

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Jarosław Wyrwisz, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2021 r. Profesor uczelni, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2019 r. Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2010 r. - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: żywienie człowieka.</p> <p>2005 r. - Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka w zakresie żywienia człowieka i nauk konsumenckich.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.A. The impact of different levels of oat <math>\beta</math>-glucan and water on gluten-free cake rheology and physicochemical characterization. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 2020 (57), 3628–3638.</li> <li>2. Moczowska M., Karp S., Horbanczuk O.K., Hanula M., Wyrwisz J., Kurek M.A. Effect of rosemary extract addition on oxidative stability and quality of hemp seed oil. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 2020, 124, 33-47</li> <li>3. Wyrwisz J., Moczowska M., Kurek M.A., Karp S., Atanasov A.G., Wierzbicka A. Evaluation of WBSF, colour, cooking loss of <i>Longissimus lumborum</i> muscle with Fiber Optic FT-NIR spectroscopy depends on aging time. <i>Molecules</i>, 2019, 24, 757, 1-11.</li> <li>4. Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.A.. Comparative analysis of the physical properties of o/w emulsions stabilised by cereal <math>\beta</math>-glucan and other stabilisers. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 2019, 132, s. 236-243.</li> <li>5. Kurek M.A., Wyrwisz J., Brzeska M., Moczowska M., Karp S., Wierzbicka A. Effect of different beta-glucan preparation pretreatments on fortified bread quality. <i>Food Science and Technology</i>, 2018, 38(4), 606-611.</li> <li>6. Kurek M.A., Karp S., Wyrwisz J., Niu Y. Physicochemical properties of dietary fibers extracted from gluten-free sources: Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>), amaranth (<i>Amaranthus caudatus</i>) and millet (<i>Panicum miliaceum</i>). <i>Food Hydrocolloids</i>, 2018, 85, 321-330</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marcin Kurek. Wpływ dodatku i stopnia mikronizacji preparatów błonnikowych na kształtowanie wybranych cech jakościowych pieczywa. 2013-2015. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 16.12.2015.</li> <li>2. Monika Piwińska. Wpływ dodatku preparatów błonnikowych o różnym stopniu mikronizacji i nowoczesnych metod suszenia makaronów na ich wybrane cechy jakościowe. 2013-2016. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 08.06.2016.</li> <li>3. Sabina Karp. Zastosowanie <math>\beta</math>-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego. 2015-2020. Promotor pomocniczy – praca zrealizowana z wyróżnieniem, data obrony: 18.09.2020.</li> <li>4. Olaf K. Horbańczuk. Wpływ sposobu pakowania i okresu przechowywania na wybrane cechy jakości mięsa strusi, procesy</li> </ol>

	oksydacyjne oraz potencjał trawienia in vitro. Planowana obrona: I kw. 2022.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Projekt "Wzmocnienie konkurencyjności przedsiębiorstwa Marcin Szczepanek zajazd Ostoja poprzez opracowanie i wdrożenie nowej strategii wzorniczej". Okres realizacji: 12.2019-02.2021</li> <li>2. Projekt „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”. UDA-POIG.01.03.01-14-041/12. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2013-2015. Kierownik Zadania 4 pt. „Innowacyjne technologie produkcji wyrobów zbożowych o właściwościach prozdrowotnych”.</li> <li>3. Projekt ProOptiBeef „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią od widelca do zagrody”. PO IG.01.03.01-00-204/09. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2009-2015. Wykonawca badań naukowych.</li> <li>4. Projekt: „BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, POIG.01.01.02-14-090/09-00. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka. Okres realizacji: 2010-2012. Wykonawca badań naukowych.</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena jakości i identyfikacja właściwości prozdrowotnych wybranych produktów spożywczych z wykorzystaniem szybkich, nieinwazyjnych metod stosowanych w trybie pomiaru on-line.</li> <li>2. Projektowanie wegańskich alternatyw wybranych produktów spożywczych o podwyższonej wartości prozdrowotnej.</li> </ol>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, znajomość metod analiz fizykochemicznych, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość, wytrwałość w dążeniu do celu.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka <a href="mailto:jaroslaw_wyrwisz@sggw.edu.pl">jaroslaw_wyrwisz@sggw.edu.pl</a> tel. 22 59 37 078