

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Wanda Mączka</b>
<b>Tytuł i/lub stopień naukowy:</b>	dr hab. inż.
<b>Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):</b>	Katedra Chemii Żywności i Biokatalizy
<b>Adres e-mail:</b>	wanda.maczka@upwr.edu.pl
<b>ORCID:</b>	0000-0003-2960-2438
<b>Baza wiedzy UPWr - link:</b>	<a href="https://bazawiedzzy.upwr.edu.pl/info/seam?id=UPWr8023883ba6094c6eaae39e944964ed51&amp;affil=&amp;lang=pl">https://bazawiedzzy.upwr.edu.pl/info/seam?id=UPWr8023883ba6094c6eaae39e944964ed51&amp;affil=&amp;lang=pl</a>
<b>Researchgate:</b>	
<b>Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:</b>	
<b>Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):</b>	Inkubator Innowacyjności 4.0: „Ketchup o właściwościach prozdrowotnych z dodatkiem czarnego czosnku w postaci proszku i ekstraktów z ziół”. Nr projektu B100/0011/20 – wykonawca „Opracowanie innowacyjnej technologii liofilizacji truskawek w trybie ciągłym, z kontrolą i optymalizacją on-line parametrów jakościowych produktu, opartą na algorytmach sztucznej inteligencji oraz pomiarach spektralnych”. Nr projektu: POIR.01.01.01-00-0682/21 w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 – wykonawca
<b>Temat proponowanej pracy doktorskiej:</b>	Nawłoc nowym źródłem związków chemicznych o właściwościach prozdrowotnych do suplementów diety
<b>Dyscyplina w której realizowana będzie rozprawa doktorska (zgodna z SD UPWr):</b>	technologia żywności i żywienia
<b>Zakres tematyczny – problem badawczy do rozwiązania, do którego poszukuje się doktoranta (minimalnie 1000 znaków):</b>	Nawłocie są przede wszystkim znane jako rośliny ozdobne i miododajne, które można łatwo rozmnażać zarówno przez kłącza jak i z nasion. Łatwo tworzą również hybrydy. Są dobrym źródłem oleju eterycznego, przy czym jego zawartość jest różna w zależności od kraju, stadium fenologicznego i części rośliny, z której jest on pozyskiwany. Ekstrakty otrzymane z tych roślin bogate są w związki fenolowe, w tym kwasy fenolowe i flawonoidy zarówno w postaci aglikonów jak i glikozydów. Celem pracy będzie przystosowanie oleju eterycznego lub ekstraktów do zastosowania w suplementach diety. Realizacja pracy będzie obejmować takie etapy jak otrzymanie oleju eterycznego z różnych części rośliny w różnych porach roku jak i ekstraktów różnymi metodami. Niezbędne będzie również szczegółowe rozpoznanie składu chemicznego poprzez określenie zawartości poszczególnych terpenów, terpenoidów, kwasów fenolowych, flawonoidów i innych związków chemicznych pożądaných w suplementach diety. Kolejnym etapem pracy będzie oznaczenie aktywności biologicznej otrzymanych olejków eterycznych jak i ekstraktów. Następnie na podstawie otrzymanych wyników będzie opracowana taka formuła suplementu diety, aby jego aktywność była maksymalna.
<b>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych, minimalnie 500 znaków):</b>	Od kandydata wymagane jest ukończenie studiów magisterskich na kierunku Biotechnologia, Technologia Żywności, ewentualnie Chemia. Kandydat powinien również wykazać się znajomością języka angielskiego na poziomie B2 oraz obsługą podstawowych programów, tj. Word, Excel, PowerPoint, Statistica. Mile widziane jest doświadczenie w posługiwaniu się technikami analitycznymi takimi jak GC, HPLC, LC oraz znajomość metod identyfikacji związków organicznych (NMR, MS). Od kandydata oczekuje się zaangażowania w pracę laboratoryjną i gotowości do wyjazdu na staże naukowe oraz uczestnictwa w zagranicznych i krajowych konferencjach naukowych.
<b>a) Tytuł projektu:</b>	brak
<b>b) Nr umowy:</b>	brak
<b>c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2022):</b>	0
<b>Link do strony projektu:</b>	