



**Uchwała Komisji Habilitacyjnej
z dnia 28 lutego 2024 r.
powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętym na wniosek dr inż. Katarzyny Świąder**

Komisja Habilitacyjna, powołana uchwałą Rady Dyscypliny technologia żywności i żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nr 37 – 2023/2024 z dnia 24 listopada 2023 r., działając na podstawie art. 221 ust. 10 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. 2023 poz. 742 z późn. zm.) w trybie określonym Regulaminem przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, stanowiącym załącznik do Uchwały Nr 90 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. uchwała, co następuje:

§ 1

Komisja Habilitacyjna po zapoznaniu się z recenzjami i dokumentacją wniosku stwierdza, że aktywność naukowa oraz osiągnięcia naukowe Kandydatki stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Katarzynie Świąder stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uznając spełnienie przesłanek warunkujących nadanie stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt 1-3 wskazanej ustawy.

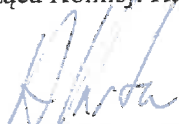
UZASADNIENIE

Załącznik nr 1 do niniejszej uchwały zawierający uzasadnienie stanowi jej integralną część.

§ 2

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

Przewodnicząca Komisji Habilitacyjnej


Prof. dr hab. Agnieszka Kita

Załącznik 1
Uzasadnienie

do Uchwały Komisji Habilitacyjnej z dnia 28.02.2024 r. powołanej w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Katarzyny Świąder w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Katarzyny Świąder. W ocenianym opracowaniu Habilitantka zawarła wniosek o przeprowadzenie postępowania w sprawie o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz kolejno zamieściła następujące dokumenty:

- kopię dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora,
- dane wnioskodawcy,
- autoreferat,
- wykaz opublikowanych prac naukowych lub twórczych prac zawodowych oraz informację o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki,
- kopie publikacji stanowiących osiągnięcie wraz z oświadczeniami autorów, kopie dokumentów potwierdzających odbycie stażu, granty, publikacje powstałe w wyniku prowadzenia badań w więcej niż jednej jednostce naukowej,
- kopia potwierdzająca kierowanie projektem krajowym.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez recenzentów:

- dr hab. Marka Aljewicz, prof. UWM – Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie,
- prof. dr hab. Waldemara Gustawa - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,
- prof. dr hab. Stanisława Mleko - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,
- dr hab. Kingę Topolską, prof. URK – Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.

Wszyscy członkowie Komisji stwierdzili, że 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. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.).

Na podstawie opinii Recenzentów i dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono:

- osiągnięcie naukowe przedstawione w postaci powiązanego tematycznie cyklu czterech publikacji;
- dorobek naukowo-badawczy;
- aktywność naukową realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej;
- działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską.

1. Sylwetka Habilitantki

Dr inż. Katarzyna Świąder jest absolwentką kierunku technologia żywności (specjalizacja – biotechnologia), Wydziału Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, który ukończyła w 2003 roku broniąc pracę magisterską pt. „Akceptowalność kefiru w Hiszpanii i badanie wpływu składu kefiru na jego cechy sensoryczne”, pod kierunkiem prof. dr hab. Andrzeja Babuchowskiego. W roku 2009 uzyskała stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Ocena właściwości sensorycznych substancji intensywnie słodzących w układach modelowych z uwzględnieniem wpływu czynników technologicznych”. Promotorem pracy doktorskiej była dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak. W roku 2009 Habilitantka ukończyła studia podyplomowe w zakresie Doskonalenia Pedagogicznego, Wydział Nauk Humanistycznych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W latach 2008-2010 Habilitantka była zatrudniona na stanowisku asystenta naukowo - dydaktycznego w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa w SGGW w Warszawie, a następnie od 15.12.2010 r. podjęła pracę na stanowisku adiunkta, w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, SGGW w Warszawie, na którym to stanowisku pracuje do chwili obecnej. Dr inż. Katarzyna Świąder w latach 2004 - 2007 pracowała jako Inspektor w Biurze Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego, Główny Inspektorat Weterynarii w Warszawie. W latach 2007 - 2008 jako Specjalista w Urzędzie Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w Warszawie.

2. Ocena osiągnięcia naukowego

Jako osiągnięcie naukowe stanowiące istotny wkład do rozwoju nauki dr inż. Katarzyna Świąder przedstawiła cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych pod wspólnym tytułem: „**Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności**”.

