

Imię i nazwisko:	Alicja Kucharska
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych
Adres e-mail:	alicia.kucharska@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-2172-0408
Baza wiedzy UPWr - link	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/seam?id=UPWrda4a63c8c1534f0984d7a9a656042000&affil=&lang=pl
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Alicja-Kucharska
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	
Czy w pracę doktorską będzie zaangażowany drugi promotor albo promotor pomocniczy?	Tak
	drugi promotor (w przypadku rozprawy interdyscyplinarnej)
Imię i nazwisko:	Tomasz Sozański
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta:	Katedra i Zakład Farmakologii
Adres e-mail:	tomasz.sozański@umed.wroc.pl
ORCID:	0000-0003-1722-3190
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)	<p>1) Szandruk-Bender M., Rutkowska M., Merwid-Ląd A., Wiatrak B., Szeląg A., Dzimira S., Sobieszkańska B., Krzyszek-Korpacka M., Kucharska A.Z., Matuszewska A., Nowak B., Piórecki N., Duda-Madej A., Walczuk U., Turniak M., Bednarz-Misa I., Sozański T. Cornelian cherry iridoid-polyphenolic extract improves mucosal epithelial barrier integrity in rat experimental colitis and exerts antimicrobial and antiadhesive activity in vitro. <i>Oxidative Medicine and Cellular Longevity</i> Volume 2020, Article ID 7697851, 19 pages</p> <p>2) Sozański T., Kucharska A.Z., Wiśniewski J., Fleszar M.G., Rapak A., Gomułkiewicz A., Dziągiew P., Magdalan J., Nowak B., Szumny D., Matuszewska A., Piórecki N., Szeląg A., Trocha M. The iridoid loganic acid and anthocyanins from the cornelian cherry (Cornus mas L.) fruit increase the plasma L-arginine/ADMA ratio and decrease levels of ADMA in rabbits fed a high-cholesterol diet. <i>Phytomedicine</i> 2019, 52, 1–11.</p> <p>3) Sozański T., Kucharska A.Z., Dzimira S., Magdalan J., Szumny D., Matuszewska A., Nowak B., Piórecki N., Szeląg A., Trocha M. Loganic acid and anthocyanins from cornelian cherry (Cornus mas L.) fruits modulate diet-induced atherosclerosis and redox status in rabbits. <i>Advances in Clinical and Experimental Medicine</i>, ISSN 1899-5276 (print), ISSN 2451-2680 (online). <i>Adv Clin Exp Med</i>. 2018;27(11).</p> <p>4) Sozański T., Kucharska A.Z., Szumny D., Magdalan J., Merwid-Ląd A., Nowak B., Piórecki N., Dzimira S., Jodkowska A., Szeląg A., Trocha M. Cornelian cherry consumption increases the L-arginine/ADMA ratio, lowers ADMA and SDMA levels in the plasma, and enhances the aorta glutathione level in rabbits fed a high-cholesterol diet. <i>Journal of Functional Foods</i>, 34, 2017, 189–196.</p> <p>5) Sozański T., Kucharska A.Z., Rapak A., Szumny D., Merwid-Ląd A., Piasecki T., Piórecki N., Magdalan J., Trocha M., Szeląg A. Iridoid - loganic acid versus anthocyanins from the cornelian cherry; common and different effects on diet-induced atherosclerosis, PPARs expression, and inflammation. <i>Atherosclerosis</i>, 2016, 254, 151–160.</p> <p>Patenty:</p> <p>1) Sozański T., Kucharska A.Z., Szumny A., Dziewiszek W., Magdalan J., Szeląg A., Piórecki N., Trocha M., Merwid-Ląd A., Szumny D., Bielas W., Niżański W., Piasecki T. „Zastosowanie derenia właściwego Cornus mas L. lub jego tkankę lub ich wytworów”. Nr patentu PL-217008.</p> <p>2) Szumny D., Sozański T., Szumny A., Kucharska A.Z., Dziewiszek W., Piórecki N., Magdalan J., Szeląg A. „Zastosowanie medyczne kwasu loganowego”. Nr patentu PL-222033.</p> <p>3) Sozański T., Kucharska A.Z., Piórecki N., Szumny A., Szeląg A., Trocha M., Merwid-Ląd A., Dziewiszek W., Dzimira S., Woźniak A., Magdalan J., Szumny D. „Preparat do utrzymania fizjologicznego stężenia oraz obniżania poziomu lipidów, zwłaszcza trójglicerydów, suplement diety zawierający taki preparat oraz zastosowanie preparatu z owoców derenia właściwego Cornus mas L. odmiany Raciborski do wytwarzania kompozycji do zapobiegania i leczenia chorób układu sercowo-naczyniowego”. Nr patentu PL-222598.</p>
