



## dr hab. Lucyna Dymińska, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 302

• [lucyna.dyminska@ue.wroc.pl](mailto:lucyna.dyminska@ue.wroc.pl)

### Obszar nauki:

Nauki rolnicze

### Dyscyplina:

Technologia żywności  
i żywienia

### Katedra:

Chemii Bioorganicznej

### Funkcje/Stanowisko:

Profesor UEW

### Przydatne linki:

Strona internetowa:

[https://uew.pl/employee/120391/;](https://uew.pl/employee/120391/)  
[https://www.researchgate.net/profi  
le/Lucyna\\_Dyminska](https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska)

Link do listy publikacji:

[https://www.researchgate.net/profi  
le/Lucyna\\_Dyminska/publications](https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska/publications)

ORCID: 0000-0001-8044-6835

### Specjalizacja naukowa:

- ❖ chemia żywności
- ❖ analiza i ocena żywności

### Przykładowe tematy doktoratów (obszary):

- ❖ Wpływ warunków utrwalania i przechowywania na zawartość związków biologicznie czynnych w wybranych materiałach roślinnych.
- ❖ 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 składników odżywczych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego z wykorzystaniem metod spektroskopowych.



**Obszar nauki:**

Nauki rolnicze

**Dyscyplina:**

Technologia żywności  
i żywienia

**Katedra:**

Agroinżynierii i Analizy Jakości

**Funkcje/Stanowisko:**

Dziekan Wydziału Inżynierii  
Produkcji  
Kierownik Katedry  
Profesor

**Przydatne linki:**

Strona internetowa:

<https://uew.pl/employee/120715/>

ORCID: 0000-0001-7816-9939

## prof. dr hab. inż. Wojciech Golimowski

Tel. (71) 36 80 288

• [wojciech.golimowski@ue.wroc.pl](mailto:wojciech.golimowski@ue.wroc.pl)

---

### Specjalizacja naukowa:

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

---

### Przykładowe tematy doktoratów (obszary):

- ❖ 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
- ❖ Optymalizacja procesów suszarniczych płodów rolnych poprzez łączenie metod



**Obszar nauki:**

**Nauki rolnicze**

**Dyscyplina:**

**Technologia żywności  
i żywienia**

**Katedra:**

**Technologii Żywności  
i Żywienia**

**Funkcje/Stanowisko:**

**Profesor UEW**

**Przydatne linki:**

**Strona internetowa:**

<https://uew.pl/employee/120808/>

**Link do listy publikacji:**

<http://orcid.org/0000-0002-6241-3914>

## dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 254, 506 554 665

• [zuzanna.goluch@ue.wroc.pl](mailto:zuzanna.goluch@ue.wroc.pl)

### Specjalizacja naukowa:

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

### Przykładowe tematy doktoratów (obszary):

- ❖ Obszar nauki, dyscyplina: nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia
- ❖ Wpływ żywienia na stan zdrowia (dietoprofilaktyka lub dietoterapia).
- ❖ Wartość energetyczna i odżywcza żywności w kontekście żywienia człowieka.
- ❖ Suplementy diety, ich spożycie przez różne grupy ludności i bezpieczeństwo zdrowotne.
- ❖ Uwarunkowania zachowań żywieniowych wybranej grupy ludności.
- ❖ Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia, preferencji pokarmowych, wiedzy żywieniowej wybranej grupy ludności w aspekcie zagrożenia chorobami cywilizacyjnymi.

Każda inna, z zakresie dyscypliny, zaproponowana przez kandydata,  
po uprzednim przedyskutowaniu i uzgodnieniu.





