

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności, 1990 r.; doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynierii żywności, 2000 r.; profesor nauk rolniczych, 2006 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	33 publikacje w czasopismach z bazy JCR (z IF) w ostatnich 3 latach. 1. Gondek M., Bilska-Zajac E., Szczepankiewicz A.A., Barba F.J., Witrowa-Rajchert D., Wiktor A. 2025. Pulsed electric field treatment of muscle tissue inactivates <i>Trichinella spiralis</i> larvae. Pig and wild boar muscles as a case study. Food Control, 171, 111117. 2. Matys A., Nowacka M., Witrowa-Rajchert D., Wiktor A. 2024. Chemical and Thermal Characteristics of PEF-Pretreated Strawberries Dried by Various Methods. Molecules, 29, 3924 3. Matys A., Witrowa-Rajchert D., Parnikov O., Wiktor A. 2023. Assessment of the effect of air humidity and temperature on convective drying of apple with pulsed electric field pretreatment. LWT - Food Science and Technology, 188, 115455 4. Dadan M., Grobelna A., Kalisz S., Witrowa-Rajchert D. 2022. The impact of ultrasound-assisted thawing on the bioactive components in juices obtained from blue honeysuckle (<i>Lonicera caerulea</i> L.), Ultrasonics Sonochemistry, 89, 106156 5. Wiktor A., Chadzyska M., Rybak K., Dadan M., Witrowa-Rajchert D., Nowacka M. 2022. The Influence of Polyols on the Process Kinetics and Bioactive Substance Content in Osmotic Dehydrated Organic Strawberries. Molecules, 27, 1376
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	2004 - Samborska Katarzyna: Wpływ procesu suszenia rozpyłowego na degradację preparatu α -amylazy z <i>Aspergillus oryzae</i> 2008 - Janiszewska-Turak Emilia: Studia nad procesem mikrokapsułkowania aromatów spożywczych metodą suszenia rozpyłowego, Wydział Technologii Żywności 2009 - Fabisiak Anna: Studia nad suszeniem sublimacyjnym jabłek pod ciśnieniem atmosferycznym 2009 - Nowacka Małgorzata: Studia nad wykorzystaniem promieniowania podczerwonego i mikrofalowego do suszenia jabłek 2014 - Lentas Karolina: Studia nad wpływem operacji wstępnych przed suszeniem tkanki roślinnej na wybrane właściwości suszu

	2016 - Jedlińska Aleksandra: Optymalizacja otrzymywania proszkowych aromatów spożywczych w skali laboratoryjnej i w warunkach przemysłowych 2016 - Dadan Magdalena: Badanie wpływu działania ultradźwięków oraz blanszowania parą wodną jako zabiegów wstępnych przed suszeniem mikrofalowo-konwekcyjnym wybranych ziół; 2016 - Wiktor Artur: Badanie wpływu pulsacyjnego pola elektrycznego (PEF) na przebieg suszenia i zamrażania tkanki roślinnej oraz jej wybrane właściwości 2021 - Cichowska-Bogusz Joanna: Analiza wpływu poliooli jako substancji osmoaktywnych oraz ultradźwięków na przebieg odwadniania osmotycznego i suszenia tkanki jabłka 2024 - Czyżewski Jakub: Badanie możliwości wykorzystania niekonwencjonalnych technik w procesie ekstrakcji związków bioaktywnych z wyłoków jabłkowych oraz marchwiowych 2024 - Żubernik Joanna: Wpływ metody suszenia oraz parametrów procesowych na wybrane wskaźniki jakości młodej trawy jęczmiennej
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Wsparcie merytoryczne w przygotowaniu i realizacji w ostatnich 5 latach sześciu projektów naukowych, finansowanych ze źródeł krajowych (NCN), oraz dwóch projektów międzynarodowych (HORYZONT 2020, ERA-NET).
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Zagospodarowanie produktów ubocznych z przemysłu owocowego: innowacyjne technologie przetwarzania jabłek na wysokiej jakości przekąski owocowe. Głównym problemem badawczym będzie efektywne wykorzystanie jabłek, które nie spełniają standardów handlowych do bezpośredniego spożycia. Badania będą miały na celu nie tylko zmniejszenie ilości odpadów, ale również wzbogacenie przekąsek w bioaktywne składniki odżywcze. Planowane badania stanowią nowatorskie podejście do zagospodarowania odpadów owocowych, integrując techniki obróbki wstępnej, suszenie w skali półtechnicznej oraz zaawansowane metody oceny jakości produktów. Badania obejmą różne metody obróbki wstępnej, min. odwadnianie osmotyczne w niekonwencjonalnych roztworach, pulsacyjne pole elektryczne, ultradźwięki, poprzedzające suszenie różnymi metodami zarówno w skali laboratoryjnej, jak i suszenie konwekcyjne z wykorzystaniem przemysłowej suszarki.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji dorota_witrowa_raichert@sggw.edu.pl 22 5937568