1. **Świąder, K.**; Marczevska, M. (2021) Trends of using sensory evaluation in new product development in the food industry in countries that belong to the EIT Regional Innovation Scheme. *Foods* 10(2), 1-19 DOI:10.3390/foods10020446. [Punkty MEiN: 100; IF_{2-letni}: 5,561; IF_{5-letni}: 5,940].
2. **Świąder, K.**, Florowska, A., Konisiewicz, Z., and Chen, Y.-P. (2020) Functional tea-Infused set yoghurt development by evaluation of sensory quality and textural properties. *Foods*, 9(12), 1-19. DOI:10.3390/foods9121848. [Punkty MEiN: 100; IF_{2-letni}: 4,350; IF_{5-letni}: 4,957].
3. **Świąder, K.**; Florowska, A.; Konisiewicz, Z. (2021) The sensory quality and the textural properties of functional oolong tea-infused set type yoghurt with inulin. *Foods*, 10(6), 1-20 DOI:10.3390/foods10061242. [Punkty MEiN:100; IF_{2-letni}: 5,561; IF_{5-letni}: 5,940].
4. **Świąder, K.**; Florowska, A. (2022) The sensory quality and the physical properties of functional green tea-infused yoghurt with inulin. *Foods*, 11(4), 1-18 DOI:10.3390/foods11040566. [Punkty MEiN:100; IF_{2-letni}: 5,200; IF_{5-letni}: 5,500].

Wszystkie publikacje są opracowaniami współautorskimi, w których Habilitantka, według oświadczeń, jest pierwszym i korespondencyjnym autorem. Kandydatka nie określiła swojego udziału procentowego w tych publikacjach, jednak oświadcza, że Jej wkład w postanie tych publikacji jest wiodący. Zgodnie z oświadczeniami Habilitantki, Jej wkład w powstanie wszystkich publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe polegał na opracowaniu ich koncepcji i założeń, opracowaniu metodyki badań i przeprowadzeniu badań sensorycznych oraz części badań instrumentalnych, oraz wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptu, w tym dokonaniu przeglądu literatury, opracowaniu wyników badań i ich interpretacji oraz dyskusji, napisaniu tekstu manuskryptu, jego tłumaczeniu, jak również prowadzeniu korespondencji z redaktorem jako autor korespondencyjny. Do wszystkich publikacji Habilitantka załączyła oświadczenia współautorów określające ich wkład w powstanie poszczególnych opracowań, które potwierdzają deklarowany wiodący udział Habilitantki w tych publikacjach. Przedstawione osiągnięcie spełnia założenia cyklu powiązanych tematycznie artykułów, a tym samym część wymogów art. 219 ust. 1, pkt. 2b Ustawy z dnia 20. lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Wszystkie prace zostały opublikowane w czasopismach z listy Journal Citation Report. Łączna suma punktów dla tych publikacji według punktacji MEiN wynosi **400** pkt, Impact Factor **20,672**. Prace te zostały opublikowane pomiędzy 2020 i 2022 rokiem.

Celem prezentowanego osiągnięcia była optymalizacja składu funkcjonalnego jogurtu charakteryzującego się wysoką zawartością błonnika pokarmowego, otrzymanego metodą termostatową z wykorzystaniem metody infuzowania mleka liśćmi herbaty *Camelia sinensis (L.) Kuntze*, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w procesie projektowania nowych produktów.

Habilitantka sformułowała trzy hipotezy badawcze:

- firmy reprezentujące przemysł spożywczy w krajach RIS nie posiadają wystarczającej wiedzy w zakresie wykorzystania eksperckich metod sensorycznych w projektowaniu żywności, przy czym poziom wiedzy w tym zakresie zależy od wielkości przedsiębiorstwa oraz zainteresowania firm poszczególnymi etapami procesu NPD,
- zastosowanie procesu infuzowania mleka herbatą *Camellia sinensis (L.) Kuntze* pozwala na wytworzenie jogurtu o wysokiej jakości sensorycznej i wysokiej akceptacji wśród konsumentów,
- dodatek inuliny do mleka infuzowanego herbatą *Camellia sinensis (L.) Kuntze* pozwala na uzyskanie produktu funkcjonalnego o korzystnych cechach sensorycznych oraz umożliwia znakowanie produktu oświadczeniem żywieniowym „wysoka zawartość błonnika”.

