

Imię i nazwisko:	Anna Michalska-Ciechanowska
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych
Adres e-mail:	anna.michalska@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-8212-7894
Baza wiedzy UPWr - link	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info.seam?id=UPWr4302a969a91b4e5dade70651426ff899
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Anna-Michalska-Ciechanowska
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	https://upwr.edu.pl/badania/wiodace-zespoły-badawcze/zywnosc-funkcjonalna-pochodzenia-roslinnego-plants4food
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	<p>2014-2018: NCN Sonata 2014/15/D/NZ9/05242, tytuł: Analiza fizyko-chemiczna procesu wymiany masy w modelowych układach złożonych z wybranych surowców roślinnych oraz roztworów hipertonicznych o wysokiej bioaktywności (wykonawca);</p> <p>07-09.2016: Bon na innowację (NI4211UK.4/1-T/2016), tytuł: „Innowacja w procesie wytwarzania albumin białka jaja polegająca na analizie zmienionych warunków odcukrzania, a także analizie procesu suszenia oraz kondycjonowania suszonych albumin prowadzona w celu uzyskania nowego produktu z białka jaja kurzego” (wykonawca);</p> <p>2017-2020: NCN Sonata 2016/23/D/NZ9/02671 tytuł: „Analiza właściwości fizyko-chemicznych proszków z soków i wyłoków wybranych owoców otrzymanych różnymi sposobami suszenia i ich wpływ na markery układu immunologicznego w badaniach modelowych in vivo”(kierownik);</p> <p>2018-2020: POIR.01.01.01-00-0353/17, tytuł: „Technologia ekstrakcji związków polifenolowych w produkcji surowców do wytwarzania suplementów diety i wyrobów medycznych o działaniu przeciwnowotworowym” (wykonawca),</p> <p>2020-2023: Alphorn 2019/01/Y/NZ900051, tytuł: „Interakcje związków bioaktywnych w wybranych nośnikami podczas suszenia soków owocowych” (kierownik);</p> <p>2021-2024: ERA-NET SUSFOOD i CORE Organic Cofunds (przyznany); Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (NCBR)(w trakcie ewaluacji), tytuł: FERBLEND - Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry (kierownik zadania)</p>
Tematyka badawcza i jej finansowanie	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Moderowanie właściwości fizyko-chemicznych i biologicznych in vitro proszków owocowych poprzez dodatek naturalnych ekstraktów 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:	Owoce i warzywa są naturalnym źródłem związków biologicznie aktywnych o korzystnych właściwościach prozdrowotnych. Ich sezonowość powoduje, że są one dostępne na rynku tylko w określonym czasie w roku. Z tego powodu proszki owocowe, mogą stać się naturalnym ich źródłem, których dostępność będzie niezależna od sezonowości otrzymanych na ich bazie produktów. Obecność, a przede wszystkim ilość tych biologicznie aktywnych substancji w proszkach zależna jest od zastosowanych sposobów przetwarzania (obróbka wstępna, suszenie, przechowywanie) i ich parametrów. Podejmowane badania będą skupiały się wokół możliwości otrzymania proszków owocowych z dodatkami naturalnych ekstraktów roślinnych (w tym naparów ziołowych, ekstraktów z kwiatów jadalnych) w celu polepszenia ich właściwości fizycznych, chemicznych i biologicznych. Badania będą skupiały się na opracowaniu kompozycji proszków o wzbogaconym składzie, który będzie wpływał na kształtowanie jakości proszków o ukierunkowanych właściwościach biologicznych.
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	<ul style="list-style-type: none"> - ukończone studia o profilu rolniczym, specjalizacja związana m.in. z technologią żywności i żywieniem - znajomość języka angielskiego - znajomość technik analitycznych: badanie podstawowych właściwości fizycznych produktów spożywczych, w tym produktów suszonych (m.in. oznaczanie zawartości suchej masy, pomiar barwy, etc.); spektrofotometria (głównie spektrofotometria UV VIS); chromatografia cieczowa - znajomość podstaw suszarnictwa - znajomość programów: Statistica, Powerpoint, Excell, Word
5) Finansowanie zewnętrzne dedykowane badaniom realizowanym w pracy doktorskiej	
a) Tytuł projektu:	Interakcje związków bioaktywnych w wybranych nośnikami podczas suszenia soków owocowych
b) Nr umowy:	2019/01/Y/NZ900051
c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2021):	36
6) Link do strony projektu:	https://www.ncn.gov.pl/konkursy/wyniki/2020-03-25-alphorn