

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Jolanta Kowalska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1998 r. – mgr inż. kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW 2002 r. - doktor nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia, SGGW 2014 r – dr habilitowany inż. w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2021 r. – stanowisko profesora uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kowalska J., Kowalska H., Cacak-Pietrzak G., Zawadzka S. 2022. The use of dried apples in the production of yeast rolls. <i>Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego</i>, 32/60, 1, 83-90. 2. Kowalska J., Samborska K., Urbańska B., Kowalska H. 2022. Zastosowanie suszonego miodu w produkcji mlecznych mas czekoladowych. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 76, 40-43. doi:10.15199/65.2022.8.5. 3. Kowalska J., Miarka D., Marzec A., Ciużyńska A., Janowicz M., Galus S., Kowalska H. 2023. Sous-vide as an innovative and alternative method of culinary treatment of chicken breast in terms of product quality and safety. <i>Applied Sciences – Basel</i>, 13(6), 3906. doi.org/10.3390/app13063906. 4. Salamon A., Kowalska H., Ignaczak A., Marzec A., Kowalska J., Szafrńska A. 2023. Characteristics of oat and buckwheat malt grains for use in the production of fermented foods. <i>Foods</i>, 12, 3747. doi.org/10.3390/foods12203747. 5. Kowalska J., Stanisławek M., Latoch A., Marzec A., Galus S., Kowalska H., Ciecierska M. 2025. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Polish Traditionally and Industrially Smoked Meats as an Element of Monitoring and PAH Reduction Strategies. <i>Foods</i>, 14(3), 350. doi.org/10.3390/foods14030350. 6. Galus S., Kowalska H., Ignaczak A., Kowalska J., Karwacka M., Ciużyńska A., Janowicz M. 2025. Effects of Polysaccharide-Based Edible Coatings on the Quality of

	<p>Fresh-Cut Beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L.) During Cold Storage. <i>Coatings</i>, 15, 583. doi.org/10.3390/coatings15050583.</p> <p>7. Marzec A, Kowalska J, Korolczuk M, Kowalska H. 2025. Crunchiness of Osmotically Dehydrated Freeze-Dried Strawberries. <i>Applied Sciences</i>. 15(21):11704. https://doi.org/10.3390/app152111704.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>Obronione doktoraty</p> <ol style="list-style-type: none"> 07.07.2021 r - Badania nad zastosowaniem metody Sous-vide jako nowatorskiej techniki względem konwencjonalnych metod kulinarnych stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego 12.10.2023 r. – Badanie wpływu składu surowcowego oraz warunków mieszania na kształtowanie właściwości czekoladowych mas mlecznych 14.11.2024 - Ocena wybranych parametrów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wędlin wędzonych <p>Realizowany doktorat</p> <ol style="list-style-type: none"> od 01.10.2025 r. – doktorat wdrożeniowy - Analiza możliwości wykorzystania surowców zbożowych jako alternatywy dla surowców kakaowych w produkcji cukierniczej
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Wykonawca zadania w projekcie „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)” MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Borówka wysoka należy do owoców podatnych na zmiany mikrobiologiczne i straty jakościowe w trakcie przechowywania i dystrybucji. Producenci i przetwórcy poszukują nie chemicznych metod prewencji rozwoju mikroorganizmów i przedłużenia trwałości owoców borówki. Jedną z kluczowych technologii stosowanych w tym celu jest atmosfera kontrolowana (CAP) lub atmosfera modyfikowana (MAP) oraz jej połączenie z chłodnictwem i mrożeniem. Jednym z rozwiązań, które może przedłużyć trwałość owoców borówki zarówno świeżych jak i mrożonych może być zastosowanie UV (UV-C) jako zabiegu powierzchniowego, także w połączeniu z CAP i/lub MAP. Ważnym aspektem naukowym są analizy właściwości fizykochemicznych, sensorycznych i jakości mikrobiologicznej borówki po zastosowaniu promieniowania UV-C.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności jolanta_kowalska@sggw.edu.pl 22-5937679