

Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej AgroBioTech PhD – rok akademicki 2023-24

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	Prof. dr hab. Dorota Konopacka
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Rolnictwo i Ogrodnictwo/Technologia Żywności i Żywnienia
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe promotora	Instytut Ogrodnictwa, 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	Wykorzystanie metod analizy sensorycznej i konsumenckiej w projektowaniu innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw o cechach żywności funkcjonalnej
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Ukończone studia magisterskie na kierunkach ogrodnictwo, inżynieria rolnicza, bezpieczeństwo żywności, technologia żywności, nauka o żywieniu, dietetyka, studia międzywydziałowe z elementami nauk rolniczych Predyspozycje do pracy naukowej, dobra organizacja pracy i ciekawość poznawania zagadnień badawczych. Umiejętność samodzielnego formułowania wniosków. Sumiennosc i zaangażowanie. Mile widziane zainteresowanie problematyką zwiększenia konsumpcji owoców i warzyw oraz preferencji konsumenckich.

Osiągnięcia naukowe promotora

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	Mgr inż. – 1988, SGGW Dr – 2000, ISK Dr hab. – 2011, SGGW Prof. – 2020, SGGW
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.
Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze promotora:	publikacje/patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF
	Sijtsema S.J., Jesionkowska K., Symoneaux R., <u>Konopacka D.</u> , Snoek H.M. 2012. Perceptions of the health and convenience characteristics of fresh and dried fruits. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , Vol.49: 275–281. (100 pkt.) <u>Konopacka D.</u> , 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?. <i>Journal of Horticultural Research</i> 22(2): 71-84. (20 pkt) <u>Konopacka D.</u> 2016. Traditional products and new ideas for processing beetroot into drinks and snacks of high dietary

		<p>value. Presentation on the Symposium Taste, Health & Innovation in Red Beet and Celeriac during Bejo Open Days, Wermenhuizen 28.09.2016, <i>invited speaker</i></p> <p><u>Konopacka D.</u>, Siucińska K., Grześkowiak P., Kowalczyk K, Parosa R., Ziętek P., Żytkiewicz J. 2017. <i>Suszarka. Patent PL 411860 zgłoszony przez Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, Polska. Decyzja Urzędu Patentowego RP o udzieleniu z dnia 22.06.2017 r.</i></p> <p><u>Konopacka D.</u>, Cybulska J., Zdunek A., Dyki B., Machlańska A., Celejewska K. 2017. <i>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)</i></p> <p>Pieczywek P.M., Kozioł A., <u>Konopacka D.</u>, Cybulska J., Zdunek A. 2017. <i>Changes in cell wall stiffness and microstructure in ultrasonically treated apple. J Food Engineering 197, 1-8. (140 pkt)</i></p> <p>Mingioni M., Mehinagic E., Siucińska K., <u>Konopacka D.</u> Artigas G., Maitre I. 2017. <i>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)</i></p> <p><u>Konopacka D.</u>, Rutkowski P.K., Płocharski J.W. 2018. <i>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.</i></p> <p><u>Konopacka D.</u>, Piecko J., Krawczyk Ł., Kowalska W., Celejewska K. 2021. <i>Sposób suszenia owoców. Patent PL 236950 zgłoszony przez Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, Polska.</i></p>
	<p>projekty/granty (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>2013-2017. Kierownik zadania pt. „Ocena jakości owoców śliw, wiśni i czereśni przeznaczonych na użytek deserowy”.</p>

	<p>Projekt NCBiR akronim ZPOD, PBS2 „Opracowanie technologii uprawy i zbioru mechanicznego owoców deserowych: śliw, wiśni i czereśni”, Umowa PBS2/A8/13/2013.</p> <p>2013-2017. Wykonawca. Projekt badawczy akronim OPTIFEL: 7 PR „Optimised food products for elderly population”, (Contract 7 PR UE 311754).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2022-2023. Koordynator naukowy. Innowacyjne urządzenie do wytwarzania suszu z owoców o wysokich walorach prozdrowotnych. 01.10.2021 – 31.12.2023 (POIR.01.01.01-00-1073/21-00)</p>
--	---

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat</p>	<p><u>Karolina Celejewska, dr</u> 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</p> <p><u>Wioletta Popińska-Gil – w toku</u> tytuł rozprawy doktorskiej „Jakość konsumpcyjna owoców wybranych odmian dyni olbrzymiej (<i>Cucurbita maxima</i>) i dyni piżmowej (<i>Cucurbita moschata</i>) z uprawy ekologicznej i integrowanej.” Wszczęcie przewodu doktorskiego: Rada Naukowa Instytutu Ogrodnictwa - 22 stycznia 2019 r.</p> <p><u>Mgr Jan Zdulski – uczestnik Szkoły Doktorskiej AgroBioTech</u> Tytuł rozprawy: Innowacyjne metody przedłużania trwałości warzyw o wysokim potencjale prozdrowotnym – etap: przygotowywanie Indywidualnego Planu Badawczego</p>
--	---