

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Rafał Wołosiak dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1998 r. – stopień magistra inżyniera nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2002 r. – stopień doktora nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2016 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność: chemia żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Derewiaka D., Rupert M., Wołosiak R., Bzducha-Wróbel A., Ścibisz I., Matuszewska-Janica A.: Volatiles as markers of bioactive components found in Croatian extra virgin olive oils. <i>LWT</i> 2021, 139, 110532</p> <p>Jedlińska A., Wiktor A., Witrowa-Rajchert D., Derewiaka D., Wołosiak R., Matwijczuk A., Niemczynowicz A., Samborska K.: Quality assessment of honey powders obtained by high- and low-temperature spray drying. <i>Applied Sciences</i> 2021, 11, 1-15</p> <p>Samborska K., Barańska A., Szulc K., Jankowska E., Truszkowska M., Ostrowska-Ligęza E., Wołosiak R., Szymańska E., Jedlińska A.: Reformulation of spray-dried apple concentrate and honey for the enhancement of drying process performance and the physicochemical properties of powders. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 2020, 100, 2224-2235</p> <p>Ciecierska M., Derewiaka D., Kowalska J., Majewska E., Drużyńska B., Wołosiak R.: Effect of mild roasting on Arabica and Robusta coffee beans contamination with polycyclic aromatic hydrocarbons. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 2019, 56, 737-745</p> <p>Piecyk M., Worobiej E., Wołosiak R., Drużyńska B., Ostrowska-Ligęza E.: Effect of different processes on composition, properties and in vitro starch digestibility of grass pea flour. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 2019, 13, 848-856</p> <p>Majewska E., Drużyńska B., Wołosiak R.: Determination of the botanical origin of honeybee honeys based on the analysis of their selected physicochemical parameters coupled with chemometric assays. <i>Food Science and Biotechnology</i>, 2019, 28, 1307-1314</p> <p>Głowacka R., Górka A., Wirkowska-Wojdyła M., Wołosiak R., Majewska E., Derewiaka D.: The influence of brewing method on bioactive compounds residues in spent coffee grounds of different roasting degree and geographical origin. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 2019, 54, 3008-3014</p> <p>Samborska K., Jedlińska A., Wiktor A., Derewiaka D., Wołosiak R., Matwijczuk A., Jamróz W.: The effect of low-temperature spray drying with dehumidified air on phenolic compounds, antioxidant activity, and aroma compounds of rapeseed honey powders. <i>Food and Bioprocess Technology</i> 2019, 12, 919-932</p> <p>Piecyk M., Drużyńska B., Ołtarzewska A., Wołosiak R., Worobiej E., Ostrowska-Ligęza E.: Effect of hydrothermal modifications on properties and digestibility of grass pea starch. <i>International Journal of Biological</i></p>

	<p>Macromolecules 2018, 118, 2113-2120</p> <p>Wołosiak R., Drużyńska B., Piecyk M., Majewska E., Worobiej E.: Effect of sterilization process and storage on the antioxidative properties of runner bean. Molecules 2018, 23, 1-11</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak otwartych przewodów i obronionych doktoratów
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	N N312 114238: Wpływ izolacji skrobi z nasion roślin strączkowych i modyfikacji hydrotermicznej na udział skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej; wykonawca; 2010-2012
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>tradycyjne (fermentacja) i nowoczesne technologie przetwarzania powodujące stymulację bioaktywności składników żywności;</p> <p>nowe produkty spożywcze o zaprojektowanych cechach prozdrowotnych i wszechstronnym wpływie na organizm człowieka;</p> <p>naturalne i tworzone w procesach technologicznych przeciwutleniacze w żywności; wpływ czynników związanych z uprawą oraz przetwarzaniem ziaren kawy na aktywność przeciwutleniającą oraz zawartość substancji drażniących i szkodzących w naparach; określenie wkładu poszczególnych związków do całkowitej pojemności przeciwutleniającej kawy i możliwości wykorzystania technologii przetwarzania kawy do ich ochrony</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p><a href="mailto:rafal_wolosiak@sggw.edu.pl">rafal_wolosiak@sggw.edu.pl</a></p> <p>22 5937677</p>