Zakres prezentowanego osiągnięcia naukowego został podzielony na trzy etapy związane z badaniami nad optymalizacją składu żywności funkcjonalnej z wykorzystaniem badań sensorycznych w procesie projektowania produktów spożywczych. W pierwszym etapie przeprowadzono badania mające na celu zweryfikowanie trendów w zakresie wykorzystania badań sensorycznych w projektowaniu produktów spożywczych jako wartościowego narzędzia w procesie optymalizacji i opracowywania składu żywności, wraz ze sformułowaniem rekomendacji dla działań badań i rozwoju w przemyśle spożywczym. W drugim etapie zaimplementowano metody analizy sensorycznej zarówno konsumenckie, jak i eksperckie w badaniach nad optymalizacją składu funkcjonalnego jogurtu. Badanie dotyczyło

optymalizacji składu mlecznego napoju funkcjonalnego z wykorzystaniem metody infuzowania mleka liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze charakteryzującego się wysoką jakością sensoryczną ocenianą metodami eksperckimi oraz wysoką akceptacją wśród konsumentów. W trzecim etapie, w celu optymalizacji i podniesienia jakości sensorycznej mlecznego napoju funkcjonalnego przeprowadzono badania, których celem było uzyskanie jogurtu o wysokiej zawartości błonnika poprzez dodatek inuliny, która wpływa na cechy tekstury i nadaje charakterystyczny smak produktom.

Prof. dr hab. Stanisław Mleko w swojej recenzji dotyczącej oceny osiągnięcia naukowego Habilitantki stwierdził, że „przedstawione hipotezy badawcze są ciekawe i zawierają elementy nowatorskie, a zagadnienia związane z projektowaniem żywności i wykorzystaniem różnych metod (w tym analizy sensorycznej) są bardzo ważne”. Prof. dr hab. Stanisław Mleko zwrócił również uwagę na spójność postawionych hipotez z pierwotnymi zainteresowaniami Habilitantki, nabytymi podczas wcześniejszych etapów w Jej rozwoju naukowym. Według Recenzenta przeprowadzone przez Habilitantkę badania „mają aspekt aplikacyjny przedstawiając nową technologię produkcji funkcjonalnego jogurtu prebiotycznego infuzowanego półfermentowanymi liśćmi herbaty, który charakteryzuje się zarówno wysoką jakością sensoryczną, jak i stopniem akceptacji konsumenckiej, co daje wysokie prawdopodobieństwo sukcesu komercyjnego”. We wniosku końcowym dotyczącym osiągnięcia naukowego Kandydatki, prof. dr hab. Stanisław Mleko stwierdził, że „przedstawione osiągnięcie naukowe wnosi istotny wkład w rozwój wiedzy z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia, a otrzymane wyniki mają znaczenie aplikacyjne. Mogą przyczynić się do poprawy procesu projektowania nowych produktów przez firmy oraz proponują nowe funkcjonalne jogurty charakteryzujące się pożądanymi cechami sensorycznymi. Wykorzystane procedury oraz metody analityczne pozwalają stwierdzić, że dr inż. Katarzyna Świąder jest dobrze przygotowana do samodzielnych badań naukowych jako doktor habilitowany”.

Prof. dr hab. Waldemar Gustaw zwrócił uwagę na to, że we wszystkich publikacjach przedstawionych jako osiągnięcie naukowe, Kandydatka jest pierwszym i korespondencyjnym autorem, co potwierdza Jej wiodącą rolę w powstawaniu tych prac naukowych. Recenzent stwierdził, że „mając na uwadze wskaźniki naukometryczne oraz wartość naukową publikacji wchodzących w skład osiągnięcia naukowego, może ono stanowić podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia”. Prof. dr hab. Waldemar Gustaw w podsumowaniu dotyczącym osiągnięcia naukowego stwierdził, że „badania przedstawione przez Habilitantkę stanowią wartościowy materiał naukowy, a Kandydatka posiada odpowiednie umiejętności niezbędne do prowadzenia samodzielnej pracy naukowej. Potwierdzeniem tych umiejętności są prace opublikowane w renomowanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym”. Recenzent stwierdził również, że „osiągnięcie naukowe dr inż. Katarzyny Świąder wpisuje się w zakres dyscypliny technologia żywności i żywienia, zawiera elementy innowacyjności i spełnia wymagania ujęte w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce dotyczące postępowań habilitacyjnych. Ponadto przedstawione osiągnięcie naukowe stanowi wkład w poszerzanie wiedzy na temat roli analizy sensorycznej w projektowaniu nowych wyrobów funkcjonalnych oraz modyfikacji sposobu wzbogacania powszechnie znanego

