

Imię i nazwisko:	Agnieszka Nawirska-Olszańska
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych
Adres e-mail:	agnieszka.nawirska-olszanska@upwr.edu.pl
ORCID:	9417-767X
Baza wiedzy UPWr - link	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrb18bafd2c13c4809b7abba589117d90d/Agnieszka%2BNawirska-Olsza%25C5%2584ska?affil=&tab=main&conversationPropagation=join&sort=&lang=pl&cid=129321
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Agnieszka_Nawirska-Olszanska
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z różnieniem kierownik, wykonawca)	
Czy w pracę doktorską będzie zaangażowany drugi promotor albo promotor pomocniczy?	Tak
	promotor pomocniczy
Imię i nazwisko:	Marta Czaplicka-Pędzich
Stopień naukowy:	dr inż.
Jednostka macierzysta:	Katedra Ogrodnictwa
Adres e-mail:	marta.czaplicka@upwr.edu.pl
ORCID:	0001-6626-4568
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)	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrc2174ef778514dcc870cec9024280790/Marta%2BCzaplicka-P%25C4%259dzych?affil=&tab=main&conversationPropagation=join&sort=&lang=pl&cid=129404
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Marta_Czaplicka2
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z różnieniem kierownik, wykonawca)	<p>01.10.2019 – 30.08.2022 IQ GRAPE „Innowacyjna technologia wytwarzania i rozlewu wina gronowego oraz sposób organizacji produkcji, jako czynniki podnoszenia, jakości produktów winiarskich wytworzonych lokalnie” Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu; Wydział Przyrodniczo-Technologiczny, Katedra Ogrodnictwa, Instytut Nauk Ekonomicznych, kierownik projektu, kwota: 4 700 000 zł</p> <p>od 2019 Best4soil.eu – projekt europejski, finansowany w ramach funduszy Horyzont2020, realizacja 2019-2021; funkcja: facilitator (przedstawiciel projektu na kraj macierzysty)</p> <p>01.10.2017 – 31.12.2020 „Hydrobox2.0 – innowacyjna technologia wspomagająca oszczędzanie wody i wegetację roślin” Działanie 4.1 „Badania naukowe i prace rozwojowe”, Poddziałanie 4.1.4 „Projekty aplikacyjne” Projekt nr POIR.04.01.04-00-0061/16 Wartość projektu: 2 657 500,73 zł, w tym maksymalna wysokość dofinansowania przypadająca na Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu: 2 374 487,76 zł.</p> <p>Funkcja - wykonawca</p>
Tematyka badawcza i jej finansowanie	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Badanie składu chemicznego, zawartości związków bioaktywnych i aktywności przeciwutleniającej hybrydowych odmian winogron
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:	Celem prac badawczych przeprowadzanych w ramach doktoratu będzie ocena zmiany składu chemicznego w zależności od terminu zbioru, jak również wybór odmian winogron hybrydowych o najlepszych właściwościach przydatnych przy produkcji win oraz właściwościach preferujących hybrydy do spożycia na surowo, uprawianych w klimacie południowej Polski. Wybór ten będzie następstwem określenia składu chemicznego ze szczególnym uwzględnieniem związków bioaktywnych oraz właściwości przeciwutleniających całych owoców, miąższu, skórek oraz nasion i ich zmian wraz z procesem dojrzewania. Analizie poddane zostaną także wycinki, jako produkt uboczny produkcji winiarskiej. W doktoracie planuje się podjąć prace nad poznaniem surowca, różnic odmianowych oraz przemian chemicznych zachodzących podczas dojrzewania mających wpływ na jakość uzyskiwanych win oraz możliwości wyznaczenia optymalnego terminu zbioru owoców do bezpośredniego spożycia i wykorzystanie tych odmian jako deserowych. W celu określenia właściwości prozdrowotnych oraz przydatności do przetwórstwa i konsumpcji, w owocach oznaczone zostaną ich właściwości fizyczne, skład chemiczny, a także aktywność przeciwutleniająca. Owoce zostaną poddane ocenie sensorycznej, mającej na celu wyłonienie odmian o najlepszych cechach do spożycia i przetwórstwa. Na początku badań oznaczone zostaną cechy jakościowe winogron, takie jak masa gron, w zależności od odmiany oraz stopnia dojrzałości (dojrzałość aromatyczna, technologiczna, biologiczna i preferowana do produkcji różnych typów win). Następnie, w owocach określony zostanie podstawowy skład chemiczny z uwzględnieniem zawartości substancji biologicznie czynnych i aktywności przeciwutleniającej.
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	Ukończone studia magisterskie z zakresu nauk przyrodniczych, biologicznych i biotechnologicznych. Znajomość języka angielskiego na poziomie B2, znajomość podstawowych analiz chemicznych z zakresu technologii żywności lub/i biologicznych czy biotechnologicznych, podstawowa wiedza z zakresu chromatografii, mile widziana znajomość obsługi chromatografu cieczowego. Biegła obsługa programów z pakietu office (Word, Excel, PowerPoint) oraz programów statystycznych. Chęć poznawania nowych technik analitycznych, komunikatywność w kontaktach ze współpracownikami. Chęć pracy w laboratorium i nieograniczony czas w realizowaniu zadań badawczych.
5) Finansowanie zewnętrzne dedykowane badaniom realizowanym w pracy doktorskiej	
a) Tytuł projektu:	brak
b) Nr umowy:	
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:	