

Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej „AgroBioTech PhD” – rok akad. 2023-24

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Dr hab. inż. Marek Roszko, prof. IBPRS
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywnienia
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe:	IBPRS-PIB, tel .22 606 36 00, email roszyko@ibprs.pl
Zainteresowania naukowo-badawcze promotorów	Analiza żywności, metabolomika, analiza instrumentalna, zanieczyszczenia żywności, trwałe zanieczyszczenia organiczne, pestycydy
Problematyka badawcza, w ramach której realizowane byłyby doktoraty	Zastosowanie wybranych procesów przetwórczych w celu ograniczenia zawartości glikozydów alkaloidowych w żywności
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Sumienność, predyspozycje do pracy naukowej

Osiągnięcia naukowe promotora:

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	mgr inż. – 2007, SGGW dr – 2011, SGGW dr hab. – 2016, SGGW
---	--

Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze:	Publikacje /patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. oraz IF	<ol style="list-style-type: none"> 1. Woźniak, Szczepańska, J., Roszko, M., Skąpska, S. Occurrence of maltose in apple juices: Improved method of analysis, typical levels, and factors affecting it (2020) LWT, 124, art. no. 109154, IF 3,71 2. Roszko, M.Ł., Juszczyk, K., Szczepańska, M., Świder, O., Szymczyk, K. Background levels of polycyclic aromatic hydrocarbons and legacy organochlorine pesticides in wheat sampled in 2017 and 2018 in Poland (2020) Environmental Monitoring and Assessment, 192 (2), art. no. 142, IF 1,96 3. Chmiel, M., Roszko, M., Hać-Szymańczuk, E., Adamczak, L., Florowski, T., Pietrzak, D., Cegiełka, A., Bryła, M. Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions (2020) Poultry Science, 99 (2), pp. 1107-1116. IF 2,027 4. Świder, O., Roszko, M., Wójcicki, M., Szymczyk, K. Biogenic Amines and Free Amino Acids in Traditional Fermented Vegetables-Dietary Risk Evaluation (2020) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 68 (3), pp. 856-868. IF 3,15 5. Roszko, M.Ł., Szczepańska, M., Szymczyk, K., Rzepkowska, M. Dietary risk evaluation of acrylamide intake with bread in Poland, determined by two comparable cleanup procedures (2020) Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance, 13 (1), pp. 1-9. IF 2,4 6. Rzepkowska, M., Roszko, M.Ł., Fajkowska, M., Adamek-Urbańska, D., Ostaszewska, T. Dietary isoflavone intake and tissue concentration in cultured sturgeons (2020) Aquaculture Nutrition, IF 2,1 7. Chmiel, M., Roszko, M., Adamczak, L., Florowski, T., Pietrzak, D. Influence of storage and packaging method on chicken breast meat chemical composition and fat oxidation (2019) Poultry Science, 98 (6), pp. 2679-2690. IF 2,027 8. Golonko, A., Pienkowski, T., Swislocka, R., Łazny, R., Roszko, M., Lewandowski, W. Another look at phenolic compounds in cancer therapy the effect of polyphenols on ubiquitin-proteasome system (2019) European Journal of Medicinal Chemistry, 167, pp. 291-311. IF 4,81 9. Roszko, M., Kaminska, M., Szymczyk, K., Jędrzejczak, R. Dietary risk evaluation for 28 polycyclic aromatic hydrocarbons (Pahs) in tea preparations made of teas available on the polish retail market (2018) Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes, 53 (1), pp. 25-34. IF 1,25 10. Roszko, M.Ł., Kamińska, M., Szymczyk, K., Piasecka-Jóźwiak, K., Chabłowska, B. Endocrine disrupting potency of organic pollutant mixtures isolated from commercial fish oil evaluated in yeast-based bioassays (2018) PLoS ONE, 13 (5), art. no. e0197907, IF 2,77
	Projekty /granty (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potencjał szlaków metabolicznych grzybów z rodzaju Trichoderma w procesie degradacji/transformacji mykotoksyn fuzaryjnych wraz z oceną biodostępności nowopowstałych produktów degradacji w warunkach in vitro, NCN, 2020 – 2023 2. Nowe pochodne roślinnych kwasów karboksylowych jako aktywne składniki biopreparatów bezpiecznych dla człowieka i środowiska naturalnego, NCN, 2019 – 2022 3. Naturalne substancje bioaktywne rodzimych roślin zielarskich w biologicznej ochronie zbóż - od kompleksowej analizy ich składu i aktywności po modelowanie parametrów procesu, NCN, 2019 – 2022 4. Platforma Żywnościowa, Gospostrateg, NCBR, 2018 - 2022,

		<p>5. Molecular mechanisms of gonadal development and differentiation under phytoestrogen simulation in sturgeons, NCN, 2016 – 2019</p> <p>6. Wpływ wybranych czynników fizykochemicznych na kierunek przemian degradacyjnych polibromowanych eterów difenylowych w żywności, MNiSW, 2012 – 2015</p> <p>7. Nowoczesne technologie w hodowli jesiotra, NCBR, 2010 – 2014</p> <p>8. Ocena różnych asortymentów przetworów zbożowych w aspekcie obecności wybranych ksenobiotyków naturalnych i środowiskowych, MNiSW, 2010 - 2013</p>
--	--	---

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat	<p>2020/21 – 2023/24 – promotor naukowy pracy pt.: „Interakcje związków endokrynnie obecnych w żywności z mikroflorą jelitową człowieka w modelu in vitro”, Szkoła Doktorska „AgroBioTech PhD”.</p> <p>2020/21 – 2023/24 – promotor naukowy pracy pt.: „Wpływ modelowych procesów przetwórczych stosowanych w technologii żywności na stabilność i profil kannabinoidów oraz terpenów z <i>Cannabis sativa</i> L. var. <i>sativa</i>”, Szkoła Doktorska „AgroBioTech PhD”.</p> <p>2021/22 – 2024/25 – promotor naukowy pracy pt.: „Ocena biologicznego potencjału bakterii probiotycznych następnej generacji w neutralizacji obesogennej aktywności zanieczyszczeń chemicznych”, Szkoła Doktorska „AgroBioTech PhD”.</p>
---	--