

Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej AgroBioTech PhD

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Dr hab. inż. Barbara Sokołowska, prof. IBPRS
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	<i>Zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i poprawa jakości mikrobiologicznej w innowacyjnych procesach utrwalania żywności, zastosowanie kultur ochronnych zapobiegających psuciu się żywności, bioróżnorodność drobnoustrojów, przechowywanie drobnoustrojów.</i>
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe:	IBPRS, tel. 609260100, e-mail: sokolowska@ibprs.pl
Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat	Selekcja i charakterystyka mikroorganizmów o wysokiej aktywności skierowanej przeciwko drobnoustrojom powodującym psucie się żywności
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<i>Sumienność, pracowitość, predyspozycje do pracy naukowej</i>

Osiągnięcia naukowe promotora:

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	<i>Mgr inż. – 1979, PŁ Dr – 2007, UWM Dr hab. – 2016, UWM Profesor IBPRS– 2016</i>
---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze:</p>	<p>publikacje/patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sokołowska B., Dekowska A., Połaska M. Alicyclobacillus – still current issues in the beverage industry (2020) Safety Issues in Beverage Production, Volume 18: The Science of Beverages pp. 105-146, DOI: 10.1016/B978-0-12-816679-6.00004-8, (80 pkt. MNiSW) 2. Sokołowska B., Nasiłowska J. Controlling spoilage and pathogenic microorganisms in beetroot (<i>Beta vulgaris</i>) juice by high hydrostatic pressure (2020) Safety Issues in Beverage Production, Volume 18: the Science of Beverages pp. 79-104, DOI: 10.1016/B978-0-12-816679-6.00003-6, (80 pkt. MNiSW) 3. Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Janowicz M., Adamczak, Pietrzak D. Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels (2020) LWT - Food Science and Technology 121, DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108995 (100 pkt. MNiSW, IF=3,714) 4. Sokołowska B., Nasiłowska J., Rutkowska M., Fonberg-Broczek M., Rzoska S.J. The usage of high hydrostatic pressure (HHP) to control foodborne pathogens in humus (2019) High Pressure Research 39(3), 525-532 (70 pkt. MNiSW, IF=1,255) 5. Połaska M., Sokołowska B. Bacteriophages —a new hope or a huge problem in the food industry (2019) AIMS Microbiology, 5(4), 324–346 (20 pkt. MNiSW, IF=0) 6. Mikołajczuk-Szczyrba A., Kieliszek M., Giurgiulescu L., Sokołowska B. Characteristics and application of silver nanoparticles in the food industry (2019) Carpathian Journal of Food Science and Technology 2019, 11(4), 153-160 (20 pkt. MNiSW, IF=0) 7. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M. Behavior of <i>Listeria innocua</i> strains under pressure treatment – inactivation and sublethal injury, (2019) Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 69 (1), 45-52 (100 pkt. MNiSW IF= 1,679) 8. Dekowska A., Niezgoda J., Sokołowska B. Genetic Heterogeneity of <i>Alicyclobacillus</i> Strains Revealed by RFLP Analysis of <i>vdc</i> Region and <i>rpoB</i> Gene (2018) BioMed Research International, 2018:9608756 (25 pkt. MNiSW, IF=2,197) 9. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M., Long term storage of vegetable juices treated by high hydrostatic pressure – assurance of the microbial safety (2018) BioMed Research International, Article ID 7389381, https://doi.org/10.1155/2018/7389381 (25 pkt MNiSW, IF=2,197) 10. Duda M., Sokołowska B. Metody dezynfekcji marchwi i innych warzyw korzeniowych (2018) Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 25, 1 (114), 17-29 (15 pkt. MNiSW, IF=0)
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>projekty/granty (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wdrożenie i zrównoważony rozwój infrastruktury badawczej zasobów mikrobiologicznych w XXI wieku / Implementation and Sustainability of microbial resource research infrastructure for 21st century. Akronim: IS_MIRRI21, H2020, 2020-2023 2. Nowe pochodne roślinnych kwasów karboksylowych jako aktywne składniki biopreparatów bezpiecznych dla człowieka i środowiska naturalnego, NCN, 2019 – 2022 3. Badanie wpływu wysokich ciśnień hydrostatycznych oraz profilowanych silnych pól elektrycznych na własności mikrobiologiczne, biofizyczne i termodynamiczne modelowych bioukładów i żywności, NCN, 2011-2015. 4. Zastosowanie pasteryzacji wysokociśnieniowej (HHP) do inaktywacji przetrwalników <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> w sokach i nektarach owocowych, MNiSW 2009-2011.
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat</p>		<p>Doktorat obroniony w 2017:</p> <p><i>Izabela Porębska</i> Molekularna analiza mechanizmów i badanie dynamiki procesów kiełkowania przetrwalników <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> pod wpływem wybranych czynników aktywujących.</p> <p>Otwarte przewody 2018:</p> <p><i>Justyna Nasiłowska</i> Stan fizjologiczny wybranych bakterii chorobotwórczych w sokach z warzyw korzeniowych po procesie utrwalania wysokim ciśnieniem</p> <p><i>Marzena Połaska</i> Bakterie z rodzaju <i>Alicyclobacillus</i> i specyficzne wobec nich bakteriofagi występujące w polskich sadach i ich wpływ na jakość soków</p> <p>Otwarte przewody 2019:</p> <p><i>Joanna Bucka-Kolendo</i> Wpływ wysokiego ciśnienia, jako czynnika stresowego, na zmiany zachodzące w polimorfizmie genetycznym i proteomie bakterii fermentacji mlekowej</p> <p><i>Agnieszka Dekowska</i> Genetyczne podstawy różnorodności wewnątrzgatunkowej i oporności na czynniki stresowe bakterii z gatunku <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i></p> <p><i>Bożena Mazurkiewicz</i> Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego na wybrane aspekty jakościowe produktów owocowych dla dzieci i niemowląt.</p>