

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dorota Zielińska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Nauki o Zdrowiu, Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2008 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Mosiej W., Długosz E., Kruk M., Zielińska D.: Immunomodulatory Properties of Live and Thermally-Inactivated Food-Origin Lactic Acid Bacteria – In Vitro Studies. <i>Molecular Nutrition & Food Research</i> (2025) DOI: 10.1002/mnfr.202400860.R1 2. Kruk, M., Lalowski, P., Plecha, M., Ponder, A., Rudzka, A., Zielińska, D., & Trząskowska, M. (2025). Prebiotic potential of spent brewery grain–In vitro study. <i>Food chemistry</i>, 463, 141254. 3. Neffe-Skocińska, K., Długosz, E., Szulc-Dąbrowska, L., & Zielińska, D. (2024). Novel Gluconobacter oxydans strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 108(1), 1-12. 4. Kossowska, M., Olejniczak, S., Karbowiak, M., Mosiej, W., Zielińska, D., & Brzezicka, A. (2024). The interplay between gut microbiota and cognitive functioning in the healthy aging population: a systematic review. <i>Nutrients</i>, 16(6), 852. 5. Zielińska, D., & Kostrzewska, A. (2024). Development of Sourdough Bread Made with Probiotic Lactiplantibacillus plantarum Bacteria Addition. <i>Applied Sciences</i> (2076-3417), 14(14). 6. Rudzka, A., Patloka, O., Plecha, M., Królikowski, T., Oczkowski, M., Zborowski, M., ... & Zielińska, D. (2023). Changes in the microbiome of a human and in the simulator of human intestinal microbial ecosystem (SHIME®) in response to a diet and probiotic supplementation. <i>FOOD. SCIENCE. TECHNOLOGY. QUALITY</i>, 30(1), 53-72. 7. Łepecka, A., Szymański, P., Okoń, A., & Zielińska, D. (2023). Antioxidant activity of environmental lactic acid bacteria strains isolated from organic raw fermented meat products. <i>LWT</i>, 114440. 8. Neffe-Skocińska, K., Karbowiak, M., Kruk, M., Kołożyn-Krajewska, D., & Zielińska, D. (2023). Polyphenol and antioxidant properties of food obtained by the activity of

	acetic acid bacteria (AAB)–A systematic review. <i>Journal of Functional Foods</i>, 107, 105691. 9. Karbowski, M., Szymański, P., & Zielińska, D. (2023). Synergistic effect of combination of various microbial hurdles in the biopreservation of meat and meat products—Systematic review. <i>Foods</i>, 12(7), 1430. 10. Karbowski M, Gałek M, Szydłowska A, Zielińska D. The Influence of the Degree of Thermal Inactivation of Probiotic Lactic Acid Bacteria and Their Postbiotics on Aggregation and Adhesion Inhibition of Selected Pathogens. <i>Pathogens</i>. (2022); 11(11):1260.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	2022-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka (<i>promotor</i>) 2021-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Zastosowanie metabolitów bakterii fermentacji mlekowej (LAB) oraz bakterii kwasu octowego (AAB) do biokonserwacji mięsa i przetworów mięsnych (<i>promotor</i>) 2014-2021, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>) 2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. Kierownik projektu NCN PRELUIUM BIS 3 (Nr DEC-2021/43/O/NZ9/02468) nt.: „Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka”. Okres realizacji 2022-2026. 2. Kierownik projektu: „Zastosowanie metabolitów bakterii <i>Lactobacillus</i> jako czynnika przedłużającego trwałość żywności ready-to-eat” Program Inkubator Innowacyjności 4.0., Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2020-2021.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, postbiotyki, mechanizmy działania, modulacja mikrobioty jelitowej, wpływ na zdrowie człowieka
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dorota.zielinska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 065