

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: prof. dr hab. Danuta Jaworska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2025 r.- profesor 2021 r. – prof. Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego 2016 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2004 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Przybylski W., Jaworska D., Sionek B., Sankowska W. and Wójtowicz M. Functional and Sensory Properties of Gingerbread Enriched with the Addition of Vegetables. <i>Applied Sciences</i>. 2022, 12, 9267 Konieczka P., Żelechowska E., Przybylski W., Jaworska D., Sałek P., Kinsner M., Jankowski J., The Sarcoplasmic Protein Profile of Breast Muscle in Turkeys in Response to Different Dietary Ratios of Limiting Amino Acids and Clostridium perfringens-Induced Inflammation, <i>Poultry Science</i>, 2022, 102195 Przybylski W., Jaworska D., Sot M., Sieczko L., Niemyjski S., Dukaczewska K. Wojtasik-Kalinowska I. Can Bioelectrical Impedance Analysis (BIA) Be Used to Predict Pig's Meat Quality In Vivo? <i>Applied. Sciences</i>. 2022, 12, 12035 Przybylski W.; Jaworska, D.; Plecha, M.; Dukaczewska, K.; Ostrowski, G.; Sałek, P.; Sawicki, K.; Pawłowska, J. Fungal Biostarter Effect on the Quality of Dry-Aged Beef. <i>Foods</i> 2023, 12, 1330 Ostrowski G., Jaworska D., Plecha M., Przybylski W., Sałek P., Sawicki K., Pawłowska J., Cold adapted and closely related mucoraceae species colonise dry-aged beef (DAB). <i>Fungal Biology</i>, 2023, 1397–1404. Jaworska D., Pawłowska J., Kostyra E., Piotrowska A., Plecha M., Ostrowski G., Symoniuk E., Hopkins D., Sawicki K., Przybylski W. 2025. Dry-Aged Beef Quality with the addition of <i>Mucor flavus</i> – Sensory, Chemosensory and Fatty Acid Analysis. <i>Meat Science</i>, 220, Kruk M., Lalowski P., Hoffmann M., Trząskowska M., Jaworska D. Probiotic bacteria survival and shelf life of high fibre plant snack - model study. 2024. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i>. doi.org/10.1007/s11130-024-01196-5 Kruk M., Ponder A., Horoszewicz J., Popławski D., Król K, Jaworska D., Leszczyńska J., Trząskowska M. 2024, By-product hazelnut seed skin characteristics and properties in terms of use in food processing and human nutrition. <i>Scientific Reports</i>, 14, 18835, .Sionek, B.; Okon, A.; Łepecka, A.; Antoniewska-Krzeska, A.; Szymanski, P.; Jaworska, D.; Rutkowska, J.; Kołozyn-Krajewska, D. Effect of Natural Marination

	Based on Apple Vinegar and Acid Whey on Volatile and Sensory Profile, Safety and Physicochemical Properties of Raw Fermented Beef Hams Agriculture 2025, 15, 107. https://doi.org/10.3390/agriculture15010107
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	1.Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Kołudzkiej – doktorat obroniony w 2019 r.; promotor pomocniczy (Katarzyna Nowicka) 2.Wybrane uwarunkowania akceptacji konsumenciej pieczywa o różnej zawartości błonnika; – doktorat obroniony w 2019 r promotor pomocniczy (Maria Królak) 3.Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych polędwic surowo dojrzewających, obrona doktoratu 2021 r. (Ewa Smagowska)- promotor główny 4. brak wszczętych przewodów
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1.Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. 2020/027.7.2020; Temat: Zastosowanie środowiskowych bakterii kwasu mlekowego do optymalizacji procesu produkcji ekologicznych twarogów. Dotacja przedmiotowa Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2015 r. w sprawie stawek dotacji przedmiotowych dla różnych podmiotów wykonujących zadania na rzecz rolnictwa (Dz. U. z 2019 r. poz. 1522) Decyzja JPR.re.027.7.2020; kierownik zadania dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW; - wykonawca w projekcie 2. Opracowanie biostarterów wspomagających dojrzewanie mięsa wołowego na sucho. Projekt badawczy NCBiR TANGO-IV-C/0005/2019-00, kierownik zadania w projekcie prof. dr hab. Wiesław Przybylski; wykonawca w projekcie 3.. Healthy Snack - Optymalizacja jakości produktu przekąskowego o wysokiej zawartości błonnika pod względem wzbogacenia wyrobu w probiotyki. Umowa Inwestycyjna NCBiR POIR.01.03.01-00-0004/17 nr 6/2021 z dnia 20.08.2021 z funduszem Invento. - kierownik zadania w projekcie
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Sensoryczne, technologiczne, fizykochemiczne uwarunkowania jakości różnych grup żywności, żywności tradycyjnej, konwencjonalnej, wzbogacanej. Poszukiwanie sposobu zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych do opracowania nowych produktów; zero waste
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie danuta_jaworska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 064

