

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>prof. dr hab. inż. Hanna Kowalska</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1993 r. - mgr inż., kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> <p>2002 r. – tytuł doktora nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW</p> <p>2013 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia,</p> <p>2018 r. – stanowisko prof. Uczelni,</p> <p>2023 r. – tytuł prof. zwyczajnego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chobot M., Kozłowska M., Marzec A. &amp; Kowalska H. 2026. The effect of pretreatments and infrared drying on the quality of white radish slices. <i>Foods</i>, 15(3), 423.</li> <li>2. Ignaczak A. ... &amp; Kowalska H. 2025. The Influence of Osmotic Treatment, Edible Coatings Application, and Reduced Pressure on Microwave–Vacuum-Dried Carrot Properties. <i>Molecules</i>, 30(9), 1877.</li> <li>3. Kowalska H. i in. 2025. The influence of recipe modification and the technological method on the properties of multigrain snack bars. <i>Molecules</i>, 30(15), 3160.</li> <li>4. Kozłowska M. ... Kowalska H. 2025. Evaluation of some quality parameters of pumpkin seeds and oil after roasting with marjoram. <i>Foods</i>, 14(2), 172.</li> <li>5. Nowacka M., Kowalska H. i in. 2025. Emerging technologies in dried fruit snacks: nutritional enrichment and sustainable production. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 24(4).</li> <li>6. Chobot M. ... &amp; Kowalska H. 2024. Development of drying and roasting processes for the production of plant-based pro-healthy snacks in the light of nutritional trends and sustainable techniques. <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i>, 104553.</li> <li>7. Ignaczak A. ... &amp; Kowalska H. 2024. Shaping the physicochemical and health-promoting properties of carrot snacks produced by microwave-vacuum drying with preliminary thermal and enriching treatment. <i>Molecules</i>, 29(21), 5100.</li> <li>8. Kowalska H. i in. 2023. Shaping the properties of osmo-dehydrated strawberries in fruit juice concentrates. <i>Applied Sciences</i>, 13, 2728.</li> <li>9. Kowalska H. i in. 2023. Advances in multigrain snack bar technology and consumer expectations: a review. <i>Food Reviews International</i>, 39:1,93-118.</li> <li>10. Kowalska H. i in. 2023. Shaping the properties of osmo-dehydrated strawberries in fruit juice concentrates. <i>Applied Sciences</i>, 13(4), 2728.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>Przewody doktorskie; obronione (tytuł pracy):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 28.02.2016 - 12.04.2019; Wpływ odwadniania osmotycznego owoców w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne otrzymanych suszy.</li> <li>- 22.02.2021 - 21.11.2023; Analiza wpływu preparatów błonnikowych i suszonych owoców na właściwości fizyczne i chemiczne przekąsek jako układów wielofazowych wytwarzanych na bazie ziaren oleistych.</li> </ul>

	<p>Otwarte przewody doktorskie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30.04.2022. Badania nad wpływem obróbki wstępnej i obniżonego ciśnienia na suszenie mikrofalowo-próżniowe marchwi i selera w aspekcie otrzymania przekąsek prozdrowotnych. Planowana obrona 2026</li> <li>14.10.2023 - Badanie wpływu obróbki wstępnej i suszenia rzodkwi białej w technologii wytwarzania przekąsek o właściwościach prozdrowotnych. Planowana obrona 2027</li> </ul>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udział w realizacji zadania pn. Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Projekt Junior- Edu-Żywnienie (JEŻ). 2022</li> <li>2. Kowalska H. – kierownik projektu ze strony polskiej jako partnera w ramach Projektu Konsorcyjnego ERA-Net SUSFOOD NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji, Niemczech i Polsce, pt.: „Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”, w okresie 09.2014 – 10.2017</li> </ol>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<p>Kształtowanie właściwości fizykochemicznych, prozdrowotnych i sensorycznych produktów przekąskowych wytwarzanych w wieloetapowym procesie technologicznym, z wykorzystaniem różnych metod, m.in. suszenia, odwadniania osmotycznego lub wzbogacania i in., w oparciu o oczekiwania konsumentów, jak żywność mało przetworzona, z przeznaczeniem dla określonych grup społecznych, np. żywność o obniżonej zawartości cukru, wzbogaconej w białko i inne. Zakres badawczy uwzględnia zastosowanie technik zrównoważonego wytwarzania żywności.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>hanna_kowalska@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 75 570</p>