

## UCHWAŁA nr 7/2023

**Komisji Habilitacyjnej z dnia 13.04.2023 r.**

**w sprawie wyrażenia opinii w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia wszczętym na wniosek dr Anny Onopiuk**

Komisja Habilitacyjna, powołana uchwałą Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nr 35 z dnia 20 stycznia 2023 oraz uchwałą nr 41 z dnia 17 lutego 2023, działając na podstawie art. 221 ust. 10 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. 2022 poz. 574 z późn. zm.) oraz § 15 ust. 1 Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, stanowiącego załącznik do Uchwały Nr 4 - 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 września 2021 r., uchwała co następuje:

### § 1

Po zapoznaniu się z recenzjami osiągnięć naukowych i dokumentacją postępowania o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego Komisja Habilitacyjna stwierdza, że dr Anna Onopiuk posiada w dorobku osiągnięcie naukowe stanowiące znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej Technologia Żywności i Żywienia zatytułowane „Analiza mechanizmu powstawania i metod ograniczania zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w produktach poddanych obróbce termicznej oraz określenie wpływu procesów technologicznych na wybrane cechy jakościowe mięsa” oraz wykazuje aktywność naukową realizowaną w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz w Instytucie Genetyki i Hodowli Zwierząt Polskiej Akademii Nauk w Jastrzębcu.

Mając na uwadze powyższe Komisja Habilitacyjna wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr Annie Onopiuk stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

### § 2

Uzasadnienie stanowi załącznik nr 1 do niniejszej uchwały.

### § 3

Na niniejszą uchwałę nie przysługuje zażalenie. Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

Henryk

Hubert Jeleń

Prof. dr hab. Henryk Jeleń

Elektronicznie podpisany przez Henryk  
Hubert Jeleń  
DN: c=PL,  
serialNumber=PNOPL-62100103230,  
cn=Henryk Hubert Jeleń, givenName=Henryk  
Hubert, sn=Jeleń  
Date: 2023.05.12 08:43:30 +02'00'

Załącznik 1

### **Uzasadnienie**

**do Uchwały nr 7/2023 Komisji Habilitacyjnej z dnia 13.04.2023 r.  
powołanej w sprawie wyrażenia opinii w postępowaniu w sprawie nadania stopnia  
doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia  
żywności i żywienia wszczętym na wniosek dr Anny Onopiuk**

Komisja Habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr Anny Onopiuk. W ocenianym opracowaniu Habilitantka zawarła wniosek o przeprowadzenie postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz przedłożyła następujące dokumenty:

- dane wnioskodawcy,
- kopię dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora,
- autoreferat,
- wykaz osiągnięć naukowych albo artystycznych, stanowiących znaczny wkład w rozwój określonej dyscypliny,
- kopie powiązanych tematycznie artykułów naukowych stanowiących osiągnięcie naukowe,
- oświadczenia współautorów prac zbiorowych stanowiących część jednotematycznego cyklu publikacji,
- kopie potwierdzające odbycie staży naukowych,
- kopie potwierdzające kierowanie lub uczestnictwo w projektach naukowych.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez recenzentów:

- prof. dr hab. Andrzeja Jarmoluka z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu,
- prof. dr hab. Edwarda Pospiecha z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu,
- prof. dr hab. Agnieszki Ewy Waśkiewicz z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu,
- dr hab. Marzeny Zająć, prof. UKR z Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.

Dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie o stopniach naukowych z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2022 poz. 574 z późn. zm.).

Recenzje wszystkich oceniających w swej ostatecznej konkluzji były pozytywne. Na podstawie opinii Recenzentów i dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono:

- osiągnięcie naukowe przedstawione w postaci powiązanego tematycznie cyklu pięciu publikacji,
- dorobek naukowo-badawczy, w tym odbycie staży naukowych krajowych i zagranicznych,
- ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej.

Dr Anna Onopiuk jest absolwentką, kierunku Chemia, Wydziału Biologiczno-Chemicznego Uniwersytetu w Białymstoku, który ukończyła w 2014 roku, broniąc pracę magisterską pt. „Wykorzystanie powierzchniowego rezonansu plazmonów do oznaczeń cystatyny C jako markera schorzeń nerek i układu moczowego” pod kierunkiem dr hab. Ewy Gorodkiewicz, prof. UwB. W roku 2019 uzyskała stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i konsumpcji SGGW w Warszawie na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Wpływ

czynników poubojowych na proces degradacji białek w mięsie wołowym” pod promotorstwem dr hab. Andrzeja Półtoraka, prof. SGGW. W latach 2014-2019 Habilitantka była zatrudniona na stanowisku asystenta naukowego w Samodzielnym Zakładzie Techniki w Żywieniu SGGW w Warszawie, w okresie 01.10.2019-29.02.2020 była zatrudniona na stanowisku asystenta naukowego w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności SGGW w Warszawie, w której od 01.03.2020 r do chwili obecnej jest zatrudniona jako adiunkt (pracownik naukowo-dydaktyczny).

