

Imię i nazwisko:	Aneta Wojdyło
Tytuł i/lub stopień naukowy:	prof. dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych
Adres e-mail:	aneta.wojdylo@upwr.edu.pl
ORCID:	0000-0002-0067-0691
Baza wiedzy UPWr - link:	https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/author/UPWrddc7b8146ee3404388e919cda02deeeef/Aneta%2BWojdy%25C5%2582o?r=publication&tab=publications&conversationPropagation=begin&sort=&lang=pl#
Researchgate:	https://www.researchgate.net/profile/Aneta-Wojdylo/7
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	WZB Plants4food: https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/team/UPWr4d4cb81c2484ddc9e382dee2ed564e4/
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):	<p>Innowacyjne rozwiązania technologiczne w procesie opracowywania produktów o wyższym poziomie związków bioaktywnych - projekt NCBR, Kierownik projektu, projekt w trakcie realizacji</p> <p>Liście drzew owocowych jako donor naturalnych substancji bioaktywnych w kontekście strategii prewencyjnych dla wybranych chorób i schorzeń cywilizacyjnych - projekt NCN, Kierownik projektu, projekt w trakcie realizacji</p> <p>Innowacyjne rozwiązania w zakresie wykorzystania warzyw i owoców - projekt MRiRW, Kierownik projektu, projekt zrealizowany</p> <p>Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów. - projekt MRiRW, Kierownik projektu, projekt zrealizowany</p> <p>Pozyskiwanie preparatów zawierających substancje biologicznie aktywne z roślinnych produktów ubocznych techniką ekstrakcji nadkrytycznej (scCO₂) połączonej z liofilizacją (DF) - projekt ERA-NET; wykonawca projektu, projekt zrealizowany</p> <p>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 - projekt NCBR; wykonawca projektu, projekt w trakcie realizacji</p> <p>Opracowanie nowej technologii suszenia sublimacyjnego z zastosowaniem hybrydowego dostarczania ciepła w aspekcie znaczącego ulepszenia produktu i zmniejszenia energochłonności procesu - projekt NCBR; wykonawca projektu, projekt w trakcie realizacji</p> <p>Zastosowanie fermentacji do zwiększenia funkcjonalności produktów odpadowych przemysłu olejarskiego i serowarskiego - projekt ERA-NET; wykonawca projektu, projekt w trakcie realizacji</p>
Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Substancje bioaktywne odpadowych surowców roślinnych w projektowaniu żywności funkcjonalnej
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):	<p>Bioaktywne składniki pozyskane z odpadowych surowców roślinnych mogą stanowić istotny i wartościowy dodatek do produktów żywnościowych, którego funkcjonalność można dodatkowo poprawić poprzez proces technologiczny. Odpadowe surowce roślinne wciąż pozostają unikalnym źródłem substancji aktywnych o wysokiej biodostępności wykazujące szereg właściwości prozdrowotnych. Na przestrzeni ostatnich lat prowadzonych badań wykazano, że właściwości prozdrowotne żywności są ściśle powiązane z profilem i zawartością w niej związków bioaktywnych m.in. związków polifenolowych. Włączenie do żywności składników mogących regulować niektóre funkcje metabolizmu człowieka i/lub chronić przed przewlekłymi chorobami niezakaźnymi (chorobami cywilizacyjnymi) jest obiecującym podejściem w technologii żywności.</p> <p>Choć wydaje się, że ten aspekt nie jest nowy, wciąż brakuje wiedzy pozwalającej na świadome projektowanie funkcjonalnych produktów żywnościowych wpisujących się w obecne trendy opartych na biologicznie aktywnych składnikach izolowanych z odpadowych surowców roślinnych. W opracowanych produktach funkcjonalnych z dodatkiem substancji biologicznie aktywnych zostaną określone cechy funkcjonalne i sensoryczne, cechy i walory prozdrowotne, w tym właściwości przeciwutleniające, przeciwukrzycowe i przeciwzapalne.</p> <p>Podsumowując, realizacja pracy doktorskiej ma wypełnić istniejącą lukę w wiedzy na temat substancji bioaktywnych surowców odpadowych jako integralnych składników produktów żywnościowych stanowiących podstawę nowoczesnych diet funkcjonalnych.</p>
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 II stopnia o kierunku technologia żywności w specjalizacji surowce roślinne lub pokrewne • znajomość technik analitycznych m.in. chromatograficznych, spektrofotometrycznych • znajomość metodok związanych z określeniem cech fizyko-chemicznych surowców roślinnych oraz izolacji substancji bioaktywnych • znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym • umiejętność kreatywnego rozwiązywania problemów naukowych • umiejętność pracy w zespole • umiejętność komunikacyjna • mile widziane doświadczenie w realizacji projektów badawczych • mile widziany staż zagraniczny
a) Tytuł projektu:	brak
b) Nr umowy:	brak
c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2022):	0
Link do strony projektu:	