grape skin extract and oat <math>\beta</math>-glucan in shortbread cookies: technological and nutritional evaluation, European Food Research and Technology, 2021, DOI:10.1007/s00217-021-03767-1</li> <li>2. Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak A.: Frozen storage quality and flavor evaluation of ready to eat steamed meat products treated with antioxidants, CyTA-Journal of Food, vol. 19, nr 1, 2021, s. 152-162, DOI:10.1080/19476337.2020.1869103</li> <li>3. Marcinkowska-Lesiak M., Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Zalewska M., Półtorak A., Wierzbicka A.: The influence of sage and hemp oil addition to gelatin-based edible coating on the quality features of pork, CyTA-Journal of Food, vol. 18, nr 1, 2020, s. 719-727, DOI:10.1080/19476337.2020.1836027</li> <li>4. Kozłowska M., Żbikowska A., Szpicer A., Półtorak A.: Oxidative stability of lipid fractions of sponge-fat cakes after green tea extracts application, Journal of Food Science and Technology-Mysore, vol. 56, nr 5, 2019, s. 2628-2638, DOI:10.1007/s13197-019-03750-5</li> <li>5. Półtorak A., Marcinkowska-Lesiak M., Lenzion K., Onopiuk A., Moczowska M., Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A.: The effect of bioactive components of plant origin on the physicochemical and sensory characteristics of functional sausages, Food Science and Technology, SciELO, vol. 39, nr 1, 2019, s. 232-239, DOI:10.1590/fst.03018</li> </ol> <p>II. <b>Uzyskane patenty:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności (Numer patentu: 237097, data udzielenia prawa 18.11.2020)</li> <li>2. Sposób wytwarzania średniorozdrobnionych kielbasek mięsnych (Numer patentu: 236603, data udzielenia prawa 07.10.2020)</li> <li>3. Sposób wytwarzania gotowego do spożycia wyrobu z mięsa strusiego oraz gotowy do spożycia wyrób z mięsa strusiego (Numer patentu: 233001, data udzielenia prawa 12.04.2019)</li> <li>4. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci (Numer patentu: 232488, data udzielenia prawa 01.02.2019)</li> <li>5. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie (Numer patentu: 232487, data udzielenia prawa 01.02.2019)</li> <li>6. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla kobiet (Numer patentu: 232489, data udzielenia prawa 01.02.2019)</li> <li>7. Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych (Numer patentu: 232490, data udzielenia prawa 01.02.2019)</li> </ol>

	<p>8. Sposób pozyskania kulinarnego mięsa wieprzowego i mięso wieprzowe (Numer patentu: 225686, data udzielenia prawa 26.10.2016)</p> <p>9. Sposób wytwarzania wieprzowych wyrobów mięsnych (Numer patentu: 221480, data udzielenia prawa 21.05.2015)</p> <p>10. Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenności (Numer patentu: 220814, data udzielenia prawa 23.01.2015)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Dwie obronione prace doktorskie z wyróżnieniem (2020; 2019).</p> <p>Promotor pomocniczy 2 prac doktorskich obronionych również z wyróżnieniem (2x 2017).</p> <p>Promotor 2 prac doktorskich – przewody otwarte w 2019</p> <p><a href="https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=116830&amp;k=v1py6m">https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=116830&amp;k=v1py6m</a></p>
Dorobek projektowy / grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p><b>Udział w projektach wdrożeniowych w zakładzie przemysłowym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenności”; Projekt nr POIR.01.01.01-00-0130/18-00; 2018-2021.</li> </ul> <p><b>Zrealizowane projekty:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kierownik Zadania 4 oraz wykonawca w Projekcie pt. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” (ProOptiBeef) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, nr projektu POIG.01.03.01-00-204/09).</li> <li>• Ewaulator Projektu w SGGW oraz wykonawca w Projekcie pt. „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”. Projekt był współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna, nr Projektu P.O.I.G.01.01.02.14-090/090</li> <li>• Wykonawca w Projekcie pt. „Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, nr Projektu POIG.01.03.01-14-041/12</li> </ul>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Projektowanie innowacyjnych produktów spożywczych (pochodzenia roślinnego/ zwierzęcego) o podwyższonej wartości prozdrowotnej.</p> <p>Kształtowanie i stabilizacja struktury i tekstury produktów, wpływ obróbki termicznej na jakości produktów, wykorzystanie innowacyjnych metody pakowanie produktów spożywczych.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka</p> <p><a href="mailto:andrzej_poltorak@sggw.edu.pl">andrzej_poltorak@sggw.edu.pl</a></p> <p>22 59 37 073</p>