

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Lidia Stasiak-Róžańska, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2012 stopień naukowy doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia; tytuł rozprawy doktorskiej: „Badania nad wykorzystaniem wybranych gatunków bakterii octowych do otrzymywania preparatu komórkowego o aktywności katalitycznej dehydrogenazy glicerolowej”, Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p> <p>2019 stopień naukowy doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia; tytuł osiągnięcia naukowego: „Biotechnologiczne otrzymywanie dihydroksy-acetonu z glicerolu odpadowego przy udziale bakterii octowych oraz koncepcja zastosowania tego związku w połączeniu z celulozą bakteryjną”, Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dhakala A., Stasiak-Róžańska L., Adhikari A., Novel Approaches in Production and Application of Bacterial Cellulose in Food Industries, ed. Thomas Bayer, Manfred Kircher, Biowaste to Value-added Products Economics and Technologies, Springer, Berlin, Heidelberg, 2025 1-34, https://doi.org/10.1007/10_2025_285 2. Stasiak-Róžańska L., Gawor J., Piwowarek K., Fabiszewska A., Aleksandrak- Piekarczyk T., Co-Fermentation and Genomic Insights into Lactic Acid Bacteria for Enhanced Propionic Acid Production Using a Non-GMO Approach, <i>Foods</i>, 2025, 14, 1573, https://doi.org/10.3390/foods14091573 3. Płoska J., Garbowska M., Ścibisz I., Stasiak-Róžańska L., Study on obtaining bacterial cellulose by <i>Komagataeibacter xylinus</i> in co-culture with lactic acid bacteria in whey, <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 2025, 109-191, https://doi.org/10.1007/s00253-025-13582-3 4. Stasiak-Róžańska L., Berthold-Pluta A., Aleksandrak- Piekarczyk T., Koryszewska- Bagińska A., Garbowska M. Antimicrobial Activity against <i>Cronobacter</i> of Plant Extracts and Essential Oils in a Matrix of Bacterial Cellulose, <i>Polymers</i>, 2024, 16, 2316, https://doi.org/10.3390/polym16162316 5. Płoska J., Garbowska M., Rybak K., Berthold-Pluta A., Stasiak-Róžańska L., Study on application of biocellulose-based material for cheese packaging, <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 2024, 130433, https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.130433 6. Płoska J., Garbowska M., Pluta A., Stasiak-Róžańska L., Bacterial cellulose e Innovative biopolymer and possibilities of its applications in dairy industry, <i>International Dairy Journal</i>, 2023, 105586, https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105586 7. Garbowska M., Berthold-Pluta A., Stasiak-Róžańska L., Pluta A., Forsythe S., Stefańska I., The Genotyping Diversity and Hemolytic Activity of <i>Cronobacter</i> spp. Isolated from Plant-Based Food Products in Poland, <i>Foods</i>, 2023, 12, 3873. https://doi.org/10.3390/foods12203873 8. Garbowska M., Berthold-Pluta A., Stasiak-Róžańska L., Kalisz S., Pluta A., The Impact of White Mulberry, Green Barley, Chia Seeds, and Spirulina on Physicochemical Characteristics, Texture, and Sensory Quality of Processed Cheeses, <i>Foods</i>, 2023, 12, 2862, https://doi.org/10.3390/foods12152862 9. Płoska J., Garbowska M. Klempová S., Stasiak-Róžańska L., Obtaining Bacterial Cellulose through Selected Strains of Acetic Acid Bacteria in

	Classical and Waste Media, Applied Sciences, 2023, 13, 6429, https://doi.org/10.3390/app13116429
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>2018-2022, promotor pomocniczy w zrealizowanej i obronionej rozprawie doktorskiej mgr inż. Joanny Cichowskiej pt. "Analiza wpływu polioli jako substancji osmoaktywnych, ultradźwięków oraz pulsacyjnego pola elektrycznego na przebieg odwadniania osmotycznego i suszenia tkanki jabłka", Promotor Główny prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, Wydział Nauk o Żywności (obecnie Wydział Technologii Żywności) SGGW w Warszawie.</p> <p>2020 – obecnie, promotor rozprawy doktorskiej mgr inż. Justyny Płoskiej dotyczącej biosyntezy i zastosowania nanocelulozy bakteryjnej w otrzymywaniu produktów mleczarskich, Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<p>2019, Charakterystyka determinantów genetycznych biosyntezy kwasu propionowego oraz analiza ich funkcjonalności w wybranych bakteriach fermentacji mlekowej; [2018/29/B/NZ9/02278] Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 09-01-2019, data zakończenia 08-01-2023.</p> <p>2021, Analizy fizyko - chemiczne, konsultacje, ekspertyzy i opinie dotyczące oceny jakości żywności Kierownik projektu w SGGW, data rozpoczęcia 01-03-2021, data zakończenia 31-12-2021.</p> <p>2022, YouAreIn - Innowatorzy branży rolno-spożywczej [2022-1-PL01-KA220-HED-000087693] wykonawca, data rozpoczęcia 01-11-2022, data zakończenia 31-08-2025.</p> <p>2023, Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii pozyskiwania, produkcji i przetwórstwa mleka typu A2 w nowym kompleksie hodowlano-wdrożeniowym - MA-2 [00107.DDD.6509.00104.2022.10] wykonawca, data rozpoczęcia 26-10-2023, data zakończenia 30-04-2025.</p> <p>2024 – obecnie, projekt naukowo-badawczy pt. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy” UMOWA Nr MEiN/2023/DPI/2866, wykonawca, koordynator zadania badawczego.</p>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Planowane badania obejmują izolację i charakterystykę (taksonomiczną, genetyczną, biochemiczną) bakterii kwasu mlekowego, występujących w niszach różnych zakątków świata; poszukiwanie szczepów o unikatowych właściwościach przydatnych w produkcji żywności, otrzymanie produktu spożywczego na bazie mleka różnych gatunków zwierząt z zastosowaniem dodatkowych kultur wyizolowanych szczepów.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności lidia_stasiak_rozanska@sggw.edu.pl +48 22 5937 539