

Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej AgroBioTech PhD

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	Dr hab. inż. Karol Mińkowski, prof. IBPRS
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Zainteresowania naukowo-badawcze promotorów	Surowce olejarskie, oleje tłoczone na zimno technologia tłuszczów roślinnych, analityka lipidów, żywność wegańska.
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe:	IBPRS, tel 22 509 70 23 e-mail: karol.minkowski@ibprs.pl
Problematyka badawcza, w ramach, której realizowany byłby doktorat	Wpływ wybranych substancji bioaktywnych i niektórych zanieczyszczeń olejów tłoczonych na zimno na ich stabilność oksydacyjną.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<i>Zaangażowanie, rzetelność, predyspozycje do pracy naukowej</i>

Osiągnięcia naukowe promotora:

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	<i>Mgr inż. – 1972, SGGW Dr – 1997, SGGW Dr hab. – 2009, SGGW Profesor –</i>
Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze:	<p>publikacje/patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mińkowski K., Bartosiak M., Ciemiński D. Effect of extraction and refining of rapeseed oil on profile and content of chlorophyll pigments. Food. Science. Technology. Quality. 2019, 26, 2 (119), 95-109. Pkt. 20. 2. Mińkowski K. 2018. Patent nr 228310. Olej z nasion lnu o podwyższonej wartości biologiczno-żywnościowej, oraz sposób otrzymywania oleju z nasion lnu o podwyższonej wartości biologiczno-żywnościowej. Pkt. 40. 3. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A. Wpływ enzymatycznej i hydrotermicznej obróbki nasion oraz dodatku przeciwutleniacza i witaminy E na stabilność oleju lnianego w trakcie przechowywania. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. 2016, 2 (106), 64-77. Pkt. 15. 4. Mińkowski K., Zawada K. Aktywność antyoksydacyjna i przeciwrodnikowa antyoksydantów w oleju z nasion czarnej porzeczki i żmijowcowym. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu. Rolno-Spożywcze, 2016, 71 (2), 36-45. Pkt. 6. 5. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A. Wpływ wstępnej obróbki enzymatycznej nasion na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość., 2016, 2 (109), 58-70. Pkt. 15

	<p>projekty/granty (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt badawczy MNiSWnr N N312 130038. Wykorzystanie naturalnych przeciwutleniaczy nasion do podwyższenia stabilności oksydacyjnej i aktywności przeciwrodnikowej olejów bogatych w polienowe kwasy tłuszczowe z rodziny n-3. 2010-2011. Kierownik Projektu. 2. Projekt badawczy MNiSW nr N N312 1305538. Studia nad enzymatyczną modyfikacją triacylogliceroli w kierunku otrzymywania diacylogliceroli z mieszaniny oleju rzepakowego i smalcu. 2010 - 2012. Główny Wykonawca.
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat</p>		