produktu, jakim jest jogurt w biologicznie aktywne składniki pochodzące z liści herbaty”. Prof. dr hab. Waldemar Gustaw stwierdził, że otrzymane przez Habilitantkę wyniki mają charakter naukowy, jak i duży potencjał aplikacyjny.

Dr hab. Marek Aljewicz, prof. UWM zwrócił uwagę na główny cel badań, którym było „optymalizacja składu funkcjonalnego jogurtu”, cel ten został osiągnięty poprzez zastosowanie w produkcji kilku stężeń inuliny. Recenzent odniósł się do tekstu autoreferatu, w którym to habilitantka stwierdza, że uzyskane przez nią rezultaty badań mogą zostać wykorzystane do komercjalizacji jogurtu z herbatą oolong. Jakkolwiek, podstawą wdrożenia nowego produktu jest nie tylko jego akceptacja sensoryczna, ale również m.in. jego stabilność przechowalnicza. Recenzent zwrócił uwagę na fakt, że wszystkie jogurty zostały poddane ocenie po zaledwie 15 godzinach od ich wyprodukowania, co z uwagi na czas stabilizacji struktury skrzepu jogurtowego, zostało przeprowadzone za szybko. Ponadto, uzyskane wyniki nie dostarczają odpowiedzi czy jogurty wyprodukowane w oparciu o zaprezentowane przez dr Katarzynę Świąder założenia procesu technologicznego będą stabilne i akceptowalne przez konsumenta podczas przechowywania, a w szczególności pod koniec okresu przydatności do spożycia, co w opinii Recenzenta stanowi duże niedociągnięcie. W opinii Recenzenta, z uwagi na bardzo dobrą współpracę habilitantki z różnymi ośrodkami naukowymi oraz powszechną dostępność różnych metod analitycznych szkoda, że dr Świąder nie przeprowadziła analizy związków lotnych i nie skorelowała uzyskanych wyników z rezultatami oceny sensorycznej. Podsumowując ten obszar, dr hab. Marek Aljewicz, prof. UWM stwierdza, że „osiągnięcie naukowe będące podstawą ubiegania się przez dr inż. Katarzynę Świąder o nadanie stopnia doktora habilitowanego charakteryzuje się pewnym aspektem praktycznym oraz wnosi wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia”. W opinii Recenzenta „najważniejszymi rezultatami ww. osiągnięcia są wyniki dotyczące wykorzystywanych w przemyśle metod oceny sensorycznej oraz potwierdzenie, że wstępna ocena prototypu i opinie konsumentów są kluczowe dla zakładów przemysłu spożywczego w procesie opracowywania nowych produktów”. Ostatecznie dr hab. Marek Aljewicz, prof. UWM stwierdza, że „osiągnięcie naukowe zaprezentowane przez dr Katarzynę Świąder cechuje się dobrym poziomem analitycznym i naukowym. Treść autoreferatu charakteryzuje się logicznym układem oraz konsekwentnym tokiem postępowania i wnioskowania. Zastosowanie różnych metod badawczych umożliwiło Habilitantce zrealizowanie podstawowych celów badawczych. Umiejętność wykorzystania i interpretacji otrzymanych wyników świadczy o dojrzałości i samodzielności naukowej Habilitantki”.

Dr hab. Kinga Topolska, prof. URK na wstępie zwróciła uwagę na cytowania prac wchodzących w skład osiągnięcia naukowego Kandydatki, które „świadczą o zainteresowaniu środowiska naukowego zarówno tematyką, jak i samymi wynikami”. W ocenie osiągnięcia naukowego dr hab. Kinga Topolska, prof. URK zwróciła uwagę na brak szerszego spektrum informacji dotyczących właściwości funkcjonalnych inuliny, w tym w ujęciu nie tylko technologicznym, ale i prozdrowotnym, jak również komentarz odnośnie dotychczasowych badań dotyczących wpływu fruktanów na właściwości jogurtów. W podsumowaniu oceny osiągnięcia naukowego dr inż. Katarzyny Świąder, dr hab. Kinga Topolska, prof. URK stwierdziła, że „oceniany cykl prac jest monotematyczny i spójny pod względem koncepcji,

