

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: prof. dr hab. inż. ANNA ŻBIKOWSKA	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>06.02.2020 tytuł profesora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia.</p> <p>25.06.2013 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, WNoŻ, SGGW w Warszawie.</p> <p>09.07.2004 stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, WNoŻ, SGGW.</p> <p>14.09.1993 – magister inżynier w zakresie technologii żywności. Wydział Technologii Żywności, SGGW.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Zbikowska A., Kupiec M. i in.: Microbial β-glucan Incorporated into Muffins: Impact on quality of the batter and baked products. <i>Agriculture</i>, 2020, 10, 126;</p> <p>Onacik-Gür S., Zbikowska A. :Effect of high-oleic rapeseed oil oleogels on the quality of short-dough biscuits and fat migration. <i>J. Food Sci.Tech.</i>, 2020, 57(10):1-10.</p> <p>Kowalska, M.; Woźniak, M.; Żbikowska, A.: Physicochemical Characterization and Evaluation of Emulsions Containing Chemically Modified Fats and Different Hydrocolloids. <i>Biomolecules</i> 2020,10, 115-125.</p> <p>Kozłowska M., Żbikowska A. i in.: Oxidative stability of lipid fractions of sponge-fat cakes after green tea extracts application, <i>J.F.S.T.-Mysore</i>, 2019, 56(5), 2628-2638.</p> <p>Kozłowska M., Zbikowska M., i in.: Herbal Extracts Incorporated into Shortbread Cookies: Impact on color and fat quality of the cookies, <i>Biomolecules</i>, 2019, 9, 858,</p> <p>Żbikowska A, Onacik-Gür S, i in.: Trans fatty acids in polish pastry. <i>J. Food Prot.</i>,2019, 82(6), 1028-1033.</p> <p>Zbikowska A., Kozłowska M., i in.: Effect of addition of plant extracts on the durability and sensory properties of oat flake cookies. <i>J. Ther. Anal. Calor.</i>, 2018, 134 (2), 1101–1111.</p> <p>Zbikowska A. Kowalska M.: Assessment of shortcrust biscuits with reduced fat content of microcrystalline cellulose and psyllium as fat replacements. <i>J.Food Proc. Preserv.</i> 2018, 42, e13675, 1-10.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Dr inż. Sylwia Onacik- Gür, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania nad możliwością zastosowania wysokooleinowego oleju rzepakowego do wyrobów ciastkarskich kruchych (praca zakończona zgłoszeniem patentowym) – praca obroniona w dniu 12.10.2018r. na WNoŻ SGGW w Warszawie, promotor.</p> <p>Mgr inż. Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych (planowany termin obrony – 2020 r.).</p> <p>Mgr inż. Iwona Szymańska, tytuł rozprawy doktorskiej: Wpływu wybranych preparatów białek i naturalnych przeciwutleniaczy na</p>

	jakość emulsji niskotłuszczowych (planowany termin obrony – 2021r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	2010 - Kierownik projektu, pt: Badania nad rolą izomerów trans kwasów tłuszczowych w kształtowaniu cech jakościowych wybranych produktów. MNiSW. 2015 - Badania nad możliwością wykorzystania oleju rzepakowego wysokooleinowego w wyrobach ciastkarskich kruchych. Projekt finansowany przez Polską Federację Producentów Żywności (L. dz. 7/5/82/2015). 2017-2019 - Rozwijanie, uzupełnienie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji - INFODORADCA+”(nr: POWR.02.04.00-00-0060/16-00). Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Poznanie i wyjaśnienie wpływu modyfikacji składu recepturowego (np. wyrobów ciastkarskich tradycyjnych, bezglutenowych, produktów smażonych, emulsji) i procesu technologicznego (gł. strukturyzacji tłuszczu) na właściwości fizyko-chemiczne i sensoryczne innowacyjnych produktów o podwyższonej wartości żywieniowej (np. wzbogaconych w bioaktywne składniki, będące m.in. odpadem w różnych branżach spożywczych, o obniżonej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych (KT) i izomerów trans KT, bez oleju palmowego). Otrzymane korelacje pozwolą na wskazanie produktów spożywczych o pożądanym cechach jakościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności anna_zbikowska@sggw.edu.pl + 48 22 59 37 526