

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Anna Michalska-Ciechanowska</b>
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
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:	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info_seam?id=UPWr4302a969a91b4e5dade70651426ff899">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info_seam?id=UPWr4302a969a91b4e5dade70651426ff899</a>
Researchgate:	<a href="https://www.researchgate.net/profile/Anna-Michalska-Ciechanowska">https://www.researchgate.net/profile/Anna-Michalska-Ciechanowska</a>
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):	<a href="https://upwr.edu.pl/badania/wiodace-zespoły-badawcze/zywnosc-funkcjonalna-pochodzenia-roslinnego-plants4food">https://upwr.edu.pl/badania/wiodace-zespoły-badawcze/zywnosc-funkcjonalna-pochodzenia-roslinnego-plants4food</a>
Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Zastosowanie ubocznych i odpadowych produktów przemysłu spożywczego do projektowania proszków o ukierunkowanych właściwościach prozdrowotnych.
Dyscyplina w której realizowana będzie rozprawa doktorska (zgodna z SD UPWr):	technologia żywności i żywienia
Zakres tematyczny – problem badawczy do rozwiązania, do którego poszukuje się doktoranta (minimalnie 1000 znaków):	Zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadowych przemysłu spożywczego stanowi bardzo istotny aspekt związany z wykorzystaniem tych cennych surowców i wpisuje się w cele zrównoważonego rozwoju. Obecnie poszukuje się nowych sposobów zagospodarowania tych produktów, a jednym z nich może być opracowanie składu proszków na bazie soków roślinnych wzbogaconych ekstraktami z wybranych produktów ubocznych i odpadowych, które będą wykazywały określone działania prozdrowotne. Planowane badania będą skupiały się na: (1) opracowaniu sposobu ekstrakcji wybranych związków bioaktywnych z ubocznych i odpadowych produktów przemysłu spożywczego, w tym doborze rozpuszczalnika oraz sposobu i parametrów ekstrakcji, (2) opracowanie składu kompozycji przeznaczonych do suszenia, (3) dobór parametrów procesowych, w tym suszenia rozpyłowego w celu otrzymania proszków, (4) charakterystykę otrzymanych produktów pod kątem określonych właściwości fizyko-chemicznych oraz formowania się produktów reakcji Maillarda i karmelizacji, a także (5) zdolności do hamowania procesu glikacji in vitro. Prowadzone badania pozwolą na opracowanie sposobów zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadowych w celu otrzymania proszków o ukierunkowanych właściwościach prozdrowotnych.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych, minimalnie 500 znaków):	- ukończone studia o profilu rolniczym, specjalizacja związana m.in. z technologią żywności i żywniem - 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
a) Tytuł projektu:	ERA-NET SUSFOOD and CORE Organic Cofunds; National Center for Research and Development (NCBR), SF-CO-FERBLEND/3/2021, FERBLEND - Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry (PI)
b) Nr umowy:	SF-CO-FERBLEND/3/2021
c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2022):	12
Link do strony projektu:	<a href="https://tu-dresden.de/ing/maschinenwesen/int/forschung/lebensmitteltechnik-1/FERBLEND">https://tu-dresden.de/ing/maschinenwesen/int/forschung/lebensmitteltechnik-1/FERBLEND</a>