postawionych hipotez, etapów badań i prezentacji ich wyników. Świadczy to o dojrzałości dr inż. Katarzyny Świąder jako badacza (we wszystkich niezbędnych aspektach) i Jej gotowości do samodzielnej pracy naukowej". Dr hab. Kinga Topolska, prof. URK uzasadniając swoją opinię stwierdziła, że „wszystkie te publikacje nie tylko pogłębiają dotychczasowy stan wiedzy, ale i dostarczają nowych informacji na temat bardzo ważny i aktualny, jakim niewątpliwie są badania nad opracowaniem i optymalizacją nowych produktów. Ponadto zaprezentowane w osiągnięciu naukowym wyniki badań poza aspektem poznawczym mają również duży wymiar aplikacyjny". W podsumowaniu oceny tego obszaru, dr hab. Kinga Topolska, prof. URK, zaznaczyła, że „wskazane uwagi i wątpliwości, które nasunęły się podczas lektury tego opracowania nie umniejszają wartości recenzowanego osiągnięcia, a zatem pozostają bez wpływu na jednoznaczną pozytywną ocenę. Rezultaty badań opisanych w monotematycznym cyklu publikacji wskazanym przez Kandydatkę jako osiągnięcie naukowe wnoszą znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Mają również duży potencjał aplikacyjny".

3. Ocena pozostałego dorobku naukowego

Działalność naukowa dr inż. Katarzyny Świąder koncentruje się na ocenie właściwości sensorycznych, fizykochemicznych oraz obecności bioaktywnych składników w żywności pochodzenia roślinnego. Sumaryczny dorobek naukowy Kandydatki obejmuje, oprócz przedstawionego cyklu publikacji, **10** artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach z bazy Journal Citation Reports (JCR) (w tym **9** po uzyskaniu stopnia naukowego doktora), **33** artykuły w czasopismach nieindeksowanych w bazie JCR (w tym **25** po uzyskaniu stopnia naukowego doktora), współautorstwo **3** rozdziałów w monografiach (w tym **1** po uzyskaniu stopnia naukowego doktora), **28** wystąpień na konferencjach o zasięgu krajowym i międzynarodowym (w tym **19** po uzyskaniu stopnia naukowego doktora). Wszystkie publikacje Kandydatki są wieloautorskie. Sumaryczna punktacja za wszystkie publikacje, według komunikatu MEiN wynosi: **1 485** (w tym **400** pkt stanowi osiągnięcie Kandydatki oraz sumarycznie z osiągnięciem **1 440** pkt po uzyskaniu stopnia naukowego doktora). Sumaryczny Impact Factor (IF) publikacji naukowych według listy Journal Citation Reports (JCR) zgodnie z rokiem opublikowania wynosi **43,826** (w tym **21,136** stanowi osiągnięcie Kandydatki). Indeks Hirscha opublikowanych prac według bazy Web of Science (WoS) wynosi **5** a według Scopus **6** (bez autocytowań). Natomiast liczba cytowań publikacji według bazy Scopus wynosi **118** (bez autocytowań **108**), zaś według bazy WoS wynosi **84** (bez autocytowań **72**).

Dr inż. Katarzyna Świąder uzyskała **8** nagród/wyróżnień krajowych oraz **3** międzynarodowe. Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora Habilitantka uczestniczyła w pracach zespołów badawczych realizujących projekty finansowane w drodze konkursów krajowych i zagranicznych. Była kierownikiem w jednym projekcie krajowym („Opracowania technologii produkcji funkcjonalnych wyrobów ciastkarskich o podwyższonej wartości odżywczej”. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 2.3 „Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw” Poddziałania 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP” w ramach II osi priorytetowej oraz wykonawcą w **5** krajowych projektach badawczych (finansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013, NCBiR, PARP, Regionalnego

Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014-2020), 2 projektach badawczych międzynarodowych (European Sensory Network-Industry Network Partnerships; NCBiR). Habilitantka jest członkiem rady recenzentów Springer Journals, MDPI Journals, Wiley-Blackwell Journals, Science Direct Journals oraz członkiem redakcji czasopisma Journal of Food Technology and Industry. Wykonała recenzje 18 prac zarówno dla czasopism zagranicznych jak i krajowych. Kandydatka jest współautorem 3 wynalazków zgłoszonych do Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej, 2 technologii oraz jednego patentu. Współpracowała z sektorem gospodarczym przy 5 projektach krajowych i 6 projektach międzynarodowych. Jest autorem lub współautorem opracowań i ekspertyz wykonanych dla instytucji publicznych i przedsiębiorstw.