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	<p>1) Kierownik zadania badawczego UM we Wrocławiu, Przeciwwłóknienie i przeciwzapalne właściwości antocyjanów wyizolowanych z owoców derenia właściwego i ich wpływ na gospodarkę lipidową, układ NO, aktywność PPAR-alfa i zmiany miążdżycowe w naczyniach krwionośnych w badaniach in vivo., Nr tematu ST-887. (2014-2016)</p> <p>2) Kierownik zadania badawczego UM we Wrocławiu, Badania farmakologiczne wybranych substancji pochodzenia naturalnego oraz leków w modelach z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz u wybranych pacjentów, ocena ich wpływu na gospodarkę lipidową, układ kostny i reakcje zapalne. Nr tematu ST.A080.17.035. (2017-2018)</p> <p>3) Członek zadania badawczego AM we Wrocławiu: Wpływ wybranych substancji na funkcję i strukturę narządów, parametry stresu oksydacyjnego i układ tlenu azotu w warunkach fizjologicznych i w różnych stanach chorobowych. Nr tematu ST-555 (2011-2013)</p>
Tematyka badawcza i jej finansowanie	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Suplementy dla sportowców na bazie surowców roślinnych
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:	Surowce roślinne, takie jak owoce, warzywa czy zioła, zawierają związki wykazujące właściwości biologiczne. Wśród tych związków są między innymi związki terpenowe, polifenolowe, makro i mikroelementy. Z surowców roślinnych, w szczególności z owoców, wytwarza się wiele produktów z przeznaczeniem dla odpowiedniej grupy konsumentów. Dużą grupą konsumentów o wysokich wymaganiach żywieniowych i o szczególnych preferencjach są sportowcy. W większości są to ludzie młodzi, narażeni na wyjątkowo duże obciążenie fizyczne, istotnie wpływające na organizm. Dlatego ważną jest regeneracja organizmu po wyjątkowo dużym obciążeniu fizycznym, jakim jest codzienny, wyczerpujący trening, ale także wspieranie możliwości fizycznych, jak i psychicznych organizmu. Do tego potrzebna jest odpowiednio zbilansowana dieta, której zadaniem jest dostarczenie organizmowi niezbędnej energii, składników odżywczych oraz wielu innych substancji o charakterze bioaktywnym. Istotne znaczenie ma także suplementacja, mająca na celu wzbogacenie codziennej diety. Ważne jest, aby bioskładniki były dostarczane organizmowi w małej objętości i z dużą koncentracją. Wydaje się, że skuteczna może się okazać suplementacja bazująca na związkach aktywnych, występujących w dużych ilościach w surowcach roślinnych, co mogłoby być tematem rozprawy doktorskiej.
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje, znajomość programów, języków, technik analitycznych):	Kandydat na doktoranta może być absolwentem: Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności), Politechniki Wrocławskiej (np. Wydział Chemiczny), Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu lub Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu. Kandydat powinien wykazywać sportowe zainteresowania czynne lub bierne. Powinien być świadomy zmian zachodzących w organizmie sportowców, mieć orientację w suplementacji w sporcie oraz posiadać wiedzę o surowcach roślinnych i występujących w nich związkach bioaktywnych.
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:	