

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Joanna Bryś, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2001 r. - Mgr inż. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2005 r. - Dr inż. Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2019 r. - Dr hab. inż. – w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laribi A., <b>Bryś J.</b>, Selmania A., Ikhlef A., Btaïche I., Mouzai A., Zieniuk B., Bouchedja D.: Impact of Ethanol Stress on Yarrowia lipolytica for Sustainable Bioconversion of Agro-Food Oil Wastes into Lipases and Lipids, Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 14, nr 21, 2025, Numer artykułu: 3696, s. 1-21, DOI:10.3390/foods14213696</li> <li>2. Siol M., Witkowska B., Mańko-Jurkowska D., Makouei S., <b>Bryś J.</b>: Comprehensive Evaluation of the Nutritional Quality of Stored Watermelon Seed Oils, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 15, nr 2, 2025, Numer artykułu: 830, s. 1-16, DOI:10.3390/app15020830</li> <li>3. Siol M., Piasecka I., Mańko-Jurkowska D., Górská A., <b>Bryś J.</b>: Optimization and Impact of Ultrasound-Assisted Extraction on Pomegranate Seed Oil Quality: A Comparative Study of Bioactive Potential and Oxidation Parameters, Molecules, MDPI, vol. 30, nr 8, 2025, Numer artykułu: 1837, s. 1-22, DOI:10.3390/molecules30081837</li> <li>4. Siol M., Mańko-Jurkowska D., Stanaszek I., Zieniuk B., Bryś A., <b>Bryś J.</b>: Toward Functional Oil Blends: Physicochemical and Nutritional Evaluation of Rapeseed–Hazelnut Oil Mixtures, Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 14, nr 23, 2025, Numer artykułu: 4008, s. 1-22, DOI:10.3390/foods14234008</li> <li>5. Zielińska-Pukos M., <b>Bryś J.</b>, Hamułka J.: Maternal adiposity moderates associations between dietary, serum, and human milk n-3 and n-6 PUFA, Scientific Reports, Nature Publishing Group, vol. 15, nr 1, 2025, Numer artykułu: 16489, s. 1-17, DOI:10.1038/s41598-025-00940-4</li> <li>6. Bandara B., Louis-Gavet C., <b>Bryś J.</b>, Mańko-Jurkowska D., Górská A., Brzezińska R., Siol M., Makouei S., Palani B., Obranović M., Koczón P.: Enzymatic Interesterification of Coconut and Hemp Oil Mixtures to Obtain Modified Structured Lipids, Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 13, nr 17, 2024, Numer artykułu: 2722, s. 1-16, DOI:10.3390/foods13172722</li> <li>7. Makouei S., <b>Bryś J.</b>, Małajowicz J., Koczón P., Siol M., Palani B., Bryś A., Obranović M., Mikołčević S., Gruczyńska-Sękowska E.: A Comprehensive Review of Silymarin Extraction and Liposomal Encapsulation Techniques for Potential Applications in Food, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 14, nr 18, 2024, Numer artykułu: 8477, s. 1-22, DOI:10.3390/app14188477</li> <li>8. Palani B., Siol M., Makouei S., <b>Bryś J.</b>, Gruczyńska-Sękowska E., Koczón P.: Investigation of Oil Extracted from Roasted and Unroasted Oats with Use of Chemometrics, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 14, nr 24, 2024, Numer artykułu: 11481, s. 1-16, DOI:10.3390/app142411481</li> <li>9. Siol M., Choluj N., Mańko-Jurkowska D., <b>Bryś J.</b>: Assessment of the Stability and Nutritional Quality of Hemp Oil and Pumpkin Seed Oil Blends,</li> </ol>

	<p>Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 13, nr 23, 2024, Numer artykułu: 3813, s. 1-22, DOI:10.3390/foods13233813</p> <p>10. Siol M., Dudek A., <b>Bryś J.</b>, Mańko-Jurkowska D., Gruczyńska-Sękowska E., Makouei S., Palani B., Obranović M., Koczoń P.: Chromatographic and Thermal Characteristics, and Hydrolytic and Oxidative Stability of Commercial Pomegranate Seed Oil, Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 13, nr 9, 2024, Numer artykułu: 1370, s. 1-16, DOI:10.3390/foods13091370</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Hanny Ciemniewskiej-Żytkiewicz. Otwarcie przewodu: 13.06.2014. Data obrony: 7.07.2016.</li> <li>2.Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim pani Justyny Kadzińskiej: Otwarcie przewodu: 02.12.2017. Data obrony: 26.10.2023.</li> <li>3.Promotor pomocniczy doktoranta IV roku Szkoły Doktorskiej SGGW pana Bharaniego Kumara Palaniego</li> <li>4.Promotor doktoranta III roku Szkoły Doktorskiej SGGW pana Siny Makouie</li> <li>5.Promotor doktorantki III roku Szkoły Doktorskiej SGGW pani Marty Siol</li> </ol>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizacja projektu w ramach Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW w Laboratory for Oil and Fat Technology, Department of Food Engineering, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. Okres realizacji: od 25.06.2020 do 25.09.2020</li> <li>2. Udział w projekcie 101182843 (HORIZON-MSCA-2023-SE-01) „Wymiana naukowa w celu oceny jakości i ryzyka żywności otrzymanej dzięki nowatorskim technologiom przetwarzania i pakowania (SEQR FOOD)” Okres realizacji: 01.01.2025-31.12.2028</li> </ol>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<p>Celem pracy będzie zaprojektowanie i charakterystyka nowej generacji lipidów strukturyzowanych o spersonalizowanych właściwościach żywieniowych i funkcjonalnych, odpowiadających na aktualne trendy w obszarze functional food, clean label oraz nutrition design.</p> <p>Projekt zakłada tworzenie innowacyjnych matryc lipidowych na bazie wybranych olejów roślinnych oraz frakcji średniołańcuchowych (MCT), poprzez precyzyjne „modelowanie” składu i rozmieszczenia kwasów tłuszczowych w cząsteczce triacylogliceroli. W praktyce oznacza to projektowanie tłuszczów o ukierunkowanym działaniu metabolicznym, poprawionej biodostępności składników bioaktywnych oraz zoptymalizowanych właściwościach technologicznych.</p> <p>W ramach pracy wykorzystana zostanie enzymatyczna interstryfikacja katalizowana selektywnymi lipazami – nowoczesna, zrównoważona i przyjazna środowisku metoda modyfikacji tłuszczów wpisująca się w koncepcję green technology i bioprocess engineering.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>joanna_brys@sggw.edu.pl</p> <p>22 59 376 15</p>