

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Anna Bzducha-Wróbel, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2019 r. Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – 2009 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mołoń M., Małek G., Bzducha-Wróbel A., Kula-Maximenko M., Mołoń A., Galiniak S., Skrzypiec K., Zebrowski J. (2025) Disturbances in cell wall biogenesis as a key factor in the replicative aging of budding yeast. Biogerontology, 26, 54, 1-18 2. Bzducha-Wróbel A., Coelho E. The role of yeasts in the production of alternative food protein. W: Eukaryotic Microorganisms as Sources of Bioproducts: From Microalgae and Yeast Cultivation to End-Products / Gonzalez-Fernandez Cristina, Tomás-Pejó Elia (red.), 2025, Elsevier, s.301-312, ISBN 978-0-443-30188-9 3. Popielarz D., Farkaš P., Bzducha-Wróbel A. (2025) Current Directions of Selected Plant-Origin Wastes' Valorization in Biotechnology of Food Additives and Other Important Chemicals. Foods, 14(6), 1-34 4. Pakosz P., Bzducha-Wróbel A., Drużyńska B. [i in.], Composition of Coffee Beans Influenced by Bioprocessing with Selected Bacteria. Foods, 2025, vol. 14, nr 7, s.1-21, Numer artykułu:1143. 5. Bzducha-Wróbel A., Farkaš P., Bielíková S., Čížová A., Sujkowska-Rybkowska M. (2024) How do the carbon and nitrogen sources affect the synthesis of β-(1,3/1,6)-glucan, its structure and the susceptibility of <i>Candida utilis</i> yeast cells to immunolabelling with β-(1,3)-glucan monoclonal antibodies? Microbial Cell Factories, 23 (1), s.1-16 6. Bzducha-Wróbel A., Janowicz M., Bryła M., Grzesiuk I. (2024) Adsorption of Zearalenone by <i>Aureobasidium pullulans</i> Autolyzed Biomass Preparation and Its Detoxification Properties in Cultures of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Yeast. Toxins 16(2), 105 7. Pycia K., Grzebieniarz W., Nowak N., Juszcak L., Kawecka A., Szuwarzyński M., Mazur T., Bzducha-Wróbel A., Konieczna-Molenda A., Jamróz E. (2024) Application possibilities of triple-layer furcellaran film with hazelnut oil microemulsion for packing cod liver oil. Food Hydrocolloids, 147, Part B, 109428
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Otwarte 3 przewody doktorskie.

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Structural and emulsifying properties of mannoproteins of <i>Wickerhamomyces anomalus</i> cultivated on brewers' hops hydrolysate", Short Term Scientific Mission (STSM) Grant (E-COST-GRANT-CA18229-15ef219d), COST Action CA18229, LAQV-REQUIMTE, Department of Chemistry, University of Aveiro, Portugal, 2023 2. "Evaluation of the influence of growth conditions on <i>Cyberlindnera jadinii</i> ATCC 9950 cell wall glycans structural characteristic", projekt badawczy zrealizowany w Institute of Chemistry, Slovak Academy of Sciences w ramach stypendium National Scholarship Programme of the Slovak Republic for the Support of Mobility of Students, PhD Students, University Teachers, Researchers and Artists of the Government of the Slovak Republic, ID 36412, 2022. 3. „Roślinna alternatywa produktów rybnych”. Projekt na grant przedwdrożeniowy realizowany w ramach programu MNISW "Inkubator Innowacyjności 4.0. Wykonawca projektu, 2022 4. „Badania nad indukcją zwiększonej syntezy $\beta(1,3)/(1,6)$-glukanu w komórkach drożdży <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 namnażanych w podłożach modelowych” Instytucja finansująca; Narodowe Centrum Nauki, MINIATURA 2, Nr Dec-2018/02/X/N09/03427. Kierownik projektu i wykonawca. 5. „GluCan – technologia wytwarzania funkcjonalnych preparatów o wysokiej zawartości $\beta(1,3)/(1,6)$-glukanu drożdży <i>Candida utilis</i> o właściwości wiązania mykotoksyn”. Projekt na grant przedwdrożeniowy realizowany w ramach programu MNISW "Inkubator Innowacyjności +" Kierownik projektu i główny wykonawca. 6. "Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation" (FoodWaStop). COST Action CA22134. 12.05.2023 – 12.05.2027 7. „Innovation with glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets" (INNOGLY). Akcja COST CA18103. Okres realizacji: 10.12.2018 – 07.04.2023. 8. „Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts" (YEAST4BIO). Akcja COST CA18229. Okres realizacji: 07.11.2019 – 06.11.2023.
<p>Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>Innowacyjne zastosowanie drożdży niekonwencjonalnych ukierunkowane na otrzymanie substancji bioaktywnych i funkcjonalnych technologicznie, m.in. w produkcji żywności.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności anna_bzducha_wrobel@sggw.edu.pl +48 22 593 76 56</p>