

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Magdalena Wirkowska-Wojdyła, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mgr inż. – 2004 rok.</li> <li>2. Dr inż. – 2008 rok.</li> <li>3. Dr hab. inż. - 2019 rok.</li> </ol>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Joanna Bryś, Agata Górską, Ewa Ostrowska-Ligęza, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Andrzej Bryś, Rita Brzezińska, Karolina Dolatowska-Żebrowska, Małgorzata Ziarno, Marko Obranović, Dubravka Škevin. Study of the properties of human milk fat substitutes using DSC and GC methods. Applied Sciences-Basel, 2021, 11 (1): 1–11.</li> <li>2. Ewa Ostrowska-Ligęza, Karolina Dolatowska-Żebrowska, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Joanna Bryś, Agata Górską. Comparison of thermal characteristics and fatty acids composition in raw and roasted cocoa beans from Peru (Criollo) and Ecuador (Forastero). Applied Sciences-Basel, 2021, 11 (1): 1–20.</li> <li>3. <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Marta Chmiel, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górską, Joanna Bryś, Mirosław Słowiński, Agnieszka Czerniszewska. The influence of interesterification on the thermal and technological properties of milkfat-rape seed oil mixture and its potential use in incorporation of model meat batters. Applied Sciences-Basel, 2021, 11 (1): 1–11.</li> <li>4. Agata Górską, Rita Brzezińska, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Joanna Bryś, Ewa Domian, Ewa Ostrowska-Ligęza. Application of thermal methods to analyze the properties of coffee silverskin and oil extracted from the studied roasting by-product. Applied Sciences-Basel, 2020, 10 (24): 1–15.</li> <li>5. Adam Zwolan, Dorota Pietrzak, Lech Adamczak, Marta Chmiel, Stanisław Kalisz, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Tomasz Florowski, Jan Oszmiański. Effects of Nigella sativa L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage. LWT-Food Science and Technology, 2020, 130: 1-7.</li> <li>6. Karolina Dolatowska-Żebrowska, Ewa Ostrowska-Ligęza, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Joanna Bryś, Agata Górską. Characterization of thermal properties of goat milk fat and goat milk chocolate by using DSC, PDSC and TGA methods. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 2019, 4: 2769-2779.</li> <li>7. Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Marzec, Agata Górską, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Joanna Bryś, Ada Rejch, Kinga Czarkowska. A comparative study of thermal and textural properties of milk, white and dark chocolates. Thermochimica Acta, 2019, 671: 60-69.</li> <li>8. Rita Głowacka, Agata Górską, <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Rafał Wołosiaś, Ewa Majewska, Dorota Derewiaka. The influence of brewing method on bioactive compounds residues in spent coffee grounds of different roasting degree and geographical origin. International Journal of Food Science and Technology, 2019, 11: 3008-3014.</li> </ol>

	<p>9. <b>Magdalena Wirkowska-Wojdyła</b>, Joanna Bryś, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górka, Marta Chmiel, Mirosław Słowiński, Joanna Piekarska. Quality and oxidative stability of model meat batters as affected by interesterified fat. International Journal of Food Properties, 2019, 1: 607-617.</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Głowackiej. Przewód został otwarty przed Radą Wydziału Nauk o Żywności 21.09.2018.</p> <p>2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej. Przewód został otwarty przed Radą Wydziału Nauk o Żywności 15.03.2019.</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>1. Projekt NN312 068439 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: główny wykonawca.</p> <p>2. Projekt NN312 068639 finansowany przez MNiSW, charakter udziału: wykonawca.</p> <p>3. Projekt realizowany we współpracy z przedsiębiorstwem BUJNO Synthesis Sp. z o. o. w ramach „Tekla Plus” – projektu stażowego dla pracowników naukowych, charakter udziału: kierownik projektu.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Celem pracy będzie w pierwszym etapie pozyskanie oleju z produktów odpadów przemysłu owocowo-warzywnego. W kolejnym etapie olej zostanie poddany modyfikacji enzymatycznej w celu uzyskania tłuszczu o zaprogramowanych właściwościach fizycznych i chemicznych. Zostaną wykorzystane metody termiczne w celu dokładnego określenia odporności tłuszczów wyjściowych i zmodyfikowanych na procesy utleniania.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności e-mail: magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl tel. 22 59 376 06</p>