

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p><b>doktor habilitowany</b> – 2019 r. - Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej;</p> <p><b>doktor nauk rolniczych</b> - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”;</p> <p><b>magister inżynier</b> - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kruk, M., Trząskowska, M., Ścibisz, I., Pokorski, P., 2021. Application of the “SCOBY” and Kombucha Tea for the Production of Fermented Milk Drinks. <i>Microorganisms</i> 9, 123.</li> <li>2. Kruk, M., Trząskowska, M., 2021. Analysis of Biofilm Formation on the Surface of Organic Mung Bean Seeds, Sprouts and in the Germination Environment. <i>Foods</i> 10, 542.</li> <li>3. Trząskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocińska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielińska, D., Szydłowska, A., Bilska, B., Tomaszewska, M., Kołożyn-Krajewska, D., 2020. Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction. <i>Sustainability</i> 12, 3187.</li> <li>4. Kruk, M., Wójcik, T., Trząskowska, M., 2019. Zastosowanie naparu herbacianego Kombucha i kultury symbiotycznej „Scooby” do produkcji fermentowanego napoju mlecznego. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i> 120, 49 – 59.</li> <li>5. Trząskowska, M., Dai, Y., Delaquis, P., Wang, S., 2018. Pathogen reduction on mung bean reduction of Escherichia coli O157:H7, Salmonella enterica and Listeria monocytogenes on mung bean using combined thermal and chemical treatments with acetic acid and hydrogen peroxide. <i>Food Microbiology</i> 76, 62–68.</li> <li>6. Trmcic, A., Chen, H., Trząskowska, M., Tamber, S., Wang, S., 2018. Biofilm-Forming Capacity of Five Salmonella Strains and Their Fate on Postharvest Mini Cucumbers. <i>J. Food Prot.</i> 81, 1871–1879.</li> <li>7. Rosiak, E., Kajak-Siemaszko, K., Trząskowska, M., Kołożyn-Krajewska, D., 2018. Prognozowanie w mikrobiologii żywności. <i>Postępy Mikrobiologii</i> 57, 229–243.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research; doktorantka w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2020/2021
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. Analiza tworzenia biofilmu i wnikania bakterii patogennych do wnętrza nasion kielków spożywczych, 2018, Narodowe Centrum Nauki, Nr DEC-2018/02/X/NZ9/02119 z dnia 05.12.2018 r., SGGW w Warszawie, kierownik.

	<p>2. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, wykonawca.</p> <p>3. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca.</p> <p>4. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów, IBPRS w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2018 r., wykonawca.</p> <p>5. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów" SGGW w Warszawie, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018, wykonawca.</p> <p>6. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania w zakresie przetwórstwa (w tym wędzenia) mięsa oraz produktów mięsnych z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów, UP w Lublinie, SGGW w Warszawie i Zakład mięsny Jasiołka w Dukli, Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2016 r., wykonawca.</p> <p>7. Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: badania w zakresie przetwórstwa (w tym wędzenia) mięsa oraz produktów mięsnych z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów, UP w Lublinie, SGGW w Warszawie i Zakład mięsny Jasiołka w Dukli, Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2015 r., wykonawca.</p> <p>8. Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów, Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2013 r., wykonawca.</p> <p>9. Zastosowanie mikrobiologii prognostycznej do modelowania bezpieczeństwa żywności, 2010-2011, Projekt rozwojowy NCBiR nr N R12 0097 06, wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>jakość mikrobiologiczna żywności, projektowanie żywności fermentowanej, bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, biofilm w przestrzeni produkcyjnej żywności</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka <a href="mailto:monika_trzaskowska@sggw.edu.pl">monika_trzaskowska@sggw.edu.pl</a> 22 59 370 67</p>

