

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Elżbieta Rytel</b>
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa
Adres e-mail:	elzbieta.rytel@upwr.edu.pl
ORCID:	<a href="http://orcid.org/0000-0001-7789-1305">http://orcid.org/0000-0001-7789-1305</a>
Baza wiedzy UPWr - link	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWr595b66b716c24643ace58602cc88d2a5/EI%25C5%25BCbieta%2BRytel?r=author&amp;tab=&amp;lang=pl">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWr595b66b716c24643ace58602cc88d2a5/EI%25C5%25BCbieta%2BRytel?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)	1. Grant NCN Preludium Bis1 pt.: Wykorzystanie soków owocowych i warzywnych do stabilizacji barwy antocjanów wyizolowanych z ziemniaków odmian o fioletowym i czerwonym mięszu, 2019/35/O/NZ9/00168, kierownik projektu.
<b>Tematyka badawcza i jej finansowanie</b>	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej i przeciwzapalnej fermentowanych i niefermentowanych soków z ziemniaków o czerwonym i fioletowym mięszu o podwyższonej zawartości związków polifenolowych
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 będzie badanie stabilności i aktywności biologicznej soków nie poddanych i poddanych procesowi fermentacji bogatych w związki polifenolowe, w tym antocjany z ziemniaków odmian o czerwonym i fioletowym mięszu. Ponadto, celem będzie również określenie aktywności przeciwmikrobiologicznej i przeciwzapalnej otrzymanych soków. Doktorant będzie realizował zadania w trzech etapach: 1. Otrzymywanie soków z ziemniaków odmian o kolorowym mięszu z wykorzystaniem naturalnych kwasów organicznych, tj. mlekowy, cytrynowy i askorbinowy do koagulacji białka. Wybór soków charakteryzujących się najwyższą zawartością związków polifenolowych, tj. kwasów fenolowych, antocjanów, aktywnością przeciwutleniającą i barwą do dalszych analiz. 2. Fermentacja otrzymanych soków z ziemniaków odmian o fioletowym i czerwonym mięszu. 3. Badania sensoryczne barwy, smaku, zapachu i klarowności soków ziemniaczanych i określenie ich właściwości przeciwutleniających, przeciwzapalnych, przeciwbakteryjnych i przeciwgrzybiczych oraz zawartości glikoalkaloidów.
4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	Od Kandydata wymagane jest ukończenie studiów wyższych ze stopniem mgr o specjalności technologia żywności i żywienia, biotechnologia, chemia żywności. Kandydat powinien wykazywać się znajomością języka angielskiego na poziomie B2 oraz podstawowych programów, tj. Word, Excel, PowerPoint, Statistica; umiejętnością pracy w laboratorium analizy żywności, znajomością metod analizy surowców roślinnych oraz metod z wykorzystaniem technik chromatografii cieczowej. Kandydat powinien wykazywać wiedzę z zakresu technologii surowców roślinnych, żywności funkcjonalnej, związków biologicznie aktywnych występujących w surowcach roślinnych.
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:	