Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej AgroBioTech PhD

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	**Prof. dr hab. Dorota Konopacka**
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Rolnictwo i Ogrodnictwo/Technologia Żywności i Żywienia
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw, wpływ technologii przechowywania na jakość sensoryczną i przydatność przetwórczą surowców ogrodniczych. Działania na rzecz zwiększenia konsumpcji produktów roślinnych bogatych w naturalne składniki sprzyjające zdrowiu człowieka, badanie preferencji konsumenckich dla produktów o charakterze żywności funkcjonalnej i dietetycznej. Wykorzystanie innowacyjnych technik przechowalniczych i przetwórczych do kreowania żywności innowacyjnej.
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe promotora	Instytut Ogrodnictwa-PIB, Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa, ul. Pomologiczna 18, 96-100 Skierniewice, tel. 46 834 67 30, e-mail: dorota.konopacka@inhort.pl
Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat	**Innowacyjne metody przedłużania trwałości warzyw o wysokim potencjale prozdrowotnym**
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Ukończone studia magisterskie na kierunkach ogrodnictwo, biotechnologia, inżynieria rolnicza lub technologia żywności. Predyspozycje do pracy naukowej, dobra organizacja pracy i ciekawość poznawania zagadnień badawczych. Umiejętność samodzielnego formułowania wniosków. Sumienność i zaangażowanie. Mile widziane zainteresowanie problematyką przeciwdziałania marnotrawieniu żywności.

Osiągniecia naukowe promotora

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	Mgr inż. – 1988, SGGW Dr – 2000, ISK Dr hab. – 2011, SGGW Prof. – 2020, SGGW

Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze promotora:	Publikacje /patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF	1. Konopacka D., Karczmarek U., Matulska A., Wawrzyńczak A., Kruczyńska D., Rutkowski K.P. 2012. The comparison of sensory quality and processing potential of 'Topaz' apples grown in organic orchards and orchards managed in integrated production system. Journal of Fruit and Ornamental Plant Research 20 (2): 51-61. (20 pkt) 2. Sijtsema S.J., Jesionkowska K., Symoneaux R., Konopacka D., Snoek H.M. 2012. Perceptions of the health and convenience characteristics of fresh and dried fruits. LWT - Food Science and Technology, Vol.49: 275–281. (100 pkt.) 3. Konopacka D., Rutkowski K.P., Kruczyńska D.E., Skorupińska A., Płocharski W.J. 2014. Quality potential of some new pear cultivars – how to obtain fruit of the best sensory characteristics? Journal of Horticultural Research 22(2): 71-84. (20 pkt) 4. Konopacka D. 2016. Traditional products and new ideas for processing beetroot into drinks and snacks of high dietary value. Presentation on the Symposium Taste, Health & Innovation in Red Beet and Celeriac during Bejo Open Days, Wermenhuizen 28.09.2016, invited speaker 5. Konopacka D., Siucińska K., Grześkowiak P., Kowalczyk K, Parosa R., Ziętek P., Żytkiewicz J. 2017. Suszarka. Patent PL 411860 zgłoszony prze Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, Polska. Decyzja Urzędu Patentowego RP o udzieleniu z dnia 22.06.2017 r. 6. Konopacka D., Cybulska J., Zdunek A., Dyki B., Machlańska A., Celejewska K. 2017. The combined effect of ultrasound and enzymatic treatment on the nanostructure, carotenoid retention and sensory properties of ready-to-eat carrot chips. LWT - Food Science and Technology 85, 427-433. (100 pkt) 7. Pieczywek P.M., Kozioł A., Konopacka D., Cybulska J., Zdunek A. 2017. Changes in cell wall stiffness and microstructure in ultrasonically treated apple. J Food Engineering 197, 1-8. (140 pkt)

		8. Mingioni M., Mehinagic E., Siucińska K., Konopacka D. Artigas G., Maitre I. 2017. Sweet and sour discrimination abilities of elderly people compared to those of young adults in apple purée. Food Quality & Preference 59, 59-67. (140 pkt) 9. Konopacka D., Rutkowski P.K., Płocharski J.W. 2018. Owoce i warzywa jako składnik zdrowej diety człowieka. W: J. Słupski, T. Tarko I. Drożdż (Ed.). Składniki bioaktywne surowców i produktów roślinnych. Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków, 46-57. 10. Konopacka D., Piecko J., Krawczyk Ł., Kowalska W., Celejewska K. 2021. Sposób suszenia owoców. Patent PL 236950 zgłoszony prze Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, Polska.
	projekty/granty (z ostatnich 10 lat)	2011-2015. Wykonawca. Projekt badawczy akronim EUBERRY 7 PR "The sustainable improvement of European berry production, quality and nutrition value in a changing environment: Strawberries, Currants, Blackberries, Blueberries and Raspberries", (Contract 7PR UE 265942). 2012-2016. Kierownik projektu. Projekt NCBiR akronim BIOSUSZ, PBS1 "Wykorzystanie ultradźwięków do wspomagania procesów suszenia materiałów biologicznych szczególnie wrażliwych na termiczne warunki suszenia", Umowa PBS1/A8/13/2012. Projekt realizowany w interdyscyplinarnym zespole badawczym przy współudziale Politechniki Poznańskiej, Instytutu Agrofizyki PAN w Lublinie oraz partnerów przemysłowych Promis-Tech z Wrocławia oraz Celiko Sp z o.o. z Poznania. 2013-2017. Kierownik zadania pt. „Ocena jakości owoców śliw, wiśni i czereśni przeznaczonych na użytek deserowy". Projekt NCBiR akronim ZPOD, PBS2 „Opracowanie technologii uprawy i zbioru mechanicznego owoców deserowych: śliw, wiśni i czereśni", Umowa PBS2/A8/13/2013. 2013-2017. Wykonawca. Projekt badawczy akronim OPTIFEL: 7 PR „Optimised food products for elderly population", (Contract 7 PR UE 311754). 2016-2019. Wykonawca. Projekt Interreg - Baltic Sea Region, akronim INNOFRUIT, "Advancement of non-technological innovation performance and innovation capacity in fruit growing and processing sector in selected Baltic Sea Region countries", #R004, 2016-2019. 2017 (IV-X). Kierownik. Zwiększenie innowacyjności i konkurencyjności firmy Enceko – Serwis Sp. z o.o. poprzez zakup usług badawczych w celu opracowania innowacyjnego produktu spożywczego oraz technologii jego wytwarzania, projekt POIR.02.03.02 -14 -0042/16. CRU/78/P/2017. 2019-2021. Koordynator. Projekt Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych (CPPO). POIR WŁ Działanie I.1 Rozwój infrastruktury badań i innowacji. RPLD.01.01.00-10-0010/18-00.

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat	Karolina Celejewska, dr - tytuł rozprawy doktorskiej „Ocena przydatności hybrydowej metody suszenia owoców wiśni i borówki wysokiej jako sposobu ich zagospodarowania". Publiczna obrona: Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice w dniu 24.10.2018r., uchwała o nadaniu stopnia doktora nauk: 13.11.2018r. Praca została wyróżniona przez Radę Naukową Instytutu Ogrodnictwa Wioletta Popińska-Gil – w toku - tytuł rozprawy doktorskiej „Jakość konsumpcyjna owoców wybranych odmian dyni olbrzymiej (*Cucurbita maxima*) i dyni piżmowej (*Cucurbita moschata*) z uprawy ekologicznej i integrowanej." Wszczęcie przewodu doktorskiego: Rada Naukowa Instytutu Ogrodnictwa - 22 stycznia 2019 r.