

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy:	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2024: dr hab. w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Osiągnięcie naukowe pt.: „Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”; 2014: dr inż. w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Temat pracy doktorskiej: „Zastosowanie bakterii o właściwościach probiotycznych w dojrzewających produktach mięsnych”
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Pełny dorobek naukowy dostępny na: https://bw.sggw.edu.pl/index.seam?affil=&lang=pl</p> <p>Publikacje powiązane tematycznie:</p> <p>Neffe-Skocińska, K., Długosz, E., Szulc-Dąbrowska, L., & Zielińska, D. (2024). Novel <i>Gluconobacter oxydans</i> strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 108, Article 1. https://doi.org/10.1007/s00253-023-12915-4</p> <p>Okoń, A., Łepecka, A., Szymański, P., & Neffe-Skocińska, K. (2024). The Effect of the Use of the Beneficial Acetic Acid Bacteria Starter Cultures on the Microbiological and Physicochemical Quality of Raw Ripening Sausages. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 15, Article 1. https://doi.org/10.3390/app15010263</p> <p>Jabłońska, A., Kruk, M., Pochylski, S., & Neffe-Skocińska, K. (2023). The usefulness of fermented Kombucha tea for the production of low-alcoholic drinks. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 30, Article 3. https://doi.org/10.15193/zntj/2023/136/462</p> <p>Neffe-Skocińska, K., Karbowski, M., Kruk, M., Kołożyn-Krajewska, D., & Zielińska, D. (2023). Polyphenol and antioxidant properties of food obtained by the activity of acetic acid bacteria (AAB) – A systematic review. <i>Journal of Functional Foods</i>, 107, 1–12. https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105691</p> <p>Sionek, B., Szydłowska, A., Zielińska, D., Neffe-Skocińska, K., & Kołożyn-Krajewska, D. (2023). Beneficial Bacteria Isolated from Food in Relation to the Next Generation of Probiotics. <i>Microorganisms</i>, 11, Article 7. https://doi.org/10.3390/microorganisms1107171</p> <p>Neffe-Skocińska, K., Kruk, M., Ścibisz, I., & Zielińska, D. (2022). The Novel Strain of <i>Gluconobacter oxydans</i> H32 Isolated from Kombucha as a Proposition of a Starter Culture for Sour Ale Craft Beer Production.</p>

	<p>Applied Sciences-Basel, 12, Article 6. https://doi.org/10.3390/app12063047</p> <p>Patent: Neffe-Skocińska Katarzyna, Kołożyn-Krajewska Danuta: Sposób przygotowania szczepionki bakterii probiotycznych jako kultury startowej w produktach mięsnych, Wynalazek, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): P.410486, Numer patentu/prawa: Pat.226236.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<p>Kierownik zadania naukowego pt.” Wpływ potencjalnie probiotycznych bakterii kwasu octowego na zjawisko apoptozy komórek nabłonka jelitowego”; nr DEC-2019/03/X/NZ9/00876; Miniatura 3, NCN. 2021.</p> <p>Kierownik zadania naukowego w ramach Minigrant pt. „Opracowanie fermentowanego napoju na bazie herbaty (Kombucha) z wykorzystaniem innowacyjnych kultur startowych o właściwościach przeciwnowotworowych”, Inkubator Innowacyjności 4.0.2021.</p> <p>Udział w ponad 20 projektach badawczych, w tym: “Building a Healthy Drink Ecosystem to Prevent Childhood Obesity”. Horizon Europe (HORIZON; no 101181746 — 4Sir2). W trakcie realizacji. Wykonawca. „Mikrokapsułki z termostabilnymi kulturami bakterii o właściwościach prozdrowotnych modulujących mikrobiotę jelit dla poprawy zdrowia konsumentów”. Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021 – 2027. Działanie FESL.01.02 Badania, rozwój i innowacje w przedsiębiorstwach. W trakcie realizacji. Wykonawca. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy” (UMOWA Nr MEiN/2023/DPI/2866). W trakcie realizacji. Wykonawca.</p>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Badania będą dotyczyć izolacji, identyfikacji i oceny właściwości postbiotycznych i parabiotycznych funkcjonalnych szczepów bakterii i drożdży oraz technologicznych możliwości ich wykorzystania w produkcji kultury startowej SCOBY i napoju Kombucha.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka katarzyna_neffe_skocinska@sggw.edu.pl +48 22 59 37 067</p>