

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Mariola Kozłowska, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 – dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. 2004 - dr nauk farmaceutycznych, Akademia Medyczna w Warszawie (obecnie Warszawski Uniwersytet Medyczny), Wydział Farmaceutyczny. 1998 - magister chemii, Uniwersytet Warszawski, Wydział Chemii.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Kozłowska M., Ziarno M., Zawada K., Kowalska H., Derewiaka D., Chobot M., Ścibisz I. 2025: Evaluation of Some Quality Parameters of Pumpkin Seeds and Oil After Roasting with Marjoram. <i>Foods</i>, 14(2), 172. 2. Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I., Kozłowska M. 2024: Texture and water holding capacity of oat drinks fermented with lactic acid bacteria, <i>Bifidobacteria</i> and <i>Propionibacterium</i>. <i>International Journal of Food Properties</i>, 27(1), 106-122. 3. Chobot M., Kozłowska M., Ignaczak A., Kowalska H. 2024: Development of drying and roasting processes for the production of plant-based pro-healthy snacks in the light of nutritional and sustainable techniques. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 149, 104553. 4. Kozłowska M., Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I. 2023: Exploring the possibility of enriching fermented milks with young barley leaves powder preparation. <i>Fermentation</i>, 9(8), 731. 5. Ziarno M., Kozłowska M., Ratusz K., Hassaliu R. 2023. Effect of the addition of selected herbal extracts on the quality characteristics of flavored cream and butter. <i>Foods</i>, 12(3), 471. 6. Kozłowska M., Ziarno M., Rudzińska M., Majcher M., Małajowicz J, Michewicz K., 2022. Effect of essential oils on the survival of <i>Bifidobacterium</i> in <i>in vitro</i> conditions and in fermented cream. <i>Applied Sciences</i>, 12(3), 1067. 7. Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L., Laudy A.E., Majewska E., Tarnowska K., Małajowicz J., Ziarno M., 2022. Antioxidant

	and antibacterial activity of extracts from selected plant material. Applied Sciences, 12(19), 9871. 8. Majewska E., Kozłowska M., Tarnowska K., Gruczyńska-Sękowska E., Kowalska D. 2022: Chemical composition and biological activity of lemon verbena (<i>Lippia citriodora</i>) essential oil – A review. Journal of Essential Oil Bearing Plants, 25(4), 796-810.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Doktorantka z University of Gaziantep, 2010. Opieka naukowa nad częścią badawczą jej pracy doktorskiej dotyczącej oceny aktywności przeciwutleniającej badanych tłuszczów.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	-
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Poszukiwanie surowców roślinnych będących źródłem związków biologicznie czynnych, szczególnie tych wykazujących aktywność przeciwutleniającą oraz tych, z których można pozyskać tłuszcze. Możliwość zastosowania materiału roślinnego oraz otrzymanych z niego izolatów w podnoszeniu stabilności przeciwutleniającej wybranych produktów żywnościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności mariola_kozłowska@sggw.edu.pl 22 59 376 22