

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywnienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	• 1999-2004 Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie – mgr inż.; Wydział Nauki o Żywności; kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa • 2004-2008 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie –stopień doktora; Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji • 21.11.2008 – uzyskanie stopnia doktora w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia • 15.11.2019 – nadanie przez Radę Dyscypliny stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia; Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji • 05.2022 – stanowisko Profesora Uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Janiszewska-Turak, E., Rybak, K., Witrowa-Rajchert, D., Pobiega, K., Wierzbicka, A., Ossowski, S., ... & Gramza-Michałowska, A. (2024). Influence of Heat Treatment and Lactic Acid Fermentation on the Physical and Chemical Properties of Pumpkin Juice. <i>Molecules</i>, 29(19), 4519. Janiszewska-Turak, E., Wierzbicka, A., Rybak, K., Pobiega, K., Synowiec, A., Woźniak, Ł., ... & Gramza-Michałowska, A. (2024). Studying the Influence of Salt Concentrations on Betalain and Selected Physical and Chemical Properties in the Lactic Acid Fermentation Process of Red Beetroot. <i>Molecules</i>, 29(20), 4803. Janiszewska-Turak, E., & Szulc, K. (2024). Chapter 7 - Spray drying of coffee. W S. M. Jafari & K. Samborska (Red.), <i>Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry</i> (s. 189–222). Wierzbicka, A., & Janiszewska-Turak, E. (2024). Influence of the Salt Addition during the Fermentation Process on the Physical and Chemical Properties of Dried Yellow Beetroot. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 14, 1–20. https://doi.org/10.3390/app14020524 Janiszewska-Turak, E., Pobiega, K., Rybak, K., Synowiec, A., Woźniak, Ł., Trych, U., Gniewosz, M., & Witrowa-Rajchert, D. (2023). Changes in Physical and Chemical Parameters of Beetroot and Carrot

	Juices Obtained by Lactic Fermentation. Applied Sciences-Basel, 13, 1–15. https://doi.org/10.3390/app13106113 Janiszewska-Turak, E., Walczak, M., Rybak, K., Pobiega, K., Gniewosz, M., Woźniak, Ł., & Witrowa-Rajchert, D. (2022). Influence of Fermentation Beetroot Juice Process on the Physico-Chemical Properties of Spray Dried Powder. <i>Molecules</i>, 27, 1–16. https://doi.org/10.3390/molecules27031008 Janiszewska-Turak, E., Rybak, K., Pobiega, K., Nikodem, A., & Gramza-Michałowska, A. (2022). Sustainable Production and Characteristics of Dried Fermented Vegetables. <i>Fermentation</i>, 8, 1–14. https://doi.org/10.3390/fermentation8110659 Janiszewska-Turak, E., Tracz, K., Bielińska, P., Rybak, K., Pobiega, K., Gniewosz, M., Woźniak, Ł., & Gramza-Michałowska, A. (2022). The Impact of the Fermentation Method on the Pigment Content in Pickled Beetroot and Red Bell Pepper Juices and Freeze-Dried Powders. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 12, 1–16. https://doi.org/10.3390/app12125766 Janiszewska-Turak, E., Witrowa-Rajchert, D., Rybak, K., Rolof, J., Pobiega, K., Woźniak, Ł., & Gramza-Michałowska, A. (2022). The Influence of Lactic Acid Fermentation on Selected Properties of Pickled Red, Yellow, and Green Bell Peppers. <i>Molecules</i>, 27, 1–18. https://doi.org/10.3390/molecules27238637
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	mgr inż. Piotr Grzegory, 2016-2018, „Kształtowanie właściwości fizykochemicznych suszonych truskawek”, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy, obrona pracy 09.02.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Kierownik projektu - Analiza struktury złoża oraz cząstek proszków uzyskanych z fermentowanych soków warzywnych metodą suszenia rozpyłowego”, projekt z konkursu miniatura 3, 2019/03/X/NZ9/00388 10.2019-10.2020
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	I Opracowanie technologii fermentacji i suszenia w celu uzyskania funkcjonalnych proszków z warzyw i owoców. II. Charakterystyka i optymalizacja emulsji na bazie białek roślinnych z dodatkiem kurkumy jako nowatorskich nośników ochrony składników aktywnych: Porównanie metod suszenia rozpyłowego i liofilizacji
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	INSTYTUT NAUK o ŻYWNOSĆCI Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, ul. Nowoursynowska 159C, bud. 32, pok. 1055, 02-776 Warszawa email: emilia_janiszevska_turak@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 66