### **Ocena osiągnięcia naukowego**

Jako osiągnięcie naukowe stanowiące istotny wkład do rozwoju nauki dr Anna Onopiuk przedstawiła cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych pod wspólnym tytułem: „Analiza mechanizmu powstawania i metod ograniczania zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w produktach poddanych obróbce termicznej oraz określenie wpływu procesów technologicznych na wybrane cechy jakościowe mięsa”.

1. Onopiuk, A., Kołodziejczak, K., Szpicer, A., Wojtasik-Kalinowska, I., Wierzbicka, A., & Półtorak, A. (2021). Analysis of factors that influence the PAH profile and amount in meat products subjected to thermal processing. *Trends in Food Science & Technology*, 115, 366–379 (IF = 16.002, 200 pkt)
2. Onopiuk, A., Kołodziejczak, K., Marcinkowska-Lesiak, M., & Półtorak, A. (2022). Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons using different extraction methods and HPLC-FLD detection in smoked and grilled meat products. *Food Chemistry*, 373, 1–7 (IF = 9.231, 200 pkt)
3. Onopiuk, A., Kołodziejczak, K., Marcinkowska-Lesiak, M., Wojtasik-Kalinowska, I., Szpicer, A., Stelmasiak, A., & Półtorak, A. (2022). Influence of plant extract addition to marinades on polycyclic aromatic hydrocarbon formation in grilled pork meat. *Molecules*, 27(1), 175 (IF = 4.927, 140 pkt)
4. Onopiuk, A., Kołodziejczak, K., Szpicer, A., Monika Marcinkowska-Lesiak, Wojtasik-Kalinowska, I., Stelmasiak, A., & Półtorak, A. (2022). The effect of partial substitution of beef tallow on selected physicochemical properties, fatty acid profile and PAH content of grilled beef burgers. *Foods* 11(13), 1986 (IF = 5.561, 100 pkt)
5. Onopiuk, A., Szpicer A., Pogorzelski, G., Wierzbicka, A., Poltorak, A. (2022). Analysis of the impact of exogenous preparations of cysteine proteases on tenderness of beef muscles *Semimembranosus and Longissimus thoracis et lumborum*. *Livestock Science.*, 258, 104866 (IF = 1.929, 140 pkt)

Celem prezentowanego osiągnięcia naukowego była analiza ilościowa wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności, metod ograniczania ich powstawania w trakcie obróbki termicznej, a także analiza wpływu zastosowania odpowiednich procesów technologicznych umożliwiających redukcję poziomów obecności WWA oraz maksymalizacja jakości i bezpieczeństwa produktów mięsnych.

Wszystkie publikacje są opracowaniami wieloautorskimi, wynoszącymi od 5 do 7 autorów. Habilitantka we wszystkich publikacjach jest pierwszym autorem, natomiast w czterech jest autorem korespondencyjnym. Udział procentowy Kandydatki w artykułach jest dominujący, w czterech wynosi 70%, a w jednym 80%. Jej wkład w powstanie prac polegał na opracowaniu koncepcji badań, planowaniu eksperymentów, przeprowadzeniu części analiz oraz na wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptów. Do wszystkich publikacji Habilitantka

załączyła oświadczenia współautorów określające ich wkład w powstanie poszczególnych opracowań. Aczkolwiek w zakresie osiągnięcia naukowego będącego podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego komisja zwraca uwagę, że warunkiem rzetelnej oceny przez recenzentów wkładu poszczególnych autorów publikacji jest jasne określenie zakresu czynności przy realizacji pracy przez nich wykonywanych. Niedopuszczalne jest dla wszystkich współautorów określenie tego samego zakresu prac z przypisaniem im skrajnie różnych udziałów procentowych (5 – 80%). Niedopuszczalne są rozbieżności w deklaracjach autorskich w publikacji (CReDiT) i deklaracjach umieszczonych w dokumentacji habilitacyjnej. Wkład Habilitantki w prace stanowiące osiągnięcie został uściślony podczas kolokwium Habilitantki, które przeprowadzono w dniu 13.04.2023r. Wszystkie prace włączone do osiągnięcia zostały opublikowane w czasopiśmie z listy Journal Citation Report. Łączna suma punktów cyklu publikacji, według punktacji MEiN, wynosi 780 pkt, Impact Factor 37,7. Jedna praca została opublikowana w 2021 roku, pozostałe zostały opublikowane w 2022 roku.

