

dr hab. Lucyna Dymińska, prof. UEW



Specjalizacja naukowa:

- chemia żywności
- analiza i ocena żywności

Przykładowe tematy doktoratów:

- Wpływ warunków utrwalania i przechowywania na zawartość związków biologicznie czynnych w wybranych ziołach.
- Oznaczanie pozostałości pestycydów w wybranych warzywach z wykorzystaniem metod spektroskopowych.
- Zastosowanie spektroskopii oscylacyjnej w badaniu zmian struktury polisacharydów ścian komórkowych wybranych owoców w trakcie procesu suszenia.
- Badanie zawartości pozostałości substancji aktywnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego z wykorzystaniem metod spektroskopowych.

Dziedzina:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Chemii Bioorganicznej

Funkcje/Stanowisko:

Kierownik Katedry,
Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-299

Email: lucyna.dyminska@ue.wroc.pl

Strona internetowa : http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/lucyna_dyminska.html ; https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska

Link do listy publikacji: https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska/publications



Specjalizacja naukowa:

- Technologia produkcji olejów roślinnych
- Zagospodarowanie odpadów z produkcji żywności
- Inżynieria procesów produkcji
- Eksploatacja i budowa maszyn

Przykładowe tematy doktoratów:

- Wpływ parametrów procesu rafinacji na jakość olejów roślinnych
- Optymalizacja procesów produkcji oleju roślinnego
- Efektywne zagospodarowanie tłuszczów odpadowych w gastronomii
- Gospodarka białkowa i tłuszczowa w aspekcie produkcji roślin oleistych
- Kształtowanie jakości olejów roślinnych pod wymagania współczesnego konsumenta

Obszar nauki:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Agroinżynierii i Analizy Jakości

Funkcje/Stanowisko:;

Prodziekan

Wydziału Inżynierii Produkcji,

Kierownik Katedry,

Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-288

Email: wojciech.golimowski@ue.wroc.pl

Strona internetowa: http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/wojciech_golimowski.html

dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. UEW



Specjalizacja naukowa:

- żywienie człowieka
- ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia
- suplementy diety
- żywność wzbogacana
- zachowania żywieniowe
- prozdrowotna edukacja żywieniowa

Przykładowe tematy doktoratów:

- Obszar nauki, dyscyplina: nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia
- Żywieniowe i technologiczne aspekty produkcji suplementów diety, ich spożycie przez różne grupy ludności oraz bezpieczeństwo zdrowotne tych środków spożywczych.
- Żywieniowe uwarunkowania spożycia, przez różne grupy ludności, produktów spożywczych oraz ich bezpieczeństwo zdrowotne.
- Badania uwarunkowań zachowań żywieniowych wybranej grupy ludności.
- Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia, preferencji pokarmowych, wiedzy żywieniowej wybranej grupy ludności w aspekcie zagrożenia chorobami cywilizacyjnymi.
- Każda inna zaproponowana przez kandydata, po uprzednim przedyskutowaniu i uzgodnieniu.

Obszar nauki:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Technologii Żywności
i Żywienia

Funkcje/Stanowisko:

Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-254; 506554665

Email: zuzanna.goluch@ue.wroc.pl

Strona internetowa : http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/zuzanna_goluch.html

Link do listy publikacji: <http://orcid.org/0000-0002-6241-3914>



Specjalizacja naukowa:

- wpływ czynników biologicznych i technologicznych na jakość surowca mięsnego;
- wpływ warunków przechowywania mięsa i jego przetworów na ich parametry jakościowe i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów;
- wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość i wartość odżywczą mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych;
- dodatki funkcjonalne i prozdrowotne w technologii przetwórstwa mięsnego;
- wpływ różnych technik utrwalania surowca mięsnego na jego wartość odżywczą oraz przydatność kulinarną i technologiczną.

Przykładowe tematy doktoratów:

- obszar nauki, dyscyplina: nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia;
- wpływ czynników biologicznych i technologicznych na jakość surowca mięsnego;
- wpływ warunków przechowywania mięsa i jego przetworów na ich parametry jakościowe i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów;
- wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość i wartość odżywczą mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych;
- dodatki funkcjonalne i prozdrowotne w technologii przetwórstwa mięsnego;
- wpływ różnych technik utrwalania surowca mięsnego na jego wartość odżywczą oraz przydatność kulinarną i technologiczną.

