

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: prof. dr hab. inż. Hanna Kowalska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1993 r. - mgr inż., kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW 2002 r. – tytuł doktora nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW 2013 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 2018 r. – stanowisko prof. Uczelni, 2023 r. – tytuł prof. zwyczajnego
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Chobot, M.,... & Kowalska, H. 2024. Development of drying and roasting processes for the production of plant-based pro-healthy snacks in the light of nutritional trends and sustainable techniques. Trends in Food Science & Technology, 104553. 2. Kowalska H. i in. 2023. Shaping the properties of osmo-dehydrated strawberries in fruit juice concentrates. Applied Sciences, 13, 2728. 3. Kowalska H. i in. 2023. Advances in multigrain snack bar technology and consumer expectations: a review. Food Reviews International, 39:1,93-118 4. Kowalska J.,... & Kowalska, H. 2023. Sous-vide as an innovative and alternative method of culinary treatment of chicken breast in terms of product quality and safety. Applied Sciences, 13, 3906. 5. Ignaczak A.,... & Kowalska, H. 2022. The use of osmotic dehydration and microwave-vacuum drying for the production of apple snacks. Technological Progress in Food Processing, (2), 42-48. 6. Kowalska H. i in. 2021. Development of a high-fibre multigrain bar technology with the addition of curly kale. Molecules, 26, 3939. 7. Kowalska H. i in. 2021. Edible coatings as osmotic dehydration pre-treatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development – Review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 20(6), 5641-5674. 8. Kowalska H. i in. 2020. The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmo-dehydrated and dried apples. Drying Technology, 38(12): 1620-1631. 9. Kowalska H. i in. 2020. The use of a hybrid drying method with pre-osmotic treatment in strawberry bio-snack technology. International Journal of Food Engineering, 16, 1-2, 20180318. 10. Kowalska H. i in. 2020. Physical and sensory properties of Japanese quince chips obtained by osmotic dehydration in fruit juice concentrates and hybrid drying. Molecules 2020, 25, 5504.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Przewody doktorskie; obronione (tytuł pracy): - 28.02.2016 - 12.04.2019; Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne otrzymanych suszy. - 22.02.2021 - 21.11.2023; Analiza wpływu preparatów błonnikowych i suszonych owoców na właściwości fizyczne i chemiczne przekąsek jako układów wielofazowych wytwarzanych na bazie ziaren oleistych. Otwarte przewody doktorskie: - 30.04.2022. Badania nad wpływem obróbki wstępnej i obniżonego ciśnienia na suszenie mikrofalowo-próżniowe marchwi i selera w aspekcie otrzymania przekąsek prozdrowotnych. Planowana obrona 2025

	14.10.2023 - Badanie wpływu obróbki wstępnej i suszenia rzodkwi białej w technologii wytwarzania przekąsek o właściwościach prozdrowotnych. Planowana obrona 2027
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. Udział w realizacji zadania pn. Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Projekt Junior- Edu-Żywnienie (JEŻ). 2022 2. Kowalska H. – kierownik projektu ze strony polskiej jako partnera w ramach Projektu Konsorcyjnego ERA-Net SUSFOOD NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji, Niemczech i Polsce, pt.: „Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”, w okresie 09.2014 – 10.2017
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Kształtowanie właściwości fizyko-chemicznych oraz sensorycznych i prozdrowotnych produktów przekąskowych wytwarzanych w wieloetapowym procesie technologicznym, z wykorzystaniem różnych metod suszenia, odwadniania osmotycznego lub wzbogacania, w oparciu o oczekiwania konsumentów, jak żywność mało przetworzona, z przeznaczeniem dla określonych grup społecznych, np. poszukujących żywności o obniżonej zawartości cukru i inne. Zakres badawczy uwzględnia zastosowanie technik zrównoważonego wytwarzania żywności.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności hanna_kowalska@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 570