

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.seam?id=UPWrddc7b8146ee3404388e919cda02deef
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca):	<p>The role of interactions between <i>Sorbus domestica</i> L. phytonutrients on shaping food with programmed health-promoting properties, bioavailability, and bioaccessibility. NCN, 2024-2028, PI</p> <p>The development of functional, high-protein vegetable pastes in a breakthrough on the food market dedicated to people at risk of diet-related diseases and inflammations of the body. NCBR, NUTRITECH I-002C/22. 2023-2026, PI</p> <p>Leaves of fruits trees as donors of natural bioactive substances used in preventive strategies of selected civilization diseases. NCN, 2019-2024, PI</p>
Temat proponowanej pracy doktorskiej:	Rola interakcji fitoskładników <i>Sorbus domestica</i> L. w kształtowaniu żywności o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych, biodostępności i bioprzyswajalności
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>Badania epidemiologiczne wskazują, że dieta bogata w fitoskładniki zawarte w żywności pochodzenia roślinnego, takiej jak owoce, warzywa czy zioła, jest czynnikiem znacząco zmniejszającym ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych i związanych z nimi stanów patologicznych, takich jak nowotwory, cukrzyca, choroby serca czy demencja. Dotychczas dieta człowieka była zbilansowana w oparciu o bioaktywne związki powszechnie występujące w owocach i warzywach, przy jednoczesnym ciągłym poszukiwaniu nowych i alternatywnych źródeł fitoskładników. Biorąc pod uwagę te poszukiwania, szczególną uwagę należy zwrócić na bogate źródło substancji bioaktywnych, jakim są jagody, liście i kwiaty gatunku i hybryd <i>Sorbus domestica</i> L. Głównym celem realizowanego doktoratu w ramach projektu NCN będzie określenie wielowymiarowej roli fitoskładników jagód, liści i kwiatów <i>Sorbus</i>, gatunków i hybryd, w kształtowaniu potencjału prozdrowotnego, biodostępności i bioprzyswajalności w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych. Celem drugorzędnym realizowanego doktoratu w ramach projektu NCN będzie ocena wpływu parametrów technologicznych w projektowanie nowych, innowacyjnych, funkcjonalnych produktów otrzymanych na bazie owoców oraz liści i kwiatów <i>Sorbus</i> o ukierunkowanych właściwościach prozdrowotnych akceptowalnych sensorycznie, pożądanej trwałości i przydatności do spożycia.</p> <p>W wyniku realizacji doktoratu w ramach projektu NCN nastąpi:</p> <p>(i) identyfikacja i oznaczenie ilościowe fitoskładników różnych gatunków i hybryd jagód, liści i kwiatów <i>Sorbus domestica</i> L. za pomocą LC-MS QToF i UPLC-PDA-FL,</p> <p>(ii) identyfikacja właściwości biologicznych różnych gatunków i mieszańców <i>Sorbus domestica</i> L. oraz analiza interakcji i zależności pomiędzy określonymi grupami fitoskładników</p> <p>(iii) określenie biodostępności i bioprzyswajalności fitoskładników w jagodach, liściach i owocach w oparciu o symulację trawienia, wchłaniania i roli tych interakcji,</p> <p>(iv) ocena wpływu parametrów technologicznych na projektowanie nowych, innowacyjnych i funkcjonalnych produktów o ukierunkowanych właściwościach prozdrowotnych akceptowalnych sensorycznie.</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"> - magister technologii żywności i żywienia lub farmacji - autor minimum 1 publikacji z listy JCR - znajomość podstawowych technik używanych w analizie surowców roślinnych np. techniki spektrofotometryczne, chromatograficzne - znajomość metod analizy bioaktywności, w szczególności metod określających aktywność przeciwutleniającą - doświadczenie w pracy z metodami analitycznymi opartymi na wykorzystaniu enzymów - znajomość technik separacji izolacji związków biologicznie czynnych z surowca roślinnego - znajomość metod związanych z określeniem biodostępności i bioprzyswajalności związków fenolowych oraz innych fitozwiązków - znajomość procesów i operacji zachodzących w technologii żywności surowców roślinnych
a) Tytuł projektu:	Rola interakcji fitoskładników <i>Sorbus domestica</i> L. w kształtowaniu żywności o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych, biodostępności i bioprzyswajalności. NCN, konkurs Preludium bis 5, 2024-2028
b) Nr umowy:	UMO-2023/50/O/NZ9/00564
c) Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2023):	48
Link do strony projektu:	www.brak