

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Agnieszka Tajner-Czopek</b>
<b>Tytuł i/lub stopień naukowy:</b>	dr hab. inż.
<b>Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):</b>	Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa
<b>Adres e-mail:</b>	Agnieszka.Tajner-Czopek@upwr.edu.pl
<b>ORCID:</b>	<a href="https://orcid.org/0000-0003-3025-9817">https://orcid.org/0000-0003-3025-9817</a>
<b>Baza wiedzy UPWr - link:</b>	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWr3b9d8d1e91114dfeb580ac7c7a026ddd/">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWr3b9d8d1e91114dfeb580ac7c7a026ddd/</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>	1. Tajner-Czopek A., Rytel E., Gertchen M., Kita A., Miedzianka J., Kucharska A.Z., Sokół-Lętowska A. Badanie wpływu dodatku ekstraktów roślinnych w procesie produkcji frytek sporządzonych z ziemniaków o różnej barwie mięszu na zawartość związków prozdrowotnych oraz toksycznych. Projekt badawczy, KNOW, Wrocław, 2018, Kierownik Projektu 2. Rytel E., Nemś A., Tajner-Czopek A., Pęksa A., Kucharska A.Z. Monitorowanie stabilności związków bioaktywnych ziemniaków o różnym zabarwieniu mięszu w badaniach modelowych. projekt badawczy, KNOW, Wrocław 2017-2018. Wykonawca.
<b>Temat proponowanej pracy doktorskiej:</b>	Badania nad wpływem dodatku ekstraktów roślinnych i sposobu ich nanoszenia w procesie produkcji frytek sporządzonych z ziemniaków o różnej barwie mięszu na zawartość związków prozdrowotnych oraz toksycznych.
<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>	Planowane w projekcie badania związane będą z zastosowaniem ziół i roślin przyprawowych oraz różnym sposobem ich nanoszenia podczas procesu technologicznego produkcji frytek otrzymanych z ziemniaków o tradycyjnym (jasnym) mięszu, ale również z nadal mało znanych odmian o kolorowym mięszu. Ziola i rośliny przyprawowe, cieszą się ciągle rosnącym zainteresowaniem ze względu na zawartość cennych związków biologicznie aktywnych (o działaniu przeciwutleniającym), wywierających korzystny wpływ na organizm człowieka, m.in. poprzez zapobieganie chorobom, np.: nowotworowej. Ziemniaki, zwłaszcza odmian o czerwonym i fioletowym mięszu, mogą również stanowić dobre źródło związków fenolowych, a wszystkie ziemniaki zawierają też mogą różne ilości toksycznych glikoalkaloidów – TGA (generalnie mniej w surowcu o wyższej zawartości związków biologicznie aktywnych). Ponieważ w literaturze naukowej nie ma informacji na temat zastosowania ziół i roślin przyprawowych oraz różnego sposobu ich nanoszenia w produkcji frytek, przede wszystkim z ziemniaków o kolorowym mięszu. Jak również informacji na temat poprawy „zdrowotności” przekąsek ziemniaczanych, uzyskanej przez zwiększenie ilości związków biologicznie aktywnych w usmażonym produkcie oraz obniżenie zawartości glikoalkaloidów, tłuszczu i akrylamidu w gotowych frytkach (na co wskazują badania pilotażowe przeprowadzone w KTRiP). Stąd też pojawił się zamysł w planowanym projekcie sporządzenia „zdrowszych przekąsek ziemniaczanych”, co ma szczególne znaczenie, przy tak dużym spożyciu frytek, zwłaszcza przez dzieci i młodzież. W związku z tym, powyższe zadanie zostałoby powierzone doktorantowi.
<b>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych, minimalnie 500 znaków):</b>	Wymagane jest, aby Kandydat na doktoranta miał ukończone studia na Uniwersytecie Przyrodniczym, na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, najlepiej na kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka lub na kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności. Preferowane jest, żeby Kandydat posiadał, usystematyzowaną wiedzę w zakresie specjalizacji dotyczącej: Technologii węglowodanów i tłuszczów roślinnych, Technologii owoców, warzyw i zbóż lub Zarządzania jakością żywności pochodzenia roślinnego. Kandydat powinien mieć wiedzę z zakresu oceny jakości surowców roślinnych, ich przetwarzania oraz przechowywania, jak również praktyczną umiejętność w zakresie wykonywania podstawowych analiz jakości żywności oraz obsługi typowych urządzeń w laboratorium (dobrze widziana obsługa HPLC). Osoba taka powinna charakteryzować się wymaganą kulturą osobistą oraz kreatywnością, pracowitością, dociekliwością, umiejętnością planowania badań indywidualnych, ich prowadzenia, a potem stosownego opisanie oraz umiejętnością pracy w zespole. Musi umieć obsługiwać programy komputerowe typu Word, Excel, Power Point, itp., dobrze widziana obsługa programu Statistica. Znajomość języka angielskiego na poziomie C1 umożliwiającą swobodne korzystanie z literatury naukowej, uczestnictwo w konferencji międzynarodowej oraz wyjazd na staż naukowy. Dobrze widziany jest również wcześniejszy udział w studenckich kołach naukowych oraz w Konferencjach.
<b>a) Tytuł projektu:</b>	
<b>b) Nr umowy:</b>	
<b>c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2022):</b>	
<b>Link do strony projektu:</b>	