

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>dr hab. Rafał Wołosiak, prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1998 r. – stopień magistra inżyniera nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2002 r. – stopień doktora nauk rolniczych (obrona z wyróżnieniem)</p> <p>2016 r. – stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność: chemia żywności</p> <p>2023 r. – zatrudnienie na stanowisku profesora uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pakosz P., Bzducha-Wróbel A., Drużyńska B., Majewska E., <b>Wołosiak R.</b>: Composition of Coffee Beans Influenced by Bioprocessing with Selected Bacteria, <i>Foods</i>, vol. 14, nr 7, 2025, IF(4,7)</li> <li>2. Barańska A., Jedlińska A., <b>Wołosiak R.</b>, Witrowa-Rajchert D., Derewiaka D.: Volatile and Antioxidant Compounds of Beetroot Powder Obtained by Dehumidified Air Spray Drying of Cloudy Juice, <i>Applied Sciences</i>, vol. 14, nr 16, 2024, DOI:10.3390/app14167316, IF(2,5)</li> <li>3. Drużyńska B., Łukasiewicz J., Majewska E., <b>Wołosiak R.</b>: Optimization of the Extraction Conditions of Polyphenols from Red Clover (<i>Trifolium pratense</i> L.) Flowers and Evaluation of the Antiradical Activity of the Resulting Extracts, <i>Antioxidants</i>, vol. 13, nr 4, 2024, IF(6)</li> <li>4. Pakosz P., <b>Wołosiak R.</b>, Drużyńska B., Majewska E.: The Effect of Type and Duration of Digestive Enzyme Treatment on Coffee Bean Composition, <i>Applied Sciences</i>, vol. 14, nr 6, 2024, IF(2,5)</li> <li>5. Ciecierska M., Dasiewicz K., <b>Wołosiak R.</b>: Methods of Minimizing Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Content in Homogenized Smoked Meat Sausages Using Different Casings and Variants of Meat-Fat Raw Material, <i>Foods</i>, vol. 12, nr 22, 2023, IF(4,7)</li> <li>6. <b>Wołosiak R.</b>, Pakosz P., Drużyńska B., Janowicz M.: Antioxidant Activity of Coffee Components Influenced by Roast Degree and Preparation Method, <i>Applied Sciences</i>, vol. 13, nr 4, 2023, IF(2,5)</li> <li>7. Amft J., Meissner P., Steffen-Heins A., Hasler M., Stöckmann H., Meynier A., Birault L., Velasco J., <b>Wołosiak R.</b>, Derewiaka D.: Interlaboratory study on lipid oxidation during accelerated storage trials with rapeseed and sunflower oil analyzed by conjugated dienes as primary oxidation products, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, vol. 125, nr 10, 2023, IF(1,8)</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	brak otwartych przewodów i obronionych doktoratów, jedna praca doktorska w trakcie realizacji

doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	brak w ostatnich 5 latach
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Zastosowanie fermentacji i wysokiego ciśnienia do opracowania nowego procesu przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego powodującego rozwinięcie bioaktywności składników żywności i stworzenie nowego produktu spożywczego o zaprojektowanych cechach prozdrowotnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:rafal_wolosiak@sggw.edu.pl">rafal_wolosiak@sggw.edu.pl</a> 22 5937677