Dziedzina:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Technologii Żywności i Żywienia

Funkcje/Stanowisko:

Dziekan Wydziału Inżynierii

Produkcji

Kierownik Katedry

Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-266

Email: andrzej.okruszek@ue.wroc.pl

Strona internetowa: http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/andrzej_okruszek.html

dr hab. inż. Agnieszka Orkusz, prof. UEW



Specjalizacja naukowa:

- Innowacje technologiczne w produkcji żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej.
- Niekonwencjonalne surowce zwierzęce w produkcji żywności.
- Problematyka żywieniowa w aspekcie chorób cywilizacyjnych.

Przykładowe tematy doktoratów:

- Owady jadalne jako dodatek modyfikujący właściwości fizykochemiczne produktów spożywczych
- Analiza przemian fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych w efekcie modyfikacji postaci oraz wpływ czasu przechowywania materiału owadziego na przykładzie świerszcza domowego
- Wpływ modyfikowanej atmosfery na charakterystykę fizykochemiczną surowców zwierzęcych bogatych w białko i tłuszcz
- Wpływ modyfikowanej atmosfery na zmiany oksydacyjne, właściwości funkcjonalne oraz cechy sensoryczne mięsa
- Każdy inny po uzgodnieniu

Dziedzina:
Nauki rolnicze

Dyscyplina:
Technologia żywności i żywienia

Katedra:
Biotechnologii i Analizy
Żywności

Funkcje/Stanowisko:
Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-480

Email: agnieszka.orkusz@ue.wroc.pl

Strona internetowa: http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/agnieszka_orkusz.html

Link do listy publikacji: <http://www.wir.ue.wroc.pl/info/author/WUT289277/Agnieszka+Orkusz>

Specjalizacja naukowa:

- Synteza i charakterystyka nanomateriałów
- Analiza termiczna i badania strukturalne materiałów tlenkowych
- Bioaktywne fosforany
- Materiały luminoforowe

Przykładowe tematy doktoratów:

- Metody sonochemiczne w otrzymywaniu materiałów bioaktywnych
- Otrzymywanie i charakterystyka nanoskrobi
- Strukturalne oraz fizykochemiczne właściwości skrobi odpornej poddanej obróbce sonochemicznej i mechanochemicznej.

Obszar nauki:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Chemii Nieorganicznej

Funkcje/Stanowisko:

Profesor UEW

Kontakt: 71/36-80-318

Email: aleksandra.pelczarska@ue.wroc.pl

Strona internetowa: http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/aleksandra_pelczarska.html

Link do listy publikacji: <https://orcid.org/0000-0002-9057-589X>



Specjalizacja naukowa:

- technologia surowców pochodzenia roślinnego ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw;
- produktowe i procesowe rozwiązania dla zrównoważonego systemu żywnościowego (SFS);
- wykorzystanie metod chromatograficznych (LC, LC-MS; GC) w analizie żywności;
- ilościowa i jakościowa analiza związków polifenolowych;
- ocena aktywności biologicznej żywności w badaniach *in vitro*

Przykładowe tematy doktoratów:

- Opracowanie innowacji produktowych dla sektora *plant based food*;
- Wykorzystanie nasion roślin oleistych i surowców odpadowych z ich przetwórstwa do produkcji wegańskich substytutów wyrobów mlecznych;
- Żywność hybrydowa- aspekty technologiczne, jakość odżywcza i potencjał prozdrowotny;
- Wpływ procesów technologicznych na zawartość i profil związków bioaktywnych w żywności pochodzenia roślinnego

Obszar nauki:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Technologii Żywności i Żywienia

Funkcje/Stanowisko:

Profesor UEW

Kontakt: 71/ 36-80-263

Email: mirosława.teleszko@ue.wroc.pl

Strona internetowa: http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/mirosława_teleszko.html

Link do listy publikacji: <https://orcid.org/0000-0002-7939-2005>