

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Garbowska, dr hab. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p><b>2011</b> stopień naukowy <b>doktor</b> nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia; tytuł rozprawy doktorskiej: „Wpływ warunków obróbki termicznej na aktywność proteolityczną wybranych kultur bakterii mlekowych”, Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p> <p><b>2023</b> stopień naukowy <b>doktor habilitowany</b> nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia; tytuł osiągnięcia naukowego: „Wpływ kultur bakterii mlekowych na proteolizę i występowanie substancji bioaktywnych w serach”, Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kizerwetter-Świda M, Garbowska M, Stefańska I, Pławińska-Czarnak J. False positive results obtained with latex agglutination identification of <i>Staphylococcus aureus</i> caused by <i>Macrocococcus caseolyticus</i> and <i>Mammaliococcus fleurettii</i>. <i>Scientific Reports</i>, 2025, 1–16 <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-025-31847-9">https://doi.org/10.1038/s41598-025-31847-9</a>.</li> <li>2. Płoska J., Garbowska M., Ścibisz I., Stasiak-Różańska L., Study on obtaining bacterial cellulose by <i>Komagataeibacter xylinus</i> in co-culture with lactic acid bacteria in whey, <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 2025, 109-191, <a href="https://doi.org/10.1007/s00253-025-13582-3">https://doi.org/10.1007/s00253-025-13582-3</a></li> <li>3. Stasiak-Różańska L., Berthold-Pluta A., Aleksandrak- Piekarczyk T., Koryszewska- Bagińska A., Garbowska M. Antimicrobial Activity against <i>Cronobacter</i> of Plant Extracts and Essential Oils in a Matrix of Bacterial Cellulose, <i>Polymers</i>, 2024, 16, 2316, <a href="https://doi.org/10.3390/polym16162316">https://doi.org/10.3390/polym16162316</a></li> <li>4. Płoska J., Garbowska M., Rybak K., Berthold-Pluta A., Stasiak-Różańska L., Study on application of biocellulose-based material for cheese packaging, <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 2024, 130433, <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.130433">https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.130433</a></li> <li>5. Berthold-Pluta A, Stefańska I, Forsythe S, Aleksandrak-Piekarczyk T, Stasiak-Różańska L, Garbowska M. Genomic Analysis of <i>Cronobacter condimenti</i> s37: Identification of Resistance and Virulence Genes and Comparison with Other <i>Cronobacter</i> and Closely Related Species. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, t. 25, 16, 2024, s. 1–17, <a href="https://doi.org/10.3390/ijms25168622">https://doi.org/10.3390/ijms25168622</a>.</li> <li>6. Płoska J., Garbowska M., Pluta A., Stasiak-Różańska L., Bacterial cellulose e Innovative biopolymer and possibilities of its applications in dairy industry, <i>International Dairy Journal</i>, 2023, 105586, <a href="https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105586">https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105586</a></li> <li>7. Garbowska M., Berthold-Pluta A., Stasiak-Różańska L., Pluta A., Forsythe S., Stefańska I., The Genotyping Diversity and Hemolytic Activity of <i>Cronobacter</i> spp. Isolated from Plant-Based Food Products in Poland, <i>Foods</i>, 2023, 12, 3873. <a href="https://doi.org/10.3390/foods12203873">https://doi.org/10.3390/foods12203873</a></li> <li>8. Garbowska M., Berthold-Pluta A., Stasiak-Różańska L., Kalisz S., Pluta A., The Impact of White Mulberry, Green Barley, Chia Seeds, and Spirulina on Physicochemical Characteristics, Texture, and Sensory Quality of Processed Cheeses, <i>Foods</i>, 2023, 12, 2862, <a href="https://doi.org/10.3390/foods12152862">https://doi.org/10.3390/foods12152862</a></li> </ol>

	<p>9. Płoska J., Garbowska M. Klempová S., Stasiak-Różańska L., Obtaining Bacterial Cellulose through Selected Strains of Acetic Acid Bacteria in Classical and Waste Media, Applied Sciences, 2023, 13, 6429, <a href="https://doi.org/10.3390/app13116429">https://doi.org/10.3390/app13116429</a></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p><b>2020</b> – obecnie, promotor pomocniczy rozprawy doktorskiej mgr inż. Justyny Płoskiej dotyczącej biosyntezy i zastosowania nanocelulozy bakteryjnej w otrzymywaniu produktów mleczarskich, Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<p><b>2019</b>, Charakterystyka <i>Cronobacter</i> spp. o istotnym znaczeniu klinicznym wyizolowanych z produktów spożywczych [DEC-2019/03/X/NZ901583], Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 19.12.2019, data zakończenia 18.12.2020.</p> <p><b>2023</b>, Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii pozyskiwania, produkcji i przetwórstwa mleka typu A2 w nowym kompleksie hodowlano-wdrożeniowym - MA-2 [00107.DDD.6509.00104.2022.10] wykonawca, data rozpoczęcia 26-10-2023, data zakończenia 30-04-2025.</p> <p><b>2024 – obecnie</b>, projekt naukowo-badawczy pt. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy” UMOWA Nr MEiN/2023/DPI/2866, kierownik merytoryczny zadania badawczego I.1 i II.1.</p>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<p>Planowane badania obejmują izolację i charakterystykę (fenotypową, genotypową, biochemiczną) bakterii kwasu mlekowego, pochodzących m.in. z surowców i produktów spożywczych oraz określenie ich wpływu na wybrane cechy jakościowe i możliwość ich zastosowania w otrzymywaniu produktów mlecznych.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności monika_garbowska@sggw.edu.pl +48 22 5937 670</p>