

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Tomasz Florowski, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2005 r. stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności 2001 r. tytuł magistra inżyniera, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Chmiel M., Świder O., Roszko M., Adamczak L., Cegielka A., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. Effect of High-Pressure Processing and Long-Time Storage on Color, Lipid Oxidation, and Free Amino Acids Profile of Beef: <i>Applied Sciences-Basel</i> 2025, 15(1), 2382, https://doi.org/10.3390/app15052382 2. Florowska A., Florowski T., Goździk P., Hilal A., Florowska H., Janiszewska-Turak E. The Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) Induction Parameters on the Formation and Properties of Inulin–Soy Protein Hydrogels: <i>Gels</i> 2024, 10(9), 570 https://doi.org/10.3390/gels10090570 3. Hilal A., Florowska A., Florowski T., Rybak K., Domian E., Szymański M., Wroniak M. Effects of Sequential Induction Combining Thermal Treatment with Ultrasound or High Hydrostatic Pressure on the Physicochemical and Mechanical Properties of Pea Protein–Psyllium Hydrogels as Elderberry Extract Carriers: <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2024, 25(16), 9033; https://doi.org/10.3390/ijms25169033 4. Chmiel M., Cegielka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A.: Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage: <i>LWT-Food Science and Technology</i> 2023, 175, s. 1-11, Numer artykułu: 114483, DOI:10.1016/j.lwt.2023.114483. 5. Florowska A., Florowski T., Kruszewski B., Janiszewska-Turak E., Bykowska W., Ksibi N.: Thermal and Modern, Non-Thermal Method Induction as a Factor of Modification of Inulin Hydrogel Properties: <i>Foods</i> 2023, vol. 12, nr 22, s.1-16, Numer artykułu: 4154. DOI:10.3390/foods12224154 60811. 6. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I.: Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. <i>Foods</i> 2022, nr 11, s.1-13, Numer artykułu:3946. DOI:10.3390/foods11243946. 7. Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A.: Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage. <i>Foods</i> 2022, vol. 11, nr 6, s.1-11, Numer artykułu: 811. DOI:10.3390/foods11060811.

	8. Pietrzak D., Zwolan A., Chmiel M., Adamczak L., Cegielka A., Hać-Szymańczuk E., Ostrowska-Ligęza E., Florowski T., Oszmiański J.: The Effects of Extracts from Buckwheat Hulls on the Quality Characteristics of Chicken Meatballs during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences-Basel</i> 2022, vol. 12, nr 19, s.1-12, Numer artykułu:9612. DOI:10.3390/app12199612 9. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J.: Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 2022, vol. 46, nr 1, s.1-9, Numer artykułu:16192. DOI:10.1111/jfpp.16192. 10. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O.: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Food Microbiology</i> 2022, vol. 102, s. 1-10. DOI:https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103920
Doświadczenie w pracy z doktorantami	-
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. Projekt „System jakości gwarancją dobrej wieprzowiny” Operacja współfinansowana ze środków UE w ramach działania M16 „Współpraca” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, współwykonawca (współtwórca systemu zapewnienia szczególnych cechy półtuszy, mięsa i podrobów wieprzowych, uzyskiwanych m.in. dzięki wykorzystaniu świń rasy puławskiej, produkcji bez GMO i bez stosowania antybiotyków oraz kontroli i certyfikacji na każdym etapie produkcji, dedykowany małym i średnim hodowcom świń oraz małym i średnim zakładom mięsnym, 2023). 2. Projekt pt. Opracowanie receptury i technologii wytwarzania materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna” finansowany w ramach Inkubatora Innowacyjności 4.0, 2022, współwykonawca
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	1. Badania nad możliwością zagospodarowania przetwórczego mięsa obarczonego wadami jakości technologicznej 2. Badania nad szybkimi metodami oceny jakości mięsa 3. Badania nad wpływem czynników przyżyciowych i poubojowych na jakość mięsa 4. Badania nad możliwością zwiększania wartości zdrowotnej przetworów mięsnych 5. Badania nad emulsjami i żelami zawierającymi składniki funkcjonalne
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Technologii i Oceny Żywności; Zakład Technologii Mięsa ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 44, 02-776 Warszawa e-mail: tomasz_florowski@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 33