

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agnieszka Wierzbicka, prof. dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa / dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia; inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	20.06.2018r profesor 1.06.2006r doktor habilitowany 7.01.1998r doktor
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>I. <b>Publikacje</b> (3 wybrane publikacje spośród 99): <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55257254500">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55257254500</a>;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pogorzelski G, Półtorak A, Wierzbicka A [i in.]: Polish consumer categorisation of grilled beef at 6 mm and 25 mm thickness into quality grades, based on Meat Standards Australia methodology, w: Meat Science, vol. 161, 2020, ss. 1-7, DOI:10.1016/j.meatsci.2019.107953</li><li>2. Szpicer A, Onopiuk A, Półtorak A, Wierzbicka A: The influence of oat <math>\beta</math>-glucan content on the physicochemical and sensory properties of low-fat beef burgers, w: CyTA-Journal of Food, vol. 18, nr 1, 2020, ss. 315-327, DOI:10.1080/19476337.2020.1750095</li><li>3. Górská-Horczyzak E, Wojtasik-Kalinowska I, Wierzbicka A: Supplemental linseed oil and antioxidants affect fatty acid composition, oxidation and colour stability of frozen pork, South African Journal of Animal Science, vol. 50, nr 2, 2020, ss. 253-263, DOI:10.4314/sajas.v50i2.8</li></ol> <p>II. <b>Wdrożone w latach 2019-2020 do praktyki przemysłowej patenty i Europejskie wspólnotowe wzory przemysłowe zarejestrowane w Urzędzie Harmonizacji Rynku Wewnętrznego (OHIM) UE</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sposób wytwarzania pieczywa pszennego jasnego zawierającego betaglukan, zastosowanie koncentratu z warstwy aleuronowej ziarna owsa i wyrób piekarniczy (Nr pat.: 229848, data udzielenia 06.04.2018)</li><li>2. I System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0001</li><li>3. II System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0002</li><li>4. III System znakowania piktogramowego jakości i sposobu przygotowania wołowiny 002899039-0003</li></ol> <p>III. <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 (Nr pat.: 237097, data udzielenia prawa 18.11.2020)</li><li>2. Sposób wytwarzania wyrobu mięsnego wieprzowego zawierającego betaglukan, zastosowanie koncentratu z warstwy aleuronowej ziarna</li></ol>

	<p>owsa i wyrób mięsny wieprzowy (Numer patentu: 235667, data udzielenia prawa 14.05.2020)</p> <p>3. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci (Numer patentu: 232488, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>4. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie (Numer patentu: 232487, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>5. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla kobiet (Nr pat.: 232489, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p> <p>6. Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych (Numer patentu: 232490, data udzielenia prawa 01.02.2019)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>11 obronionych prac doktorskich w tym 9 prac z wyróżnieniem i jedna zrealizowana we współpracy z Uniwersytetem w Dublinie oraz jedna praca doktorska obecnie jest w trakcie recenzji</p> <p><a href="https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=87336&amp; k=rymysp">https://nauka-polska.pl/#/profile/scientist?id=87336&amp; k=rymysp</a></p>
Dorobek projektowy / grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p><b>Udział w projektach wdrożeniowych w zakładzie przemysłowym:</b></p> <p>1. Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości spożywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: „<i>spray-off</i>” oraz „<i>friendly use</i>” Projekt nr POIR.01.01.01-00-1066/19; 2020-2023.</p> <p>2. Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności”; Projekt nr POIR.01.01.01-00-0130/18-00; 2018-2021.</p> <p><b>Zrealizowane projekty:</b></p> <p>1. <b>ProOptiBeef</b> (2009-2015, najlepiej zrealizowany projekt w POIG w perspektywie finansowej 2007-2013) – Kierownik Projektu.</p> <p>2. <b>BIOŻYWNOSĆ</b> (2010-2015 projekt zrealizowany z wyróżnieniem) – Koordynator Projektu w SGGW.</p> <p>3. <b>BIOPRODUKTY</b> (2012-2015) – Uczestnik Projektu.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>1. Zaprojektowanie metody identyfikacji autentycznej wołowiny. Rozwiązanie problemu badawczego w zakresie jakości wołowiny i możliwości odtworzenia źródła pochodzenia (<i>traceability</i>) mięsnych produktów wołowych w zależności od zastosowanej technologii produkcji i przetwarzania.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka Katedra Techniki i Projektowania Żywności Zakład Projektowania Żywności <a href="mailto:agnieszka_wierzbicka@sggw.edu.pl">agnieszka_wierzbicka@sggw.edu.pl</a></p>