

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologii Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>06.2004 – uzyskanie tytułu <b>mgr inż.</b>; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie Wydział Nauki o Żywności; kierunek: Inżynieria chemiczna i procesowa, specjalizacja inżynieria przetwórstwa żywności</p> <p>21.11.2008 – uzyskanie <b>stopnia doktora</b> w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>5.11.2019 – nadanie przez Radę Dyscypliny <b>stopnia doktora habilitowanego</b> w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia; Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>01.05.2022 – <b>stanowisko Profesora Uczelni</b></p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Janiszewska-Turak, E., &amp; Radek, K. (2026).</b> Designing Spray-Dried Powders Through pH Control and Carrier Selection: Insights from Model Systems to Carrot Juice. <i>Applied Sciences</i>, 16(3), 1277.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Kovalov, D., Kucy, A., Pobiega, K., &amp; Rybak, K. (2026).</b> Effects of thermal and pulsed electric field on processing on king oyster mushroom and summer black truffle. <i>Translational Food Sciences</i>, 2, vxaf022.</p> <p>Ossowski, S., Rybak, K., Pobiega, K., Sękul, J., Domzalska, Z., Gregorek, K., ... &amp; <b>Janiszewska-Turak, E. (2025).</b> Antioxidant Activity and Microbial Quality of Freeze-Dried, Lactic Acid Fermented Peach Products. <i>Molecules</i>, 30(11), 2360.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Rybak, K., Pobiega, K., &amp; Ossowski, S. (2025).</b> Effect of Ultrasonic Pre-Treatment on the Textural, Structural, and Chemical Properties of Fermented Red Bell Peppers. <i>Applied Sciences</i>, 15(6), 2988.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E., Ossowski, S., Domzalska, Z., Gregorek, K., Sękul, J., Pobiega, K., &amp; Rybak, K. (2025).</b> Physicochemical and Structural Properties of Freeze-Dried Lacto-Fermented Peach Snacks. <i>Applied Sciences</i>, 15(11), 6347.</p>

	<p><b>Janiszewska-Turak, E.</b>, Rybak, K., Pobiega, K., &amp; Ossowski, S. (2025). Effect of Ultrasonic Pre-Treatment on the Textural, Structural, and Chemical Properties of Fermented Red Bell Peppers. <i>Applied Sciences</i>, 15(6), 2988.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E.</b>, Rybak, K., Witrowa-Rajchert, D., Pobiega, K., Wierzbicka, A., Ossowski, S., ... &amp; Gramza-Michałowska, A. (2024). Influence of Heat Treatment and Lactic Acid Fermentation on the Physical and Chemical Properties of Pumpkin Juice. <i>Molecules</i>, 29(19), 4519.</p> <p><b>Janiszewska-Turak, E.</b>, Wierzbicka, A., Rybak, K., Pobiega, K., Synowiec, A., Woźniak, Ł., ... &amp; Gramza-Michałowska, A. (2024). Studying the Influence of Salt Concentrations on Betalain and Selected Physical and Chemical Properties in the Lactic Acid Fermentation Process of Red Beetroot. <i>Molecules</i>, 29(20), 4803.</p> <p>Wierzbicka, A., &amp; <b>Janiszewska-Turak, E.</b> (2024). Influence of the Salt Addition during the Fermentation Process on the Physical and Chemical Properties of Dried Yellow Beetroot. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 14, 1–20. <a href="https://doi.org/10.3390/app14020524">https://doi.org/10.3390/app14020524</a></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	mgr inż. Piotr Grzegory, 2016-2018, „Kształtowanie właściwości fizykochemicznych suszonych truskawek”, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy, obrona pracy 09.02.2018 r
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	YouAreIn - Innowatorzy branży rolno-spożywczej, [2022-1-PL01-KA220-HED-000087693] Kierownik projektu w SGGW: Małgorzata Nowacka, data rozpoczęcia 01-11-2022, data zakończenia 31-08-2025, zakończony zrealizowany; wykonawca
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Opracowanie technologii otrzymywania funkcjonalnych proszków na bazie warzyw i owoców.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	INSTYTUT NAUK o ŻYWNOSCI emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 66