**Obszar nauki:**

**Nauki rolnicze**

**Dyscyplina:**

**Technologia żywności  
i żywienia**

**Katedra:**

**Technologii Chemicznej**

**Funkcje/Stanowisko:**

**Profesor UEW**

**Przydatne linki:**

**Strona internetowa:**

<https://uew.pl/employee/119275/>

**Link do listy publikacji:**

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=15019482100>

**ORCID: 0000-0003-2405-3433**

## **dr hab. inż. Irena Jacukowicz-Sobała, prof. UEW**

Tel. (71) 36 80 460

• [irena.jacukowicz-sobala@ue.wroc.pl](mailto:irena.jacukowicz-sobala@ue.wroc.pl)

### **Specjalizacja naukowa:**

- ❖ Synteza i charakterystyka polimerów hybrydowych zawierających tlenki metali (Fe, Mn, Cu) poprzez modyfikację wymiennicy jonowych
- ❖ Procesy adsorpcyjne w uzdatnianiu wody do picia – usuwanie mikroilości toksycznych zanieczyszczeń (związków chromu i arsenu)
- ❖ Wykorzystanie fotokatalizy w procesach degradacji niepożądanych i toksycznych zanieczyszczeń oraz dezynfekcji wody pitnej.
- ❖ Przerób odpadowej biomasy z przemysłu chemicznego i spożywczego do użytecznych produktów chemicznych

### **Przykładowe tematy doktoratów (obszary):**

- ❖ Ekstrakcja składników zawartych w biomase roślinnej pochodzącej z rolnictwa, przemysłu spożywczego i leśnego do użytecznych produktów.
- ❖ Konwersja półproduktów wyodrębnionych z odpadowej biomasy roślinnej metodą ekstrakcji do produktów finalnych o zastosowaniach przemysłowych (wysokoprzetworzonych i masowych) – dodatków do żywności, reagentów w ochronie środowiska, substancji pomocniczych w inżynierii materiałowej.
- ❖ Analiza techniczne i środowiskowa metod transformacji i ocena cyklu życia produktów użytkowych z odpadowej biomasy roślinnej pochodzącej z rolnictwa, przemysłu spożywczego i leśnego



**Obszar nauki:**

**Nauki rolnicze**

**Dyscyplina:**

**Technologia żywności  
i żywienia**

**Katedra:**

**Technologii Chemicznej**

**Funkcje/Stanowisko:**

**Kierownik Katedry  
Profesor UEW**

**Przydatne linki:**

**Strona internetowa:**

<https://uew.pl/employee/119173/>

**Link do listy publikacji:**

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=12243442500&origin=AuthorEval>

**ORCID: 0000-0003-3590-0781**

## dr hab. inż. Daniel Ociński, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 981

• [daniel.ocinski@ue.wroc.pl](mailto:daniel.ocinski@ue.wroc.pl)

---

### Specjalizacja naukowa:

- ❖ Konwersja biomasy do użytecznych produktów w środowisku płynów pod- i nadkrytycznych (H<sub>2</sub>O, CO<sub>2</sub>)
- ❖ Procesy ekstrakcji związków bioaktywnych z przemysłowych odpadów roślinnych
- ❖ Synteza i badania polimerów hybrydowych o właściwościach adsorpcyjnych i/lub utleniających

---

### Przykładowe tematy doktoratów (obszary):

- ❖ Optymalizacja procesów ekstrakcji i hydrolizy polisacharydów z odpadów przemysłu spożywczego w warunkach wody pod- i nadkrytycznej
- ❖ Ekstrakcja substancji bioaktywnych z odpadowej biomasy roślinnej z wykorzystaniem statystycznych metod planowania eksperymentów (plany Doehlerta, Box-Benken, CCD)
- ❖ Synteza i badanie aerozeli o zróżnicowanych właściwościach z wykorzystaniem nadkrytycznego ditlenku węgla

**Obszar nauki:**

Nauki rolnicze

**Dyscyplina:**

Technologia żywności i żywienia

**Katedra:**

Biotechnologii i Analizy Żywności

**Funkcje/Stanowisko:**

Profesor UEW

**Przydatne linki:**

Strona internetowa:

<https://uew.pl/employee/119143/>

Link do listy publikacji:

<http://www.wir.ue.wroc.pl/info/autor/WUT289277/Agnieszka+Orkusz>

ORCID: 0000-0001-5394-7407



## dr hab. inż. Agnieszka Orkusz, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 480

• [agnieszka.orkusz@ue.wroc.pl](mailto:agnieszka.orkusz@ue.wroc.pl)

**Specjalizacja naukowa:**

- ❖ Innowacje technologiczne w produkcji żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej.
- ❖ Owady jadalne jako innowacyjny składnik żywności – wartość odżywcza, bezpieczeństwo, właściwości technologiczne i sensoryczne oraz akceptacja konsumentcka.
- ❖ Żywienie różnych grup ludności (dzieci, młodzież, studenci, pacjenci szpitali, osoby starsze) oraz ocena jakości żywienia zbiorowego.
- ❖ Problematyka żywieniowa w aspekcie chorób cywilizacyjnych.

