

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Mariola Kozłowska, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2024 - dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, prof. SGGW, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>2019 – dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>2004 - dr nauk farmaceutycznych, Akademia Medyczna w Warszawie (obecnie Warszawski Uniwersytet Medyczny), Wydział Farmaceutyczny.</p> <p>1998 - magister chemii, Uniwersytet Warszawski, Wydział Chemii.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kowalska, I., Koçak Yanik, D., Jóźwiak, G., Kozłowska, M. (2026). A Comparison of the Occurrence of Bioactive Compounds in the Grain of Different Triticum Species. <i>Molecules</i>, 31(4), 667. 2. Kozłowska M., Ziarno M., Zawada K., Kowalska H., Derewiaka D., Chobot M., Ścibisz I. (2025). Evaluation of Some Quality Parameters of Pumpkin Seeds and Oil After Roasting with Marjoram. <i>Foods</i>, 14(2), 172. 3. Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I., Kozłowska M. (2024). Texture and water holding capacity of oat drinks fermented with lactic acid bacteria, Bifidobacteria and Propionibacterium. <i>International Journal of Food Properties</i>, 27(1), 106-122. 4. Chobot M., Kozłowska M., Ignaczak A., Kowalska H. (2024). Development of drying and roasting processes for the production of plant-based pro-healthy snacks in the light of nutritional and sustainable techniques. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 149, 104553. 5. Kozłowska M., Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I. (2023). Exploring the possibility of enriching fermented milks with young barley leaves powder preparation. <i>Fermentation</i>, 9(8), 731. 6. Ziarno M., Kozłowska M., Ratusz K., Hassaliu R. (2023). Effect of the addition of selected herbal extracts on the quality characteristics of flavored cream and butter. <i>Foods</i>, 12(3), 471. 7. Kozłowska M., Ziarno M., Rudzińska M., Majcher M., Małajowicz J, Michewicz K. (2022). Effect of essential oils on the

	<p>survival of Bifidobacterium in in vitro conditions and in fermented cream. Applied Sciences, 12(3), 1067.</p> <p>8. Kozłowska M., Ścibisz I., Przybył J.L., Laudy A.E., Majewska E., Tarnowska K., Małajowicz J., Ziarno M. (2022). Antioxidant and antibacterial activity of extracts from selected plant material. Applied Sciences, 12(19), 9871.</p> <p>9. Majewska E., Kozłowska M., Tarnowska K., Gruczyńska-Sękowska E., Kowalska D. (2022). Chemical composition and biological activity of lemon verbena (<i>Lippia citriodora</i>) essential oil – A review. Journal of Essential Oil Bearing Plants, 25(4), 796-810.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	2023 - Badanie wpływu obróbki wstępnej i suszenia rzodkwi białej w technologii wytwarzania przekąsek o właściwościach prozdrowotnych, promotor pomocniczy. Planowana obrona 2027.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	-
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Poszukiwanie surowców roślinnych będących źródłem związków biologicznie czynnych, szczególnie tych wykazujących aktywność przeciwutleniającą oraz tych, z których można pozyskać tłuszcz. Możliwość zastosowania materiału roślinnego oraz otrzymanych z niego izolatów w podnoszeniu stabilności przeciwutleniającej wybranych produktów żywnościowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności mariola_kozłowska@sggw.edu.pl 22 59 376 22