

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Karolina Szulc, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2004 r. magister inżynier nauk rolniczych 2008 r. doktor inżynier nauk rolniczych 2019 r. doktor habilitowany inżynier nauk rolniczych
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kot A., Szulc K., Kamińska-Dwórznicza A. (2019). Właściwości sproszkowanej żywności dla dzieci. Przemysł Spożywczy, 8(73), 22-26.</li> <li>2. Samborska K., Barańska A., Szulc K., Jankowska E., Truszkowska M., Ostrowska-Ligeża E., Wołoskiak R., Szymańska E. Jedlińska A. (2020). Reformulation of spray-dried apple concentrate and honey for the enhancement of drying process performance and the physicochemical properties of powders. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100(5), 2224-2235.</li> <li>3. Szulc K., Harpula I. (2020): Właściwości reologiczne i stabilność majonezów niskotłuszczowych. Kształtowanie jakości żywności. Food quality development, red. Agnieszka Palka, Wydawnictwo Uniwersytet Morski, w Gdyni, ISBN 978-83-7421-344-8, 223-233.</li> <li>4. Urbanska, B.; Kowalska, H.; Szulc, K.; Ziarno, M.; Pochitskaya, I.; Kowalska, J. (2021). Comparison of the Effects of Conching Parameters on the Contents of Three Dominant Flavan3-ols, Rheological Properties and Sensory Quality in Chocolate Milk Mass Based on Liquor from Unroasted Cocoa Beans. Molecules, 26, 2502.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	–
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt badawczy własny nr NN312 366637 (MNiSW): „Wpływ aglomeracji i powlekania na stabilność NNKT oraz właściwości funkcjonalne modyfikowanego mleka w proszku”. Projekt realizowany w latach 2009-2011, udział – wykonawca projektu.</li> <li>2. Projekt badawczy własny nr NN312 068639 (MNiSW): „Wykorzystanie właściwości beta-laktoglobuliny do wiązania pamiłynianu retinyli i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D”. Projekt realizowany w latach 2010-2012, udział – wykonawca projektu.</li> <li>3. Projekt badawczy Inventus Plus nr IP2010 0416 70 (MNiSW): „Wpływ modyfikacji składu surowcowego, zastosowanego procesu technologicznego na właściwości fizykochemiczne i stabilność żywności w proszku dla niemowląt i dzieci”. Projekt realizowany w latach 2010-2011, udział – kierownik projektu.</li> <li>4. Projekt badawczy w ramach wewnętrznego trybu konkursowego w SGGW dla młodego pracownika nauki nr 505-10-092600-M00329-99: „Mikrokapsułkowanie wybranych substancji prozdrowotnych pochodzenia naturalnego – Ocena efektywności mikrokapsułkowania</li> </ol>

	<p>soku z czarnego bzu metodą suszenia rozpyłowego”. Projekt realizowany w latach 2015-2016, udział – kierownik projektu.</p> <p>5. Projekt BIOSTRATEG II (BIOSTRATEG2/298537/7/NCBR/2016) w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” (NCBiR), pt. „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, akronim projektu EKOPOLPAK. Projekt realizowany w latach 2016-2018, udział – wykonawca zadania.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Większość emulsji typu olej w wodzie w przemyśle spożywczym jest tworzona na bazie olejów i naturalnych środków emulgujących. W wielu przypadkach zastosowany emulgator stanowi białko roślinne lub białka mleczne. Białka te mogą działać zarówno, jako środki emulgujące, a także stabilizatory emulsji. Stabilność emulsji zależy od szeregu parametrów oraz przebiegu procesu homogenizacji. Celem badań jest identyfikacja czynników (ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju i stężenia białka), które mają znaczący wpływ na stabilność emulsji, a tym samym kształtowanie jakości produktu. Opracowanie narzędzia wspomagającego doskonalenie jakości emulsji oraz opracowanie innowacyjnych produktów emulsyjnych, daje szansę na realizację dążeń producentów do dostarczenia konsumentom wyrobów spełniających ich wymagania.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności karolina_szulc1@sggw.edu.pl 22 593 75 77</p>