**Przykładowe tematy doktoratów (obszary):**

- ❖ Postawy, akceptacja i zachowania żywieniowe wobec owadów jadalnych w wybranych grupach konsumentów (np. studenci, pacjenci, seniorzy).
- ❖ Wpływ dodatku komponentów z owadów jadalnych (mąka, frakcje białkowe, tłuszczy) na wartość odżywczą, właściwości fizykochemiczne i sensoryczne wybranych produktów spożywczych (np. makarony, pieczywo, przekąski wysokobiałkowe).
- ❖ Zmiany właściwości fizykochemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych materiału owadziego w procesach utrwalania i przechowywania.
- ❖ Ocena jakości żywienia oraz realizacji norm żywieniowych w żywieniu zbiorowym (szpitale, stołówki) z uwzględnieniem możliwości wprowadzania innowacyjnych produktów.

Każdy inny temat po uprzednim uzgodnieniu.



**Obszar nauki:**

**Nauki rolnicze**

**Dyscyplina:**

**Technologia żywności  
i żywienia**

**Katedra:**

**Inżynierii Bioprocessowej**

**Funkcje/Stanowisko:**

**Profesor UEW**

**Przydatne linki:**

**Strona internetowa:**

<https://uew.pl/employee/120625/>

**Link do listy publikacji:**

<https://www.wir.ue.wroc.pl/info/author/WU Tb3052301b8a94c9bb5d36ddb425490bc?r=publication&ps=20&tab=publications&sort=&title=Profil%2Bosoby%2B%25E2%2580%2593%2BPrzemys%25C5%2582aw%2BSeruga%2B%25E2%2580%2593%2BUniwersytet%2BEkonomiczny%2Bwe%2BWroc%25C5%2582awiu&lang=pl&pn=1>

**ORCID: 0000-0003-1210-1063**

## dr hab. inż. Przemysław Seruga, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 872

• [przemyslaw.seruga@ue.wroc.pl](mailto:przemyslaw.seruga@ue.wroc.pl)

---

### Specjalizacja naukowa:

- ❖ Wykorzystanie substratów z przemysłu rolno-spożywczego w procesach fermentacji, wytwarzania odnawialnej energii oraz bioproduktów
- ❖ Gospodarka obiegu zamkniętego, zrównoważony rozwój
- ❖ Zagospodarowanie odpadów z produkcji żywności
- ❖ Inżynieria i optymalizacja procesów produkcji

---

### Przykładowe tematy doktoratów (obszary):

- ❖ Wprowadzanie gospodarki obiegu zamkniętego w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (poziom wdrożenia, wskaźniki, narzędzia realizacji).
- ❖ Wykorzystanie substratów z przemysłu rolno-spożywczego w aspektach zrównoważonego rozwoju i gospodarki obiegu zamkniętego.
- ❖ Efektywne zagospodarowanie odpadów z przemysłu rolno-spożywczego.
- ❖ Owocowe produkty fermentowane jako żywność funkcjonalna.
- ❖ Zaproponowany 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**

**Przydatne linki:**

**Strona internetowa:**

<https://uew.pl/employee/120580/>

**Link do listy publikacji:**

<https://orcid.org/0000-0002-7939-2005>

**ORCID: 0000-0002-7939-2005**

## dr hab. inż. Mirosława Teleszko, prof. UEW

Tel. (71) 36 80 263

• [mirosława.teleszko@ue.wroc.pl](mailto:mirosława.teleszko@ue.wroc.pl)

---

### 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 (obszary):

- ❖ 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 za zawartość i profil związków bioaktywnych w żywności pochodzenia roślinnego.