

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Monika Trząskowska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia/ nauki o zdrowiu
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>doktor habilitowany – 2019 r. – „Badania nad zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonalnej”;</p> <p>doktor nauk rolniczych - 2006 r. - „Prognostyczne modele wzrostu i przeżywalności bakterii probiotycznych w wybranych produktach żywnościowych”;</p> <p>magister inżynier - 2001 r.; „Prognozowanie wzrostu, przeżywalności i inaktywacji wybranych grup bakterii w modelowych produktach mięsnych”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>(1) Trząskowska, M.; Naammo, E. E.; Salman, M.; Afolabi, A.; Wong, C. W. Y.; Kołożyn-Krajewska, D. Risk Profile of Bacteriophages in the Food Chain. <i>Foods</i> 2025, <i>14</i> (13), 2257.</p> <p>(2) Sasikumar Nair, S.; Varghese, A.; Trząskowska, M.; Kolanowski, W.; Mazurek-Kusiak, A. K.; Trafialek, J. Post-Certification Quality Analysis of Traditional Indian Fried Snacks. <i>Applied Sciences</i> 2025, <i>15</i> (13), 7404.</p> <p>(3) Niyigaba, T.; Küçükgöz, K.; Kołożyn-Krajewska, D.; Królikowski, T.; Trząskowska, M. Advances in Fermentation Technology: A Focus on Health and Safety. <i>Applied Sciences</i> 2025, <i>15</i> (6), 3001.</p> <p>(4) Murali, A. P.; Trafialek, J.; Trząskowska, M.; Mazurek, A. K.; Kolanowski, W. Food Safety Risk Assessment Based on HACCP Audit Results Using the FMEA Method in Indian Organic Food Processing Plants. <i>Current Nutrition & Food Science</i> 2025, <i>21</i>, 1–15.</p> <p>(5) Küçükgöz, K.; Venema, K.; Chamorro, F.; Cassani, L.; Donn, P.; Prieto, M. A.; Trząskowska, M. Unlocking the Potential of Fermented Beetroot Ketchup: Enhancing Polyphenol Recovery and Gut Microbiota Interactions. <i>Food Chemistry</i> 2025, <i>463</i>, 141141.</p> <p>(6) Kruk, M.; Lalowski, P.; Płecha, M.; Ponder, A.; Rudzka, A.; Zielińska, D.; Trząskowska, M. Prebiotic Potential of Spent</p>

	<p>Brewery Grain – <i>In Vitro</i> Study. <i>Food Chemistry</i> 2025, 463, 141254.</p> <p>(7) Lalowski, P.; Kruk, M.; Salman, M.; Trzaskowska, M. Prebiotic Properties of Brewer's Spent Grain – Literature Review. <i>ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość</i> 2024, 31 (3 (140)), 69–81.</p> <p>(8) Küçükgöz, K.; Venema, K.; Trzaskowska, M. Gut Microbiota Modulatory Capacity of Fermented Ketchup in a Validated <i>in Vitro</i> Model of the Colon. <i>Food Research International</i> 2024, 192, 114801.</p> <p>(9) Kruk, M.; Varmanen, P.; Edelmann, M.; Chamlagain, B.; Trzaskowska, M. Food By-Product Valorisation in Nutrients through Spent Brewer's Yeast Bioprocessing with <i>Propionibacterium Freudenreichii</i>. <i>Journal of Cleaner Production</i> 2024, 434, 140102.</p> <p>(10) Kruk, M.; Ponder, A.; Horoszewicz, J.; Popławski, D.; Król, K.; Leszczyńska, J.; Jaworska, D.; Trzaskowska, M. By-Product Hazelnut Seed Skin Characteristics and Properties in Terms of Use in Food Processing and Human Nutrition. <i>Sci Rep</i> 2024, 14 (1), 18835.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>T. Niyigaba: Analysis of Foodborne Pathogens' Survival During Simulated Human Digestion; doktorant w Szkole Doktorskiej SGGW od roku akademickiego 2024/2025</p> <p>M. Kruk: Analiza związków bioaktywnych w wybranych surowcach odpadowych z przemysłu spożywczego oraz ocena możliwości ich wtórnego zastosowania;</p> <p>K. Kucukgoz: Development and nutritional assessment of potentially probiotic non-dairy product – in vitro research;</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. EU-FORA – The European Food Risk Assessment Fellowship Programme, Risk assessment of herbs and edible flowers, AGREEMENT NUMBER – EUBA-EFSA-2022-ENREL-02 – GA13, kierownik.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Jakość mikrobiologiczna żywności, w szczególności ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka</p> <p>monika_trzaskowska@sggw.edu.pl</p> <p>22 59 370 82</p>