

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dr hab. Inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2025 r. Doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2018 r. Doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2005 r. Magister inżynier technologii żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Wojtasik-Kalinowska I.,</b> Górską-Horczyżczak, E., Stelmasiak, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Onopiuk A., Wierzbicka A., Półtorak, A. Effect of temperature and oxygen dose during rendering of goose fat to promote fatty acid profiles. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 2021, 123(12), 1-8. DOI: 10.1002/ejlt.202100085</p> <p><b>Wojtasik-Kalinowska I.,</b> Marcinkowska-Lesiak M., Onopiuk A., Stelmasiak A., Szpicer A., Holc D., Wierzbicka A. Półtorak, A. Geese filets flavor stability and quality characteristics at different stages of <i>sous-vide</i> cooking. <i>Animal Science Papers and Reports</i>, 2021, 39(4), 419-435.</p> <p><b>Wojtasik-Kalinowska I.,</b> Górską-Horczyżczak, E., Stelmasiak, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Onopiuk A., Wierzbicka A., Półtorak, A. Effect of temperature and oxygen dose during rendering of goose fat to promote fatty acid profiles. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 2021, 123(12), 1-8. DOI: 10.1002/ejlt.202100085</p> <p><b>Wojtasik-Kalinowska I.,</b> Farmer L.J., Hagan T.D.J., Gordon A., Polkinghorne R., Pogorzelski G., Wierzbicka A., Półtorak A. The Influence of Cooking Methods and Muscle on Beef Aroma Profile and Consumer Satisfaction: Insights from Volatile Compound Analysis. <i>Applied Science-Basel</i>, 2024, 14, 4477. DOI:10.3390/app14114477</p>

	<p><b>Wojtasik-Kalinowska I.</b>, Onopiuk A., Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak, A. Frozen storage quality and flavor evaluation of ready to eat steamed meat products treated with antioxidants. <i>Cyta–Journal of Food</i>, 2021, 19(1), 152-162.</p> <p><b>Wojtasik-Kalinowska I.</b>, Marcinkowska-Lesiak M., Onopiuk A., Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak, A. The effect of <i>Solanum lycopersicum</i> L. extract on quality and flavor stability of ready to eat meat products. <i>Animal Science Papers and Reports</i>, 2022, 40, 423-438.</p> <p>Pat.232487 „Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie. Data udzielenia prawa 01.02.2019 r. Twórcy patentu: Wierzbicka A., Półtorak A., Pogorzelska E., Pogorzelski G., Wyrwisz J., Wierzbicki J., Wierzbicka A., Lipińska A., Stelmasiak A., Szpicer A., Onopiuk A., <b>Wojtasik-Kalinowska I.</b></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<b>Starszy specjalista ds. B+R</b> Projektu badawczo-rozwojowego POIR.01.01.01-00-1066/19 pt. „Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości odżywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: „spray-off” oraz „friendly use” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020, finansowany przez <b>Narodowe Centrum Badań i Rozwoju</b> . Lata realizacji: 2020-2022
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka <a href="mailto:iwona_wojtasik-kalinowska@sggw.edu.pl">iwona_wojtasik-kalinowska@sggw.edu.pl</a> +48 22 593 7086