

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2004 r. - mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka 2008 r. - dr inż. nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia, SGGW 2019 r. – dr hab. inż. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Brzezińska R., Piasecka I. Evaluation of the thermal behavior of commercial cold-pressed oils obtained from apricot and peach by-products. Applied Sciences-Basel, 2024, 14, 10917. 2. Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Górską A., Brzezińska R., Piasecka I. Assessment of the nutritional potential and resistance to oxidation of sea buckthorn and rosehip oils. Applied Sciences-Basel, 2024, 14, 1867. 3. Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Brzezińska R., Piasecka I., Górską A. The Influences of agglomeration and storage on the thermal properties and stability of fats in infant formulas. Applied Sciences-Basel, 2024, 14, 2103. 4. Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Brzezińska R., Piasecka I., Synowiec A., Gondek E., Górską A. Application of Differential Scanning Calorimetry and Thermogravimetry for thermal analysis of dark chocolates. Applied Sciences-Basel, 2024, 14, 9502. 5. Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Dasiewicz K., Słowiński M. The Influence of Feeding Type on Quality and Nutritional Characteristics of Pork Fat. Applied Sciences-Basel, 2024, 14, 8291. 6. Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Piasecka I., Górską A. Application of response surface methodology to optimize the extraction process of bioactive compounds obtained from coffee silverskin. Applied Sciences-Basel, 2023, 13, 5388. 7. Górską A., Piasecka I., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Kienc K., Ostrowska-Ligęza E. Berry seeds—a by-product of the fruit

	industry as a source of oils with beneficial nutritional characteristics. Applied Sciences-Basel, 2023, 13, 5114. 8. Ostrowska-Ligęza E., Dolatowska-Żebrowska K., Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Piasecka I., Górka A. Characterization of thermal properties of ruby chocolate using DSC, PDSC and TGA methods. Applied Sciences-Basel, 2023, 13, 5221. 9. Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła M., Piasecka I., Górka A. Response surface methodology as a tool for optimization of extraction process of bioactive compounds from spent coffee grounds. Applied Sciences-Basel, 2023, 13, 7634. 10. Gientka I., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Synowiec A. The thermal properties and nutritional value of biomass of oleaginous yeast <i>Rhodotorula</i> sp. during glucose fed-batch cultivation in medium with waste nitrogen. Applied Sciences-Basel, 2023, 13, 11072.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	1. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej: „Wpływ etapów przetwarzania surowca na stabilność tłuszczu w czekoladach gorzkich. Praca obroniona 16.05.2023. 2. Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr inż. Rity Brzezińskiej: „Właściwości przeciwutleniające i termiczne ziaren kawy oraz wybranych produktów odpadowych powstających w procesie prażenia i parzenia”. Praca obroniona 30.10.2023.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Projekt o przyznanie środków finansowych na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej lub stanowiska badawczego (SPUB) "Różnicowy kalorymetr skaningowy z przystawką ciśnieniową" – wniosek w ocenie.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Celem pracy będzie w pierwszym etapie pozyskanie oleju z produktów odpadowych przemysłu owocowo-warzywnego. W kolejnym etapie olej zostanie poddany modyfikacji enzymatycznej w celu uzyskania tłuszczu o zaprogramowanych właściwościach fizycznych i chemicznych. Zostaną wykorzystane metody termiczne w celu dokładnego określenia odporności tłuszczów wyjściowych i zmodyfikowanych na procesy utleniania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności magdalena_wirkowska@sggw.edu.pl tel. 22 59 376 06