Przedstawiony do oceny dorobek naukowy, liczba oraz wysoka jakość publikacji upoważniają do stwierdzenia, że dr inż. Katarzyna Świąder posiada osiągnięcia naukowe uzyskane po otrzymaniu stopnia doktora, stanowiące znaczny wkład Autora w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz wykazuje się istotną aktywnością naukową, a tym samym spełnia wymagania artykułu 219 ust. 1 pkt. 2 i 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 roku, poz. 574).

4. Ocena aktywności naukowej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej

W ramach głównych nurtów badawczych realizowanych przez Habilitantkę można dostrzec szeroką współpracę z innymi jednostkami naukowymi zarówno w kraju, jak i za granicą. Dr inż. Katarzyna Świąder opublikowała 13 artykułów naukowych we współpracy z licznymi zagranicznymi jednostkami naukowymi oraz 10 publikacji we współpracy z krajowymi jednostkami naukowymi. Pracę naukową we współpracy z Universidad de Burgos w Hiszpanii Habilitantka rozpoczęła w roku 2002, po otrzymaniu stypendium w ramach programu Socrates-Erasmus na wykonanie projektu badawczego. Badania w ramach projektu "Acceptability of kefir in Spain and study of influence of kefir composition on their sensory characteristics" prowadziła w okresie 09.2002-06.2003 i był to najdłuższy staż naukowy, który według Kandydatki, ukształtował jej dalszą pracę naukową. Współpraca z naukowcami z National Chung Hsing University (Tajwan) była wg Kandydatki inspiracją do badań, które zostały przedstawione jako osiągnięcie naukowe związane z optymalizacją składu funkcjonalnego jogurtu infuzowanego herbatą charakteryzującego się wysoką jakością sensoryczną. Współpraca ta zaowocowała 3 wspólnymi publikacjami (Journal of Applied Botany and Food Quality 2019; Technological Progress In Food Processing/Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2021; Applied Sciences 2022).

W 2017 roku Habilitantka rozpoczęła współpracę z Prof. Hanny Wijaya z Bogor Agricultural University, IPB z Indonezji. Współpraca z profesorem Wiyaja z Bogor Agriculture University dotyczyła badań nad możliwościami wykorzystania właściwości prozdrowotnych melisy (*Melissa officinalis* L.) w tworzeniu żywności funkcjonalnej. Efektem tej współpracy były 2 publikacje (Journal of Applied Botany and Food Quality, 2019; Technological Progress in Food Processing, 2022).

Efektem nawiązanej w 2019 roku współpracy z Prof. Müge Isleten Hosoglu z Gebze Technical University z Turcji była publikacja (Technological Progress In Food Processing, 2020).

Temat żywności funkcjonalnej i koncepcja „jadalnych miast” (ang. edible cities), jako innowacyjne rozwiązania wykorzystujące przestrzeń publiczną do miejskiej produkcji żywności, były obszarem kolejnej współpracy zagranicznej Habilitantki z Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, w ramach której powstała 1 publikacja (Sustainability, 2023). Kolejnym zagranicznym ośrodkiem naukowym, z którym Habilitantka nawiązała współpracę był Uzhhorod National University z Ukrainy. Efektem współpracy z tym uniwersytetem jest publikacja opublikowana w Technological Progress in Food Processing w 2022 roku.

Dr inż. Katarzyna Świąder wielokrotnie podejmowała współpracę w ramach projektów z jednostkami naukowymi z takich krajów jak: USA, Izrael, Szwajcaria, Wielka Brytania, Niemcy, Hiszpania, Irlandia Północna czy Finlandia. Efektem tej współpracy są liczne wystąpienia Habilitantki na konferencjach międzynarodowych lub prezentowane na nich postery.

