

Imię i nazwisko:	Anna Zielak-Steciwo
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Instytut Hodowli Zwierząt
Adres e-mail:	anna.zielak-steciwo@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0003-0554-3453
Baza wiedzy UPWr - link:	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWr40033549a3b946d6a0eed0d312283993/Anna+Zielak-Steciwo?r=publication&tab=publications&lang=pl&cid=10548
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Anna-Zielak-Steciwo
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):	Genomowe uwarunkowania chorób zakaźnych i inwazyjnych (BVDV, IBR/IPV, neosporoza, chlamydia) w stadach bydła rasy polskiej czerwono-białej oraz polskiej holsztyńsko-fryzyskiej, finansowany z środków Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego (KNOW) na lata 2014-2018 dla Wrocławskiego Centrum Biotechnologii; charakter udziału w projekcie: kierownik.
Imię i nazwisko:	Beata Paszczyk
Stopień naukowy:	dr inż.
Jednostka macierzysta:	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności, Wydział Nauki o Żywności
Adres e-mail:	paszczyk@uwm.edu.pl
ORCID:	0000-0003-1773-9357
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):	<p>Paszczyk B., Luczyńska J. (2020). Fatty acids profile, conjugated linoleic acid contents and fat quality in selected dairy products available on the Polish market. Czech Journal of Food Sciences, 38 (2), s. 109-114, DOI: 10.17221/341/2019-CJFS.</p> <p>Paszczyk B., Luczyńska J. (2020). The comparison of fatty acid composition and lipid quality indices in hard cow, sheep, and goat cheeses. Foods, 9 (11), s. 1-14, DOI: 10.3390/foods9111667.</p> <p>Paszczyk B., Polak-Sliwińska M., Luczyńska J. (2020). Fatty Acids Profile, Trans Isomers, and Lipid Quality Indices in Smoked and Unsmoked Cheeses and Cheese-Like Products. International Journal of Environmental Research and Public Health, 17 (1), s. 1-16, DOI: 10.3390/ijerph17010071.</p> <p>Paszczyk B., Luczyńska J., Polak-Sliwińska M. (2020). The effect of storage on the yogurt fatty acid profile. Mjekarstwo, 70 (1), s. 59-70, DOI: 10.15567/mjekarstwo.2020.0106.</p> <p>Luczyńska J., Paszczyk B., Luczyński M., Kowalska-Górska M., Nowosad J., Kucharczyk D. (2020). Using Rutilus rutilus (L.) and Perca fluviatilis (L.) as bioindicators of the environmental condition and human health: Lake Łąskie, Poland. International Journal of Environmental Research and Public Health, 17 (20), s. 1-15, DOI: doi:10.3390/ijerph17207595</p> <p>Polak-Sliwińska M., Paszczyk B. (2021). Trichothecenes in Food and Feed, Relevance to Human and Animal Health and Methods of Detection: A Systematic Review. Molecules, 26 (2), 1-22, DOI: 10.3390/molecules26020454.</p> <p>Czarnowska-Kujawska M., Paszczyk B. (2021). Changes in the Folate Content and Fatty Acid Profile in Fermented Milk Produced with Different starter Cultures during Storage. Molecules, 26 (3), DOI: 10.3390/molecules26196063.</p> <p>Paszczyk B. (2021). Cheese and Butter as a Source of Health-Promoting Fatty Acids in the Human Diet. Animals, 12 (23), 1-12, DOI: 10.3390/ani12233424.</p> <p>Paszczyk B., Polak-Sliwińska M., Zielak-Steciwo A.E. (2022). Chemical Composition, Fatty Acid Profile, and Lipid Quality Indices in Commercial Ripening of Cow Cheeses from Different Seasons. Animals, 12 (2), 1-14, DOI: 10.3390/ani12020198.</p> <p>Paszczyk B., Czarnowska-Kujawska M. (2022). Fatty Acid Profile, Conjugated Linoleic Acid Content, and Lipid Quality Indices in Selected Yogurts Available on the Polish Market. Animals, 12 (1), 1-11, DOI: 10.3390/ani12010096.</p> <p>Paszczyk B., Tońska E. (2022). Fatty acid content, lipid quality indices, and mineral composition of cow milk and yogurts produced with different starter cultures enriched with Bifidobacterium bifidum. Applied Sciences-Basel, 2022, 12 (13), 1-12, DOI: 10.3390/app12136558.</p> <p>Polak-Sliwińska M., Paszczyk B., Sliwiński M. (2022). Evaluation of polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Smoked Cheeses Made in Poland by HPLC Method. Molecules, 27 (20), 1-10, DOI: 10.3390/molecules27206909.</p>
Researchgate:	https://www.researchgate.net/scientific-contributions/Beata-Paszczyk-2012269173
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):
Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Analiza czynników genetycznych wpływających na wartość odżywczą oraz wybrane parametry jakości mleka przeżuwaczy
Dyscyplina w której realizowana będzie rozprawa doktorska (zgodna z SD UPWr):	zootechnika i rybactwo
Zakres tematyczny – problem badawczy do rozwiązania, do którego poszukuje się doktoranta (minimalnie 1000 znaków):	<p>W skład mleka przeżuwaczy wchodzi ponad 400 kwasów tłuszczowych, około 100 białek i peptydów, laktoza, witaminy i związki mineralne. Składniki te charakteryzują się wysoką przyswajalnością i aktywnością biologiczną o właściwościach prozdrowotnych dla człowieka. Decydują także o przydatności technologicznej mleka do przetwórstwa. Celem pracy doktorskiej będzie analiza czynników genetycznych wpływających na wartość odżywczą mleka oraz wskazanie ich wpływu na wybrane parametry jakości mleka. Ponadto, oceniona będzie aktywność wybranych enzymów biorący udział w przemianach kwasów tłuszczowych w komórce mlekotwórczej. W projekcie wyodrębniono trzy główne zadania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczenie składu podstawowego (białko, tłuszcz, laktoza, sucha masa), liczby komórek somatycznych, profilu kwasów tłuszczowych oraz innych wybranych składników mleka. 2. Oznaczenie polimorfizmu wybranych genów związanych z syntezą białek i kwasów tłuszczowych mleka. 3. Ocena aktywności wybranych enzymów biorący udział w przemianach kwasów tłuszczowych w komórce mlekotwórczej.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych; minimalnie 500 znaków):	<ul style="list-style-type: none"> • Ukończone studia wyższe magisterskie na kierunku biologia, zootechnika, weterynaria lub kierunków pokrewnych. • Znajomość języka angielskiego. • Umiejętność pracy w laboratorium. • Znajomość pakietu Office (m.in. Word, Excel, PowerPoint). • Uczestnictwo w pracy badawczej w trakcie trwania studiów. • Umiejętność interpretacji uzyskanych wyników oraz pisanie tekstów naukowych. • Samodzielność, dobra organizacja pracy własnej. • Umiejętność korzystania ze wsparcia. • Umiejętność pracy zespołowej.
a) Tytuł projektu:	Brak.
b) Nr umowy:	Brak.
c) Przewidziana wysokość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2023):	0
Link do strony projektu:	