

Imię i nazwisko:	Małgorzata Korzeniowska
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych
Adres e-mail:	malgorzata.korzeniowska@upwr.edu.pl
ORCID:	https://orcid.org/0000-0002-0300-0407 http://www.scopus.com/authorID=55203971200
Baza wiedzy UPWr - link	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info.seam?id=UPWr366b117da5914ad6b25f0e7e7e43bc49&
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	<ol style="list-style-type: none"> 2021-2022 EISuFood - Study about food habits and knowledge about edible insects as sustainable foods – wykonawca. 2020-2024 ERA-NET SUS-FOOD2 - Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry (FERBLEND) – wykonawca. 2020-2024 ALPHORN Interaction between bioactive compounds and carriers during drying of fruit juices (HES-SO Valais-Wallis, University of Applied Sciences, Sion)- wykonawca. 2020-2024 NCN OPUS-18: Molecular and physiological response of foodborne pathogens to selected natural bioactive compounds and development of novel biodegradable polymers with antibacterial activity B080/0020/20 – wykonawca. 2020-2023 Silesia Ltd. B090/0084/20: Analiza wartości odżywczej oraz czynników antyżywnościowych produktów mięsno-warzywnych – kierownik. 2020-2022 EKO-PLON Ltd., B090/0001/20: Badanie związków polifenolowych, kwasów tłuszczowych oraz charakterystyki mięsa drobiowego na potrzeby planowanego projektu badawczo-rozwojowego (1/POIR/2019) – kierownik. 2019-2021 ERA-NET CO-FUND Horyzont 2020 - FACCE SURPLUS Sustainable and Resilient Agriculture for Food and Non-Food Systems. PROWASTE Protein-fibre fibre biorefinery for scattered material streams. B070/0005/18 – kierownik
Czy w pracę doktorską będzie zaangażowany drugi promotor albo promotor pomocniczy?	Tak
	drugi promotor
Imię i nazwisko:	Cornelia Witthoft
Tytuł i/lub stopień naukowy:	Prof.
Jednostka macierzysta:	Linnaeus University, Sweden
Adres e-mail:	cornelia.witthoft@slu.se
ORCID:	https://orcid.org/0000-0003-0387-4312
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)	<ol style="list-style-type: none"> Hefni, M. E., Thomsson, A. & Witthöft, C. M. (2021). Bread making with sourdough and intact cereal and legume grains - effect on glycaemic index and glycaemic load. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i>, 72(1), 134-142. Ferawati, F., Witthöft, C. M. & Bergström, M. (2020). Characterization of volatile compounds in Swedish yellow and gray peas: implications for new legume-based ingredients. <i>Legume Science</i>, 2(4), 1-9, Article ID e55. Hefni, M. E., Amann, L. S. & Witthöft, C. M. (2019). A HPLC-UV Method for the Quantification of Phenolic Acids in Cereals. <i>Food Analytical Methods</i>, 12(12), 2802-2812. Hefni, M. E., Schaller, F. & Witthöft, C. M. (2018). Betaine, choline and folate content in different cereal genotypes. <i>Journal of Cereal Science</i>, 80, 72-79. Hefni, M. E., Witthöft, C. M. & Moazzami, A. (2018). Plasma metabolite profiles in healthy women differ after intervention with supplemental folic acid v. folate-rich foods. <i>Journal of Nutritional Science</i>, 7, 1-9, Article ID e32.
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Cornelia-Witthoft
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	https://lnu.se/en/staff/cornelia.witthoft/
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)	<ol style="list-style-type: none"> 2017-20 Innovative legume-based foods and drinks for enhanced resource use efficiency in food systems - kierownik. 2020. Gut microbiota composition and digestion of animal foods - kierownik. 2016-18 Health-promoting substances in the See Buckthorn; collaborative project with Strandå Organic Farms (Havtorsngården) - wykonawca
Tematyka badawcza i jej finansowanie	
1) Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Interakcje wybranych składników bioaktywnych Centella asiatica z białkami miofibrylarnymi mięsa piersiowego kurcząt i ich wpływ na funkcjonalność i właściwości prozdrowotne
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 pracy będzie wyznaczenie mechanizmów poprawy funkcjonalności i wartości prozdrowotnej izolowanych białek miofibrylarnych mięśni kurcząt (MP) przez aplikacje wybranych substancji bioaktywnych (terpeny, polifenole, olejki eteryczne) występujących w Centella asiatica (CA). Rozpoznanie interakcji między pojedynczymi substancjami bioaktywnymi, a także ich kompleksem obecnym w ekstrakcie z CA, przyniesie potencjalne korzyści w projektowaniu innowacyjnych produktów spożywczych, zwłaszcza kierowanych do grup populacji o wysokich wymaganiach żywieniowych i sensorycznych, tj. osoby starsze. Białka miofibrylarne można stosunkowo łatwo wyodrębnić z mięsa (nawet z produktów ubocznych) bez utraty ich znaczącej wartości biologicznej (czyste białka o wysokiej strawności i wartości biologicznej) i połączyć z materiałem pochodzenia roślinnego, tworząc nowatorski produkt o wysokiej wartości odżywczej i prozdrowotnej w najbardziej odpowiedniej formie podania (miękka, gładka, łatwa do połknięcia i przyswajalna) i wysokich walorach organoleptycznych. Centella asiatica znana jest z szerokiej gamy składników bioaktywnych obficie występujących w roślinie, a także w pozyskanych z niej ekstraktach. Zakłada się, że MP i CA (standardowe komponenty i ich mieszanina) można łączyć, tworząc atrakcyjne i wartościowe produkty żywnościowe pod warunkiem rozpoznania interakcji pomiędzy nimi i ich wpływu na właściwości produktów końcowych.

4) Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych):	Ukończone studia wyższe w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka lub pokrewne, chemii, inżynierii chemicznej, biotechnologii. Dobra znajomość języka angielskiego. Gotowość do wyjazdu na staż zagraniczny i pracy w międzynarodowej grupie badawczej. Doświadczenie w pracy w projektach badawczych, w tym organizacji i planowaniu doświadczeń i ich realizacji (wskazane kierowanie studenckim projektem badawczym). Praktyczna znajomość metod analizy ilościowej i jakościowej składników żywności oraz oceny jakości żywności, w tym technikami chromatograficznymi, instrumentalnymi oraz sensorycznymi. Samodzielność w realizacji zadań. Zaangażowanie i otwartość na nowe trendy w dyscyplinie przyczyniające się do jej rozwoju.
5) Finansowanie zewnętrzne dedykowane badaniom realizowanym w pracy doktorskiej	
a) Tytuł projektu:	
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:	