

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dorota Zielińska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Nauki o Zdrowiu, Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2008 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karbowski, M., Wójcicki, M., Hyun, J. E., Szymański, P., Niu, Y. D., & Zielińska, D. (2025). Novel antimicrobial compounds from fermented food-derived <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> B1 and <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> O24 strains: Genomic and proteomic analysis. <i>LWT</i>, 118597. 2. Mosiej W., Długosz E., Kruk M., Zielińska D.: Immunomodulatory Properties of Live and Thermally-Inactivated Food-Origin Lactic Acid Bacteria – In Vitro Studies. <i>Molecular Nutrition & Food Research</i> (2025) DOI: 10.1002/mnfr.202400860.R1 3. Kruk, M., Lalowski, P., Plecha, M., Ponder, A., Rudzka, A., Zielińska, D., & Trzaskowska, M. (2025). Prebiotic potential of spent brewery grain—In vitro study. <i>Food chemistry</i>, 463, 141254. 4. Neffe-Skocińska, K., Długosz, E., Szulc-Dąbrowska, L., & Zielińska, D. (2024). Novel <i>Gluconobacter oxydans</i> strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 108(1), 1-12. 5. Kossowska, M., Olejniczak, S., Karbowski, M., Mosiej, W., Zielińska, D., & Brzezicka, A. (2024). The interplay between gut microbiota and cognitive functioning in the healthy aging population: a systematic review. <i>Nutrients</i>, 16(6), 852. 6. Zielińska, D., & Kostrzewska, A. (2024). Development of Sourdough Bread Made with Probiotic <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Bacteria Addition. <i>Applied Sciences</i> (2076-3417), 14(14). 7. Rudzka, A., Patloka, O., Plecha, M., Królikowski, T., Oczkowski, M., Zborowski, M., ... & Zielińska, D. (2023). Changes in the microbiome of a human and in the simulator of human intestinal microbial ecosystem (SHIME®) in response to a diet and probiotic supplementation. <i>FOOD. SCIENCE. TECHNOLOGY. QUALITY</i>, 30(1), 53-72. 8. Łepecka, A., Szymański, P., Okoń, A., & Zielińska, D. (2023). Antioxidant activity of environmental lactic acid bacteria strains isolated from organic raw fermented meat products. <i>LWT</i>, 114440. 9. Neffe-Skocińska, K., Karbowski, M., Kruk, M., Kolożyn-Krajewska, D., & Zielińska, D. (2023). Polyphenol and antioxidant properties of food obtained by the activity of acetic acid bacteria (AAB)—A systematic review. <i>Journal of Functional Foods</i>, 107, 105691. 10. Karbowski, M., Szymański, P., & Zielińska, D. (2023). Synergistic effect of combination of various microbial hurdles in the biopreservation of meat and meat products—Systematic review. <i>Foods</i>, 12(7), 1430.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności SGGW w Warszawie (promotor pomocniczy)

	<p>2014-2021, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2021-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Zastosowanie metabolitów bakterii fermentacji mlekowej (LAB) oraz bakterii kwasu octowego (AAB) do biokonserwacji mięsa i przetworów mięsnych (<i>promotor</i>)</p> <p>2022-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka (<i>promotor</i>)</p> <p>2025-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Zjawisko odpowiedzi na stres środowiskowy probiotycznych bakterii fermentacji mlekowej (<i>promotor</i>)</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik ze strony SGGW projektu Building a Healthy Drink Ecosystem to Prevent Childhood Obesity 4Sir2. Horyzont Europa RIA. Okres realizacji 2025-2030. 2. Kierownik projektu „Mikrokapsułki z termostabilnymi kulturami bakterii o właściwościach prozdrowotnych modulujących mikrobiotę jelit dla poprawy zdrowia konsumentów”, umowa na dofinansowanie nr FESL.01.02-IP.01- 08EF/24-00. Okres realizacji 2025-2027. 3. Kierownik projektu NCN PRELUIUM BIS 3 (Nr DEC-2021/43/O/NZ9/02468) nt.: „Rola bakterii fermentacji mlekowej pochodzących z żywności w neuroprotekcji poprzez utrzymanie homeostazy dolnego odcinka przewodu pokarmowego człowieka”. Okres realizacji 2022-2026. 4. Kierownik zadania badawczego NCN Miniatura I (Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC-2017/01/X/NZ9/01627 nt: „Ocena <i>in vitro</i> zjawiska hamowania adhezji patogenów do śluzu jelitowego, przez żywe i inaktywowane cieplnie komórki <i>Lactobacillus</i>”. Okres realizacji 2018-2019.
<p>Zakres tematyczny – projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, postbiotyki, mechanizmy działania, modulacja mikrobioty jelitowej, wpływ na zdrowie człowieka</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dorota_zielinska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 065</p>