Cztery pierwsze prace dotyczyły problematyki WWA, a ostatnia polepszenia kruchości mięsa przy użyciu dodatku do niego egzogennych proteaz. Pierwsza praca miała charakter przeglądowy, natomiast pozostałe oryginalnych prac badawczych.

Zdaniem prof. dr hab. Andrzej Jarmoluka „*Pod względem merytorycznym publikacje dr Anny Onopiuk, będące podstawą ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, w relacji do obecnego stanu wiedzy nauki o mięsie i jego przetworach, zaliczyć należy do nurtu badań o charakterze optymalizacyjno-weryfikacyjnym. Rezultaty tego typu prac są z założenia, docelowo dedykowane aplikacjom praktycznym a szczególnie doskonaleniu technik analitycznych i rozwiązań recepturowo-technologicznych zapewniających wysoką jakość przetworów i zdrowie konsumentów. (...) wyniki badań przedstawiane w pracach (...) stanowią istotne dopełnienie dotychczasowych opracowań nauki o wysokim potencjale implementacyjnym dla zastosowań analitycznych i technologicznych.*” Prof. dr hab. Edward Pospiech uznał, że przedłożone publikacje wpisują się w aktualną tematykę badawczą zarówno w Polsce jak i na świecie.

Według prof. dr hab. Agnieszki Ewy Waśkiewicz prezentowane wyniki badań „*wnoszą nowe elementy poznawcze do dotychczasowej wiedzy w zakresie identyfikacji wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produktach poddanych obróbce termicznej, a także są ważnym uzupełnieniem wiedzy w aspekcie redukcji poziomów tych związków przy zastosowaniu różnych naturalnych dodatków roślinnych czy też modyfikacji składu mięsa.*”

Pani dr hab. inż. Marzena Zajac, prof. URK, podkreśliła, że badania podjęte przed Habilitantką wpisują się „*... w dyscyplinę technologia żywności i żywienia, zawierają elementy innowacyjności i tym samym wnoszą znaczący wkład w rozwój tej dyscypliny.*”

Recenzenci jednomyślnie wyrazili wątpliwości dotyczące włączenia przez Habilitantkę publikacji 1.2.5 od cyklu jednotematycznego osiągnięcia, uznając, że tematycznie odbiega ona od pozostałych prac. Habilitantka podczas rozmowy z Komisją nie potrafiła merytorycznie uzasadnić dołączenia tej publikacji do cyklu prac stanowiących osiągnięcie. Komisja natomiast przyjęła, że włączenie jej do cyklu poszerza spojrzenie na aktywność dr Anny Onopiuk i prowadzone przez nią badania dotyczące jakości mięsa.

Biorąc powyższe pod uwagę uznano, że przedstawiony do recenzji cykl publikacji spełnia wymagania określone w art. 219 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o

szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm.) i stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

### ***Ocena pozostałego dorobku naukowego***

Działalność naukowa dr Anny Onopiuk koncentruje się wokół następujących obszarów tematycznych:

- ozonowania jako skutecznej metody przedłużania trwałości przechowalniczej żywności,
- oceny wpływu profilu kwasów tłuszczowych i składu podstawowego na jakość, teksturę, profil związków lotnych i cechy sensoryczne wybranych produktów spożywczych,
- chemicznych i fizycznych metody oceny jakości mięsa wołowego, ze szczególnym uwzględnieniem jego kruchości w trakcie dojrzewania,
- uwarunkowań technologii wytwarzania analogów mięsa w perspektywie najnowszych badań naukowych,
- wpływu substancji bioaktywnych na właściwości antyoksydacyjne i przeciwzapalne żywności,
- stosowania innowacyjnych metod pakowania produktów żywnościowych,
- określenia możliwości wykorzystania pomiarów aktywności białek z grupy cystatyn jako potencjalnych markerów schorzeń nerek i układu moczowego.

Dorobek dr Anny Onopiuk stanowi 36 oryginalnych prac (w tym 15 opublikowanych przed uzyskaniem stopnia doktora, 21 po uzyskaniu stopnia doktora uwzględniając w tym prace stanowiące osiągnięcie habilitacyjne) opublikowanych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym, 9 angielskojęzycznych rozdziałów monografii (w tym 5 opublikowanych przed uzyskaniem stopnia doktora) oraz 3 patentów. Łączny IF publikacji Habilitantki wynosi 121,0, a suma punktów MEiN - 2840. Ponadto dr Anna Onopiuk jest autorką lub współautorką 47 doniesień konferencyjnych, w tym 34 referatów prezentowanych na wydarzeniach krajowych i międzynarodowych, oraz jednego wykładu przygotowanego na zaproszenie. Indeks Hirscha wg bazy Web of Science na dzień 29.09.2022 wynosi 9, a liczba cytowań (bez autocytowań) wynosi 258. Dr hab. Anna Zając, prof. URK, uznała te wskaźniki za wysokie, natomiast prof. dr hab. Andrzej Jarmoluk wskazał, że w stosunku do uzyskania stopnia doktora, dorobek naukowy dr Anny Onopiuk został istotnie powiększony. Poglądu tego nie podzielał Przewodniczący Komisji prof. dr hab. Henryk Jeleń uznając, że obserwowany wzrost danych naukometrycznych w znacznej części jest wynikiem wzrostu w ostatnich latach punktacji MEiN oraz współczynników IF czasopism, natomiast liczba publikacji przed doktoratem i po doktoracie (pomijając te, wchodzące w skład osiągnięcia) jest prawie taka sama.

