

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Jolanta Kowalska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1998 r. – mgr inż. kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW 2002 r. - doktor nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW 2014 r – dr habilitowany inż. w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2021 r. – stanowisko profesora uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Kowalska J., Samborska K., Urbańska B., Kowalska H. 2022. Zastosowanie suszonego miodu w produkcji mlecznych mas czekoladowych. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 76, 40-43. doi.10.15199/65.2022.8.5 2. Kowalska J., Kowalska H., Cacak-Pietrzak G., Zawadzka S. 2022. The use of dried apples in the production of yeast rolls. <i>Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego</i>, 32/60, 1, 83-90. (MEiN - 20 pkt.) 3. Urbańska B., Kowalska H., Szulc K., Ziarno M., Pochitskaya I., Kowalska J. 2021. Comparison of the Effects of Conching Parameters on the Contents of Three Dominant Flavan3-ols, Rheological Properties and Sensory Quality in Chocolate Milk Mass Based on Liquor from Unroasted Cocoa Beans. <i>Molecules</i>, 26(9), 1-21, 2502. doi.org/10.3390/molecules26092502 4. Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciurzyńska A., Brzezińska R., Kowalska H. 2021. Influence of Tea Brewing Parameters on the Antioxidant Potential of Infusions and Extracts Depending on the Degree of Processing of the Leaves of <i>Camellia sinensis</i>. <i>Molecules</i>, 26, 4773. doi.org/10.3390/molecules26164773 5. Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciurzyńska A., Brzezińska R., Kowalska H. 2021. Influence of Tea Brewing Parameters on the Antioxidant Potential of Infusions and Extracts Depending on the Degree of Processing of the Leaves of <i>Camellia sinensis</i>. <i>Molecules</i>, 26, 4773. doi.org/10.3390/molecules26164773 6. Kowalska J., Kowalska H., Cieślak B., Majewska E., Ciecierska M., Derewiaka D., Lenart A. 2020: Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i>. 57, 350-363. doi.org/10.1007/s13197-019-04067-z 7. Urbańska B., Szafranski T., Kowalska H., Kowalska J. 2020. Study of Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Various Mix of Chocolate Milk Masses with Different Protein Content. <i>Antioxidant</i>. 9(4), 299. doi.org/10.3390/antiox9040299 8. Urbańska B., Kowalska H., Derewiaka D., Kowalska J. 2020. Fatty acid profile of raw materials and chocolate milk mass depending on

	temperature and time of mixing. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych nr 601, 49–59. doi. 10.22630/ZPPNR.2020.601.10 9. Urbańska B., Kowalska J. 2021. Analysis of 5-hydroxymethylfurfural (HMF) content in conched chocolate milk masses and selected raw materials used for their production. Technological Progress in Food Processing, 1 (2021), 42-49.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Obronione doktoraty 1. 07.07.2021 r - Badania nad zastosowaniem metody Sous-vide jako nowatorskiej techniki względem konwencjonalnych metod kulinarnych stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego 2. 12.10.2023 r. – Badanie wpływu składu surowcowego oraz warunków mieszania na kształtowanie właściwości czekoladowych mas mlecznych 3. 14.11..2024 - Ocena wybranych parametrów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wędlin wędzonych
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. Wykonawca zadania w ramach grantu międzynarodowego: Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products, numer projektu 5/SH/SUSFOOD1/2014, instytucja finansująca NCBiR, VII Program Ramowy / ERA-NET SUSFOOD, 2015-2017 2. Wykonawca zadania w projekcie „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)” MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Gwałtowne zmiany warunków klimatycznych, będące skutkiem globalnego ocieplenia oraz intensywnie prowadzona działalność rolnicza na terenach tropikalnych przyczyniły się do utraty liczebności i bioróżnorodności owadów zapylających, co stanowi bezpośrednie zagrożenie dla uprawy kakaowca, zapylanego przez lokalne gatunki owadów. Istotnym i aktualnym problemem badawczym jest dobór surowca lub surowców, które mogą stanowić alternatywę dla ziaren kakaowych. Ponadto istotnym zagadnieniem jest dobór technologii i parametrów obróbki alternatyw kakao, a także wprowadzenie modyfikacji w procesie technologicznym w celu wyprodukowania tabliczki mogącej stanowić alternatywę konwencjonalnej czekolady.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności jolanta_kowalska@sggw.edu.pl 22-5937679