

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż., prof. SGGW		
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia	
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	doktor habilitowany – 2019 r. – „Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej”; doktor nauk rolniczych - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”; magister inżynier - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”	
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Kruk M., Lalowski P., Płecha M., Ponder A., Rudzka A., Zielińska D., Trząskowska M.: Prebiotic potential of spent brewery grain – In vitro study, Food Chemistry, Elsevier, vol. 463, 2025, Numer artykułu: 141254, s. 1-13, DOI:10.1016/j.foodchem.2024.141254 2. Kucukgoz K., Echave J., Garcia-Oliveira P., Seyyedi-Mansour S., Donn P., Xiao J., Trząskowska M., Prieto M.: Polyphenolic profile, processing impact, and bioaccessibility of apple fermented products, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, vol. 65, nr 3, 2025, s. 507-526, DOI:10.1080/10408398.2023.2277353 3. Kucukgoz K., Venema K., Chamorro F., Cassani L., Donn P., Prieto M., Trząskowska M.: Unlocking the potential of fermented beetroot ketchup: Enhancing polyphenol recovery and gut microbiota interactions, Food Chemistry, Elsevier, vol. 463, nr 1, 2025, Numer artykułu: 141141, s. 1-11, DOI:10.1016/j.foodchem.2024.141141 4. Carpena M., Prieto M., Trząskowska M.: Chemical and microbial risk assessment of wild edible plants and flowers, EFSA Journal, vol. 22, nr S1, 2024, Numer artykułu: e221111, s. 1-11, DOI:10.2903/j.efsa.2024.e221111 5. Kruk M., Ponder A., Joanna H., Damian P., Król K., Joanna L., Jaworska D., Trząskowska M.: By-product hazelnut seed skin characteristics and properties in terms of use in food processing and human nutrition, Scientific Reports, Nature Publishing Group, vol. 14, 2024, Numer artykułu: 18835, s. 1-10, DOI:10.1038/s41598-024-69900-8 6. Kruk M., Varmanen P., Edelman M., Chamlagain B., Trząskowska M.: Food by-product valorisation in nutrients through spent brewer's yeast bioprocessing with Propionibacterium freudenreichii, Journal of Cleaner Production, Elsevier BV, vol. 434, 2024, Numer artykułu: 140102, s. 1-15, DOI:10.1016/j.jclepro.2023.140102	

	7. Kruk M., Piotr L., Hoffmann M., Trzaskowska M., Jaworska D.: Probiotic Bacteria Survival and Shelf Life of High Fibre Plant Snack - Model Study, Plant Foods for Human Nutrition, vol. 79, 2024, s. 586-593, DOI:10.1007/s11130-024-01196-5 8. Kucukgoz K., Venema K., Trzaskowska M.: Gut microbiota modulatory capacity of fermented ketchup in a validated in vitro model of the colon, Food Research International, vol. 192, 2024, Numer artykułu: 114801, s. 1-8, DOI:10.1016/j.foodres.2024.114801 9. Kucukgoz K., Kruk M., Kołożyn-Krajewska D., Trzaskowska M.: Investigating the Probiotic Potential of Vegan Puree Mixture: Viability during Simulated Digestion and Bioactive Compound Bioaccessibility, Nutrients, MDPI, vol. 16, nr 4, 2024, Numer artykułu: 561, s. 1-13, DOI:10.3390/nu16040561 10. Porumpathuparamban Murali A., Trzaskowska M., Trafiałek J.: Microorganisms in Organic Food-Issues to Be Addressed, Microorganisms, vol. 11, nr 6, 2023, Numer artykułu: 1557, s. 1-14, DOI:10.3390/microorganisms11061557
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	T. Niyigaba: Analysis of Foodborne Pathogens' Survival During Simulated Human Digestion; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2024/2025 M. Kruk: Analiza związków bioaktywnych w wybranych surowcach odpadowych z przemysłu spożywczego oraz ocena możliwości ich wtórnego zastosowania; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2021/2022 K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research; doktorantka w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2020/2021
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. EU-FORA – The European Food Risk Assessment Fellowship Programme, Risk assessment of herbs and edible flowers, AGREEMENT NUMBER – EUBA-EFSA-2022-ENREL-02 – GA13, kierownik.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Zakres projektu naukowego będzie obejmował jakość mikrobiologiczna żywności, w szczególności ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka monika_trzaskowska@sggw.edu.pl 22 59 370 82