Dr Anna Onopiuk w swojej dotychczasowej karierze akademickiej sprawowała/sprawuje funkcję wykonawcy lub kierownika zadania w pięciu projektach badawczych. Działalność badawcza i osiągnięcia naukowe dr Anny Onopiuk zostały również pozytywnie ocenione przez władze SGGW w Warszawie, co potwierdzają otrzymane przez habilitantkę trzy nagrody i dwa wyróżnienia JM Rektora SGGW w Warszawie.

Prof. dr hab. Agnieszka Ewa Waśkiewicz wskazała na brak współpracy naukowo-badawczej Habilitantki z instytucjami zagranicznymi w okresie po uzyskaniu stopnia doktora, jak również brak rozwinięcia istotnej współpracy z innymi jednostkami naukowymi w kraju.

### ***Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej***

Dr Anna Onopuk prowadzi zajęcia dla studentów Wydziału Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie na kierunkach: Żywienie Człowieka i Ocena Żywności, Dietetyka oraz Gastronomia i Hotelarstwo z przedmiotów: Inżynieria Żywności, Systemy Technologiczne w Produkcji Potraw, Ogólna Technologia Żywności, Wyposażenia Zakładów Żywienia Zbiorowego, Nowoczesne Metody Pakowania Żywności oraz Enzymy w Projektowaniu i Produkcji Żywności. Ponadto prowadzi przedmiot fakultatywny w ramach studiów podyplomowych Alergeny Pokarmowe, dla którego stworzyła sylabus. W latach 2018-2020 brała udział w projekcie dydaktycznym Projektowanie Żywności „Studia Dualne - II stopnia” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Ponadto dr Anna Onopiuk była promotorem 8 prac dyplomowych (5 magisterskich i 3 inżynierskich) oraz jest promotorem pomocniczym w przewodzie doktorskim mgr inż. Klaudii Kołodziejczak.

Do najważniejszych aktywności organizacyjnych Habilitantki można zaliczyć członkostwo w Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Doktorantów SGGW (2016-2020), Zarządzie Rady Doktorantów SGGW (2016-2018), Senackiej Komisji ds. Finansowych SGGW (2018-2020) oraz Radzie Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji (2019). Ponadto brała udział w pracach związanych z Innowacyjnym Centrum Nauk Żywnościowych (2018-2020), jest także członkiem powołanej przez władze dziekańskie Komisji ds. Promocji oraz Komisji ds. Jakości Kształcenia (od 2020 r.).

### ***Wniosek końcowy***

Członkowie Komisji na posiedzeniu Komisji w dniu 13.04.2023 r. większością głosów (sześciu spośród siedmiu osób głosujących, jedna osoba wstrzymała się od głosu) uznali, że osiągnięcie naukowe Habilitantki w postaci cyklu publikacji pt.: „Analiza mechanizmu powstawania i metod ograniczania zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w produktach poddanych obróbce termicznej oraz określenie wpływu procesów technologicznych na wybrane cechy jakościowe mięsa” spełnia warunki nadania stopnia doktora habilitowanego przewidziane w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2022 poz. 574, z późn. zm.). Tym samym Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr Annie Onopiuk pozytywnie zaopiniowała wniosek o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Jakkolwiek przesłanki odnośnie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego dr Annie Onopiuk zostały spełnione, to Komisja Habilitacyjna pragnie podkreślić, że przebieg kolokwium habilitacyjnego był w opinii komisji niesatysfakcjonujący z uwagi na nieuzyskanie dostatecznie wyczerpujących odpowiedzi na pytania sformułowane przez Członków Komisji, czego wyrazem jest protokół z kolokwium habilitacyjnego.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej  
**Henryk**  
**Hubert Jeleń**  
Prof. dr hab. Henryk Jeleń

Elektronicznie podpisany przez Henryk Hubert Jeleń  
DnE: c=PL, serialNumber=PNOPL-62100103230,  
cn=Henryk Hubert Jeleń, givenName=Henryk  
Hubert, j=Jeleń  
Date: 2023.05.12 10:29:49 +02'00'