

Imię i nazwisko:	Agnieszka Kita
Tytuł i/lub stopień naukowy:	prof. dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa
Adres e-mail:	agnieszka.kita@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-9940-7657
Baza wiedzy UPWr - link	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWre319aa98f0b44685b78c9f0efc220251/Agnieszka+Kita?r=publication&tab=publications&sort=&lang=pl
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	projekty we współpracy z przemysłem w ramach programu "Bon na Innowacje" - kierownik: - "Innowacje w procesie kandyzowania owoców jagodowych jako czynnik poprawy cech sensorycznych i walorów smakowych półproduktów dla firmy Doti S.J." - 2018 - „Opracowanie warunków innowacyjnego procesu pozyskiwania białek roślinnych z wyłóków po tłoczeniu olejów na zimno do wykorzystania w produkcji żywności” - 2019 - "Wykonanie usługi badawczej polegającej na opracowaniu technologii produkcji i wzorcowych receptur prozdrowotnych przekąsek na bazie topinamburu” - 2019
Tematyka badawcza i jej finansowanie	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Wpływ różnych metod obróbki termicznej na stabilność związków biologicznie aktywnych w produktach przekąskowych
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:	W pracy porównane zostaną różne metody obróbki termicznej (smażenie tradycyjne, smażenie w warunkach próżniowych, ekspansja w gorącym powietrzu, mikrofalowanie) na stabilność związków bioaktywnych (polifenoli, kwasów tłuszczowych) w nowej generacji produktach przekąskowych o zaprojektowanym składzie i właściwościach. Źródłami związków bioaktywnych będą surowce pochodzenia roślinnego, zwłaszcza produkty uboczne lub odpadowe przemysłu spożywczego, z których pozyskiwane będą ekstrakty lub odpowiednie frakcje. Badania będą obejmowały dobór odpowiednich surowców oraz parametrów technologicznych do otrzymania produktów o najwyższym potencjale i dobrych cechach sensorycznych. W otrzymanych produktach analizowane będą właściwości fizyko-chemiczne i sensoryczne, potencjał bioaktywny. Wybrane produkty poddane zostaną testom przechowalniczym, które przeprowadzone będą w warunkach standardowych lub z wykorzystaniem szafy klimatycznej umożliwiającej wykonanie testów przyspieszonych w warunkach krytycznych.
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	ukończone studia na kierunku technologia żywności i żywienia lub pokrewnym, umiejętność pracy w laboratorium, znajomość metod stosowanych do oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego (m.in. aktywności przeciwutleniającej), znajomość metod stosowanych do oceny sensorycznej żywności i umiejętność interpretacji uzyskanych wyników; dobra znajomość języka angielskiego, umiejętność pracy z wykorzystaniem programów Excell, Statistica (lub innych statystycznych)
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):	
6) Link do strony projektu:	