

**Wizytówka promotora pomocniczego w Szkole Doktorskiej „AgroBioTech PhD”
– rok akademicki 2022-23**

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	dr inż. Jacek Lewandowicz	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe promotora	Towaroznawstwo	
Dyscyplina naukowa w ramach której realizowany będzie doktorat	Technologia żywności i Żywnienia	
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe promotora (e-mail / tel.)	Politechnika Poznańska, Instytut Logistyki ul. Jacka Rychlewskiego 2, 60-965 Poznań jacek.lewandowicz@put.poznan.pl / 604 846 987	
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	Wykorzystanie skrobi w przemyśle spożywczym, projektowanie produktów żywnościowych, jakość żywności, instrumentalny pomiar tekstury oraz barwy	
Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat	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 wybranych wyróżników jakościowych. Badane będą interakcje składników w wybranych produktach wegańskich za pomocą techniki LF NMR oraz przebadana zostanie aktywność wody, właściwości reologiczne oraz tekstura w układach modelowych. Proponowany temat roboczy: „Wykorzystanie skrobi modyfikowanych do poprawy właściwości sensorycznych żywności wegańskiej”.	
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	dobra organizacja czasu pracy, wykształcenie o profilu chemicznym 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"> ▪ mgr inż. towaroznawstwa – 2013 r. dyplom uzyskany na wydziale Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu w roku. Tytuł pracy dyplomowej „Ocena możliwości wykorzystania skrobi odpornej typu RS4 w produkcji żywności”. ▪ doktor nauk ekonomicznych – 2017 r. - w zakresie towaroznawstwa uzyskany na wydziale Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Tytuł pracy dyplomowej „Charakterystyka właściwości fizykochemicznych i ocena możliwości wykorzystania skrobi woskowych”.
---	---

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"> 1. Lewandowicz J., Le Thanh-Blicharz J., 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; DOI 10.3390/pr10050938; 70 pkt. MEiN; IF₂₀₂₂= 2,847 2. Munir S., Liu Z., Tariq T., Rabail R., Kowalczewski P.Ł., Lewandowicz J., Bleharczyk A., Abid M., Inam-Ur-Raheem M., Adil R.M. 2022. Delving into the Therapeutic Potential of Carica papaya Leaf against Thrombocytopenia. <i>Molecules</i> 27(9), 2760. DOI 10.3390/molecules27092760; 140 pkt. MEiN; IF₂₀₂₂=4,411 3. Smarzyński K., Sarbak P., Kowalczewski P.Ł., Różańska M.B., Rybicka I., Polanowska K., Fedko M., Kmieciak D., Masewicz Ł., Nowicki M., Lewandowicz J., Jeżowski P., Kačániová M., Ślachciński M., Piechota T., Baranowska H.M. 2021. Low-Field NMR Study of Shortcake Biscuits with Cricket Powder, and Their Nutritional and Physical Characteristics. <i>Molecules</i> 26(17), 5417, DOI 10.3390/molecules26175417; 140 pkt. MEiN; IF₂₀₂₂=4,411 4. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J., Małysek Z., Kowalczewski P.L., Walkowiak K., Masewicz Ł., Baranowska H.M. 2021. Water Behavior of Aerogels Obtained from Chemically Modified Potato Starches during Hydration. <i>Foods</i> 10(11) 2724, DOI 10.3390/foods10112724; 100 pkt. MEiN; IF₂₀₂₁= 4,350 5. Małysek Z., Lewandowicz J., Le Thanh-Blicharz J., Walkowiak K., Kowalczewski P.L., Baranowska H.M. 2021. Water Behavior of Emulsions Stabilized by Modified Potato
---	--	---

		<p>Starch. Polymers 13(13), 2200, DOI 10.3390/polym13132200; 100 pkt. MEiN; IF₂₀₂₁= 4,329</p> <p>6. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J. 2020. Functionality of Native Starches in Food Systems: Cluster Analysis Grouping of Rheological Properties in Different Product Matrices. Foods 9(8), 1073, DOI 10.3390/foods9081073; 70 pkt. MEiN; IF₂₀₂₀= 4,350</p> <p>7. Kowalczewski P.Ł., Walkowiak K., Masewicz Ł., Bartczak O., Lewandowicz J., Kubiak P., Baranowska H.M. 2019. Gluten-free bread with cricket powder - mechanical properties and molecular water dynamics in dough and ready product. Foods 8(7), 240, DOI 10.3390/foods8070240; 70 pkt. MEiN; IF₂₀₁₉= 4,092</p> <p>8. Małysek Z., Lewandowicz J. Wpływ stopnia podstawienia skrobi E1422 na właściwości reologiczne w układach zawierających chlorek sodu. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 25(3), 89-99, DOI 10.15193/ZNTJ/2018/116/248; 15 pkt. MEiN</p> <p>9. Górecki A.R., Błaszczak W., Lewandowicz J., Le Thanh-Blicharz J., Penkacik K. 2018. Influence of high pressure or autoclaving – cooling cycles and pullulanase treatment on buckwheat starch properties and resistant starch formation. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 68 (3), 235-242; 15 pkt. MEiN; IF₂₀₁₈= 0,679</p>
	Projekty /granty (z ostatnich 10 lat)	(-)

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat	brak
---	------