

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Aleksandra Jedlińska dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2024 dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności 2016 dr inż. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności 2010 mgr inż. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	- Chapter 6 - Spray drying of sugar-rich food products. Samborska Katarzyna, Jedlińska Aleksandra, Barańska Alicja [i in.], W: Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry / Jafari Seid Mahdi, Samborska Katarzyna (red.), 2024, Elsevier, s.145-188, ISBN 978-0-12-819799-8 - Sugarcane molasses spray drying by dehumidified air as the method to enhance powder recovery and physical properties of powders. Jedlińska Aleksandra, Edris Amr, Samborska Katarzyna, Journal of Food Process Engineering, 2023, vol. 46, nr 11, s.1-12. DOI:10.1111/jfpe.14426 - Is it Possible to Produce Carrier-Free Fruit and Vegetable Powders by Spray Drying? Barańska Alicja, Jedlińska Aleksandra, Samborska Katarzyna, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2023, vol. 73, nr 3, s.214-223. Przejdź do dokumentu po identyfikatorze cyfrowym DOI:10.31883/pjfn/168709 - Spray drying of pure kiwiberry pulp in dehumidified air. Jedlińska Aleksandra, Samborska Katarzyna, Wiktor Artur [i in.], Drying Technology, 2022, vol. 40, nr 7, s.1421-1435. DOI:10.1080/07373937.2020.1871006 - Volatile and Antioxidant Compounds of Beetroot Powder Obtained by Dehumidified Air Spray Drying of Cloudy Juice. Barańska Alicja, Jedlińska Aleksandra, Wołosiak Rafał [i in.], Applied Sciences-Basel, 2024, vol.

	14, nr 16, s.1-18, Numer artykułu:7316. DOI:10.3390/app14167316 6. Innovations in spray drying process for food and pharma industries. Samborska Katarzyna, Poozesh Sadegh, Barańska Alicja, Aleksandra Jedlińska [i in.], Journal of Food Engineering, 2022, vol. 321, s.1-17, Numer artykułu:110960. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2022.110960 7. Patent: Sposób otrzymywania proszku miodowego. Samborska Katarzyna, Jedlińska Aleksandra, Wiktor Artur, Witrowa-Rajchert Dorota, Wynalazek, Chroniony, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): P.427692, Numer patentu/prawa: Pat.237629, Data zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 08-11-2018, Data udzielenia prawa: 04-05-2021, Publikacja patentu/wzoru: [WUP 04-05-2021]
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor pomocniczy dr inż. Alicji Barańskiej. Temat rozprawy: Niskotemperaturowe suszenie rozpyłowe z zastosowaniem osuszonego powietrza jako metoda otrzymywania innowacyjnych proszków spożywczych, Instytut Nauk o Żywności, Data obrony: 12-04-2024
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Badanie mechanizmu niskotemperaturowego suszenia rozpyłowego osuszonym powietrzem, w oparciu o koncepcję przemiany szklistej. [DEC-2022/06/X/NZ9/00390] Kierownik projektu w SGGW: Aleksandra Jedlińska, data rozpoczęcia 02-09-2022, data zakończenia 01-09-2023, Zastosowanie innowacyjnych metod przetwarzania do zapewnienia wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych. [SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021] Kierownik projektu w SGGW: Małgorzata Nowacka, data rozpoczęcia 01-11-2020, data zakończenia 31-01-2025,
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Badanie mechanizmu innowacyjnego niskotemperaturowego suszenia rozpyłowego z użyciem osuszonego powietrza. Badanie możliwości obniżenia zawartości nośników suszarniczych i użycia nowych substancji nośnikowych w proszkach. Badania nad otrzymywaniem stężonych proszkowych barwników i ich dodatek do powłok jadalnych zmieniających kolor pod wpływem pH.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail	Instytut Nauk o Żywności aleksandra_jedlinska@sggw.edu.pl

Telefon	+48 22 5937564
---------	----------------