

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)	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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 <i>Agriculture</i> 2025, 15, 107, https://doi.org/10.3390/agriculture15010107</p> <p>Sionek, B.; Szydłowska, A.; Jaworska, D.; Kołozyn-Krajewska, D. Benefits of Probiotics—Biodetoxification. <i>Applied Sciences</i>. 2025, 15, 5297. https://doi.org/10.3390/app15105297;</p> <p>Kinsner M., Szkopek D., Jaworska D., Kotlarska A., Przybylski W., Bień D., Michalczyk M. Cieslak A., Kozłowski K., Matusewicz P., Konieczka P. Dietary cannabidiol and nanoselenium mediates post-infection changes in the profiles of fatty acids, sarcoplasmic proteins, and meat properties of <i>C. perfringens</i>-challenged chickens. <i>Animal Feed Science and Technology</i>. 329 (2025) 116487;</p>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie</p>	<p>1.Zależność między jakością sensoryczną i składem chemicznym wędliny tradycyjnej z gęsi rasy Białej Kołudzkiej – doktorat obroniony w 2019 r.; promotor pomocniczy (Katarzyna Nowicka)</p> <p>2.Wybrane uwarunkowania akceptacji konsumenckiej pieczywa o różnej zawartości błonnika; – doktorat obroniony w 2019 r promotor pomocniczy (Maria Królak)</p> <p>3.Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych polędwic surowo dojrzewających, obrona doktoratu 2021 r. (Ewa Smagowska)- promotor główny</p> <p>4. brak wszczętych przewodów</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<p>1. 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 2020-2024</p> <p>2.. 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 2021 - 2023</p>
<p>Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>Sensoryczne, technologiczne, fizykochemiczne uwarunkowania jakości różnych grup żywności, żywności tradycyjnej, konwencjonalnej, wzbogacanej. Poszukiwanie sposobu zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych do opracowania nowych produktów; zero waste</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie</p> <p>danuta_jaworska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. 22 59 37 064</p>