

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Anna Dąbrowska</b>
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych
Adres e-mail:	anna.dabrowska@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-8524-5802
Baza wiedzy UPWr - link	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrc58fd01a102f44df83403afc82047c06/Anna%2BD%25C4%2585browska?aq=%40status%3Apracownik%2Cauthorprofile%2F%40positionPL%3Aprofesor%2C%40active%3D%27true%27%2C%3AWUT0422e2f5a6e04895a72fa10a4f65a404&amp;r=author&amp;tab=&amp;lang=pl">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrc58fd01a102f44df83403afc82047c06/Anna%2BD%25C4%2585browska?aq=%40status%3Apracownik%2Cauthorprofile%2F%40positionPL%3Aprofesor%2C%40active%3D%27true%27%2C%3AWUT0422e2f5a6e04895a72fa10a4f65a404&amp;r=author&amp;tab=&amp;lang=pl</a>
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	Projekt POIG.01.03.01-02-080/12, pt.: „Wykorzystanie drożdży <i>Y. lipolytica</i> i <i>D. hansenii</i> , en-zymów oraz toksyn killerowych do otrzymywania preparatów przydatnych w przemyśle i agro-technice”. Kierownik zadania
Czy w pracę doktorską będzie zaangażowany drugi promotor albo promotor pomocniczy?	Tak
	promotor pomocniczy
Imię i nazwisko:	Marek Szoltyś
Stopień naukowy:	dr inż.
Jednostka macierzysta:	Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych
Adres e-mail:	marek.szoltyś@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-7726-187X
Baza wiedzy - link (dotyczy pracowników UPWr)/Najważniejsze publikacje (lista JCR) i patenty z ostatnich 3 lat - max po 5 pozycji (w przypadku osób spoza UPWr)	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrbf664d5dda5947389ea3bf2539101f91/Marek%2BSzo%25C5%2582tyś?aq=%40status%3Apracownik%2Cauthorprofile%2F%40positionPL%3Aadiunkt%2C%40active%3D%27true%27%2C%3AWUT0422e2f5a6e04895a72fa10a4f65a404&amp;r=author&amp;tab=&amp;lang=pl">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrbf664d5dda5947389ea3bf2539101f91/Marek%2BSzo%25C5%2582tyś?aq=%40status%3Apracownik%2Cauthorprofile%2F%40positionPL%3Aadiunkt%2C%40active%3D%27true%27%2C%3AWUT0422e2f5a6e04895a72fa10a4f65a404&amp;r=author&amp;tab=&amp;lang=pl</a>
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	Projekt POIG.01.03.01-02-080/12, pt.: „Wykorzystanie drożdży <i>Y. lipolytica</i> i <i>D. hansenii</i> , en-zymów oraz toksyn killerowych do otrzymywania preparatów przydatnych w przemyśle i agro-technice”. Kierownik projektu
<b>Tematyka badawcza i jej finansowanie</b>	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Wykorzystanie roślinnych i zwierzęcych preparatów białkowych oraz związków polifenolowych pozyskanych z owoców, jako czynników stymulujących wzrost i przeżywalność klasycznej oraz probiotycznej mikroflory w produkcji funkcjonalnych napojów fermentowanych
2) Dyscyplina w której realizowana będzie rozprawa doktorska (zgodna z SD UPWr):	technologia żywności i żywienia
3) Zakres tematyczny – problem badawczy do rozwiązania, do którego poszukuje się doktoranta:	<p>Mleczne napoje fermentowane, wyprodukowane z udziałem aktywnej mikroflory, zarówno klasycznej, jak i probiotycznej, zaliczane są do tzw. żywności funkcjonalnej. Korzystny wpływ na zdrowie człowieka wynikający ze spożycia tej grupy produktów wynika w między innymi z rodzaju mikroflory zastosowanej przy ich produkcji, która powinna pozostać żywa i aktywna do ostatniego dnia przydatności do spożycia, a także stosowanych dodatków. Obecnie przemysł żywnościowy oferuje wiele dodatków, którymi można wzbogacić i uatrakcyjnić walory napojów fermentowanych, a także podnieść ich wartość biologiczną. Działanie