

## Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej „AgroBioTechPhD” – rok akademicki 2022-23

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	<b>dr hab. inż. Joanna Le Thanh-Blicharz</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe promotora	Technologia Żywności i Żywienia	
Dyscyplina naukowa w ramach której realizowany będzie doktorat	Technologia Żywności i Żywienia	
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe promotora (e_mail / tel.)	IBPRS-PIB, Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu; Adres: ul. Starołęcka 40; 61-361 Poznań; e-mail: <a href="mailto:joanna.lethanh-blicharz@ibprs.pl">joanna.lethanh-blicharz@ibprs.pl</a> Tel. (61) 8731-979; kom.+48 606 989 434	
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	Skrobia w tym: skrobie modyfikowane (technologie otrzymywania i procesy modyfikacji), hydrolizaty skrobiowe, skrobia oporna na enzymy amylolityczne; filmy polisacharydowe; reologia polisacharydów; Low Field NMR; aktywność wody; żywność wegańska	
<b>Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat</b>	Doktorat obejmować będzie screening handlowych skrobi modyfikowanych pod kątem możliwości wykorzystania ich w produktach wegańskich (np. sery twarde, serki do smarowania, jogurty, burgery) do poprawy ich właściwości sensorycznych (tekstura oraz organoleptyka). Skrobie o najlepszych właściwościach reologicznych i teksturotwórczych zostaną zsyntetyzowane w laboratorium ZK, w celu optymalizacji ich stopnia podstawienia (aspekt zdrowotny i ekonomiczny). Scharakteryzowane zostaną produkty finalne pod względem akceptowalności konsumenckiej. Badane będą interakcje składników w wybranych produktach wegańskich za pomocą techniki LF NMR oraz przebadana zostanie aktywność wody w układach modelowych. Proponowany roboczy temat: <b>„Wykorzystanie skrobi modyfikowanych do poprawy właściwości sensorycznych żywności wegańskiej”.</b>	
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	dobra organizacja czasu pracy, wykształcenie o profilu chemicznym, biologicznym lub pokrewne, podstawowa znajomość metod badawczych w analizie żywności, sumienność w wykonywaniu powierzonych zadań, znajomość języka angielskiego	

### Osiągnięcia naukowe promotora:

Rozwój zawodowy kandydata na promotora: stopnie i tytuły naukowe (Jednostka naukowa) - podawane chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>mgr inż. technologii chemicznej – 2004 r.</b> - Wydział Technologii Chemicznej Politechniki Poznańskiej – 2004 r. Tytuł pracy magisterskiej: „Otrzymywanie i charakterystyka skrobi utlenionych i ich pochodnych” Promotor: prof. dr hab. inż. Krystyna Prochaska</li> <li>• <b>dr w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia człowieka – 2009 r.</b> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Tytuł rozprawy doktorskiej: „Charakterystyka dietetycznych preparatów spożywczych otrzymywanych w procesach modyfikacji skrobi”. Promotor: prof. dr hab. inż. Grażyna Lewandowicz</li> <li>• <b>dr hab. w dyscyplinie technologia żywności i żywienia człowieka – 2019 r.</b> - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Tytuł rozprawy habilitacyjnej: „Wpływ właściwości fizykochemicznych i struktury skrobi modyfikowanych na ich funkcjonalność w tworzeniu i stabilizacji emulsji spożywczych (2018) Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu”.</li> <li>• <b>profesor – (-)</b></li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze promotora:	publikacje/patenty max. 10 z ostatnich 3-5 lat ze wskazaniem pkt. wg MEiN oraz IF	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lewandowicz J., <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Szwengiel A. 2022. The effect of chemical modification on the rheological properties and structure of food grade modified starches. <i>Processes</i> 10(5), 938; <a href="https://doi.org/10.3390/pr10050938">https://doi.org/10.3390/pr10050938</a>; <b>70 pkt. MEiN; IF<sub>2022</sub>= 2,847</b></li> <li>2. Stróżyk S., Rogowicz-Frontczak A., Piłaciński S., <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Koperska A., Zozulińska-Ziółkiewicz D. 2022. Influence of resistant starch resulting from the cooling of rice on postprandial glycemia in type 1 diabetes. <i>Nutrition &amp; Diabetes</i> 12 (21) . doi: <a href="https://doi.org/10.1038/s41387-022-00196-1">10.1038/s41387-022-00196-1</a>; <b>100 pkt. MEiN; IF<sub>2022</sub>=5,097</b></li> <li>3. <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Lewandowicz J., Małyśzek Z., Kowalczewski P.L., Walkowiak K., Masewicz Ł., Baranowska H.M. 2021. Water Behavior of Aerogels Obtained</li> </ol>
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>from Chemically Modified Potato Starches during Hydration. <i>Foods</i> 10(11) 2724 DOI 10.3390/foods10112724; <b>70 pkt. MEiN; IF<sub>2021</sub>= 4,350</b></p> <p>4. Małyśzek Z., Lewandowicz J., <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Walkowiak K., Kowalczewski P.L., Baranowska H.M. 2021. Water Behavior of Emulsions Stabilized by Modified Potato Starch. <i>Polymers</i> 13(13) 2200 DOI10.3390/polym13132200; <b>100 pkt. MEiN; IF<sub>2021</sub>= 4,329</b></p> <p>5. <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Lewandowicz J. 2020. Functionality of Native Starches in Food Systems: Cluster Analysis Grouping of Rheological Properties in Different Product Matrices. <i>Foods</i> 9(8), 1073 DOI 10.3390/foods9081073; <b>70 pkt. MEiN; IF<sub>2020</sub>= 4,350</b></p> <p>6. Górecki A.R., Błaszczak W., Lewandowicz J., <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Penkacik K. 2018. Influence of high pressure or autoclaving – cooling cycles and pullulanase treatment on buckwheat starch properties and resistant starch formation. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i> 68 (3), 235-242; <b>15 pkt. MEiN; IF<sub>2018</sub>= 0,679</b></p> <p>7. Hęć M., Szwengiel A., Dziedzic K., <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Kmiecik D., Górecka D. 2017. The effect of buckwheat hull extract on lipid oxidation in frozen-stored meat products. <i>Journal of Food Science</i> 82 (4), 882-889; <b>30 pkt. MEiN; IF<sub>2017</sub>=1,696</b></p> <p>8. Rozdział w książce: <b>Le Thanh-Blicharz J.</b>, Lewandowicz G. 2020: Dodatki do żywności – korzyści i zagrożenia, s. 229-242. W: <i>Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie. Działanie. Zagrożenia zdrowotne.</i> Pod red. Naukową: A. Witek, Z.E. Sikorski. Wydawnictwo Naukowe PWN S.A. Warszawa. ISBN 978-83-01-21299-5.</p>
	projekty/granty (z ostatnich 10 lat)	<p>1. <b>KBN – N N312 093 739</b> Technology of production and evaluation of selected nutritive properties of a new preparation of resistant starch RS4 in the aspect of its use as a component of functional food products. (21.09.2010-20.09.2012). Kierownik.</p> <p>2. <b>INKUBATOR INNOWACYJNOŚCI 4.0 (2022).</b> Opracowanie nowego kompozytu biodegradowalnego na bazie błonnika grochowego do wytwarzania opakowań jednorazowego użytku. – kierownik projektu.</p>

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat	<b>Promotor pomocniczy</b> w przewodzie doktorskim Zuzanny Małyśzek. Praca pt. "Wpływ struktury molekularnej spożywczych skrobi modyfikowanych chemicznie na oddziaływanie biopolimer-woda" (obrona pracy doktorskiej IBPRS-PIB - grudzień 2020).
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------