

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. Aleksandra Szydłowska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2009 r. - doktor nauk rolniczych 2025 r. - doktor habilitowany
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sionek B, Szydłowska A, Jaworska D, Kołożyn-Krajewska D. Benefits of Probiotics—Biodetoxification. Applied Sciences. 2025; 15(10):5297. https://doi.org/10.3390/app15105297. 2. Sionek B, Szydłowska A. Probiotics and Prebiotics in the Aspect of Health Benefits and the Development of Novel Plant-Based Functional Food. Appl. Sci.-Basel. 2025;15:1–17. doi:10.3390/app15063137 3. Sionek B, Szydłowska A, Trząskowska M, Kołożyn-Krajewska D. The Impact of Physicochemical Conditions on Lactic Acid Bacteria Survival in Food Products. Fermentation. 2024;10:1–17. doi:10.3390/fermentation10060298 4. Szydłowska A, Sionek B. Probiotics and Postbiotics as the Functional Food Components Affecting the Immune Response. Microorganisms. 2023;11:1–18. doi:10.3390/microorganisms11010104 5. Sionek B, Szydłowska A, Kołożyn-Krajewska D. The Role of Microorganisms and Their Antibacterial Compounds in Food Biopreservation. Appl. Sci.-Basel. 2024;14:1–19. doi:10.3390/app14135557 6. Szydłowska A, Zielińska D, Sionek B, Kołożyn-Krajewska D. The Mulberry Juice Fermented by Lactiplantibacillus plantarum O21: The Functional Ingredient in the Formulations of Fruity Jellies Based on Different Gelling Agents. Appl. Sci.-Basel. 2023;13:1–18. doi:10.3390/app132312780 7. Sionek B, Szydłowska A, Kucukgoz K, Kołożyn-Krajewska D. Traditional and New Microorganisms in Lactic Acid Fermentation of Food. Fermentation. 2023;9:1–21. doi:10.3390/fermentation9121019 8. Sionek B, Szydłowska A, Zielińska D, Neffe-Skocińska K, Kołożyn-Krajewska D. Beneficial Bacteria Isolated

	from Food in Relation to the Next Generation of Probiotics. Microorganisms. 2023;11:1–21. doi:10.3390/microorganisms11071714
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowane przez MRIRW, 2024r. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi – badania w zakresie optymalizacji technologii procesów przetwórstwa produktów ekologicznych z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Opracowanie zbioru wytycznych w formie przewodnika dla producentów. Temat: Produkcja ekologiczna wyrobów mięsnych z ras rodzimych trzody z wykorzystaniem bakterii środowiskowych”. DEJ.re. 765.23.2024. Wykonawca. 2. Badania na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowane przez MRIRW, 2025r. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi – badania w zakresie optymalizacji technologii procesów przetwórstwa produktów ekologicznych z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Opracowanie zbioru wytycznych w formie przewodnika dla producentów. Temat: Wykorzystanie środowiskowych bakterii kwasu mlekowego w produkcji ekologicznych serów twarogowych o zwiększonych właściwościach prozdrowotnych”. DEJ.re. 765.9.2025. Wykonawca. 3. Badania na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowane przez MRIRW, 2025r. „Produkcja zwierzęce metodami ekologicznymi. Badania w obszarze higieny i profilaktyki w ekologicznym chowie zwierząt. Temat: Zastosowanie bakterii środowiskowych do poprawy dobrostanu i wydajności ekologicznego chowu brojlerów z oceną jakości mięsa”. DEJ.re. 765.9.2025. Wykonawca.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Projektowanie, ocena jakości i bezpieczeństwa innowacyjnych produktów funkcjonalnych
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka aleksandra_szydłowska@sggw.edu.pl 22 59 37 079