to ma na celu poprawę właściwości odżywczych, organoleptycznych i fizykochemicznych, podwyższenie potencjału biologicznego, a także przeżywalności kultur drobnoustrojów. Jest to szczególnie istotne w kontekście bakterii należących do grupy <i>Bifidobacterium</i>, które charakteryzują się stosunkowo słabym wzrostem w mleku, dlatego też analizowanych jest wiele różnorodnych substancji o właściwościach prebiotycznych, które mogłyby zostać włączone w skład produktów mlecznych. W literaturze publikowane są informacje dotyczące stymulacji wzrostu i poprawy przeżywalności bakterii z rodzaju <i>Bifidobacterium</i> przez oligosacharydy, natomiast znacznie mniej badań dotyczy wykorzystania różnych białek oraz dodatków roślinnych, należących do grupy polifenoli, jako substancji stymulujących wzrost i poprawiających przeżywalność tej grupy drobnoustrojów. Wykorzystanie ekstraktów roślinnych o wysokim stężeniu związków przeciwutleniających może jednocześnie stać się atrakcyjną alternatywą dla stosowanych w produkcji typowych pulp owocowych o wysokiej zawartości cukru. Korzystnym argumentem jest także niskie pH mlecznych napojów fermentowanych, przy którym związki polifenolowe pozostają stabilne i ujawniają swoje cechy wzmocnienia barwy. Jednak najważniejszą cechą jest ich pozytywny wpływ na zdrowie konsumentów, który wynika z ich bardzo wysokiego potencjału przeciwutleniającego, pozwalającego na znaczne ograniczenie występowania wielu chorób cywilizacyjnych. Odpowiednie połączenie komponentów białkowych i roślinnych daje możliwość wytworzenia funkcjonalnych napojów fermentowanych, charakteryzujących się podwyższoną bioaktywnością, liczną i stabilną mikroflorą probiotyczną oraz dobrymi właściwościami fizyko-chemicznymi. Wymaga to jednak szczegółowej analizy interakcji pomiędzy tymi składnikami w napojach fermentowanych, ich potencjalnej utylizacji przez mikroflorę i określenia wpływu na jej liczebność oraz na przebieg przebiegu procesu technologicznego.</p> <p>Głównymi celami zaplanowanymi w pracy doktorskiej są:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analiza białek żywnościowych (roślinnych i zwierzęcych) pod kątem ich aktywności przeciwutleniającej, ich hydroliza, oraz analiza wpływu ich dodatku na przeżywalność kultur jogurtowych, w tym bifidobakterii, w produkcji funkcjonalnych napojów fermentowanych, (analiza wpływu na przebieg procesu technologicznego)</li> <li>- dobór związków polifenolowych izolowanych z owoców i utwalonych różnymi metodami, pod kątem ich aktywności przeciwutleniającej, jej stabilności w napojach fermentowanych, wpływu na barwę oraz przebieg procesu technologicznego</li> <li>- analiza właściwości fizyko-chemicznych uzyskanych napojów fermentowanych.</li> </ul>
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	Ukończone studia z zakresu nauk biologicznych (np. technologia żywności, biotechnologia, zarządzania jakością i analiza żywności, pokrewne), preferencyjnie w zakresie technologii mleczarstwa. Praktyczna, dobra znajomość podstawowych biochemicznych technik analitycznych (oznaczenie białka, oznaczanie aktywności enzymatycznych, przeciwutleniających, reakcje hydrolizy) i mikrobiologicznych (posiewy, przygotowanie podłoży). Znajomość języka angielskiego w mowie i piśmie na poziomie przynajmniej dobrym. Samodzielność w pracy laboratoryjnej, umiejętności w organizacji i planowaniu pracy.
5) Finansowanie zewnętrzne dedykowane badaniom realizowanym w pracy doktorskiej	
a) Tytuł projektu:	brak
b) Nr umowy:	brak
c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2021):	0
6) Link do strony projektu:	