Habilitantka współpracowała również z wieloma ośrodkami naukowymi oraz producentami żywności w Polsce, m.in.: Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu, Instytut Fizjologii i Żywienia Zwierząt PAN w Jabłonie, Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie, Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy (PIWPIB) w Puławach.

Podsumowując aktywność naukową realizowaną przez dr inż. Katarzynę Świąder w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej, oceniona została pozytywnie. Jest ona znaczna, wręcz wyróżniająca się, systematyczna, wartościowa merytorycznie i skoncentrowana w obszarze zainteresowań naukowych Habilitantki. Tym samym warunek zawarty w pkt. 3 art. 219 ust. 1 ustawy z dnia 20. lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce został spełniony.

5. Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej

Do osiągnięć dydaktycznych dr inż. Katarzyny Świąder można zaliczyć zarówno te na płaszczyźnie krajowej jak i międzynarodowej. W ramach uzyskanych stypendiów miała możliwość poprowadzenia zajęć (wykładów, ćwiczeń lub warsztatów) dla studentów, ale również kadry akademickiej z różnych części świata. Prowadziła zajęcia na Shibaura Institute of Technology w Tokio w Japonii; w The Louisiana State University AgCenter, w Baton Rouge w Stanach Zjednoczonych; University of British Columbia w Vancouver w Kanadzie; w The University of Applied Sciences Leuven-Limburg, w Leuven w Belgii; w National Chung Hsing University, w Taichung na Tajwanie; w IPB-Bogor Agricultural University w Bogor w Indonezji; w Universitat Politècnica de Valencia w Hiszpanii, w Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University w Aurangabad w Indiach. Habilitantka była opiekunem 11 profesorów wizytujących i kadry dydaktycznej z zagranicznych uczelni prowadzących zajęcia dydaktyczne dla studentów Wydziału Żywienia Człowieka.

Kandydatka uczestniczyła w 3 projektach dydaktyczno-edukacyjnych finansowanych przez Unię Europejską w ramach programu Horyzont Europa takich jak Challenge Labs w roku 2021 i 2022. Od 2020 roku Kandydatka prowadzi dwa przedmioty (New Food Product Development oraz Innovation in Food and Nutrition) w języku angielskim dla studentów zagranicznych, którzy studiują w SGGW w ramach różnych programów tj. Erasmus+ kraje programu, Erasmus+

kraje spoza programu, CEEPUS, itp.). Ponadto Habilitantka w roku 2020 ukończyła kursy i uzyskała uprawnienia TEP Basic Training Trainer i TEP Project Development Trainer, które umożliwiły jej prowadzenie zajęć interdyscyplinarnych w formie wirtualnej z innymi uczelniami zagranicznymi. W ciągu ostatnich 5 lat dr inż. Katarzyna Świąder współprowadziła na terenie SGGW warsztaty w języku angielskim dla studentów z UC Leuven-Limburg z Lueuven z Belgii, w których uczestniczyli również studenci Wydziału Żywnienia Człowieka (SGGW), co wpłynęło na proces internacjonalizacji studentów i wydziału.

Na Wydziale Żywnienia Człowieka Habilitantka jest koordynatorką przedmiotów: „Żywność wygodna” dla studentów II stopnia kierunku Żywnienia Człowieka i Oceny Żywności na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych oraz „Technologii produktów pochodzenia roślinnego” dla studentów I stopnia kierunku Żywnienia Człowieka i Oceny Żywności na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Realizuje też zajęcia na pozostałych kierunkach na Wydziale Żywnienia Człowieka. Dr inż. Katarzyna Świąder jest promotorem 19 prac magisterskich oraz 21 prac inżynierskich/licencjackich. Kandydatka na prowadzone zajęcia zaprasza zarówno praktyków, jak i nauczycieli z uczelni zagranicznych. Za osiągnięcia dydaktyczne Habilitantka została nagrodzona przez Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nagrodą zespołową stopnia III w 2013 roku oraz nagrodą zespołową stopnia II w roku 2016.

W ramach działalności organizacyjnej dr inż. Katarzyna Świąder w latach 2017-2020 była pełnomocnikiem Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej, oraz Koordynatorem międzynarodowej wymiany studentów. Od roku 2020 jest Koordynatorem ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka oraz Członkiem Komisji Senackiej ds. Współpracy Międzynarodowej. Ponadto w latach 2016-2020 była Członkiem Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej. Od 2004 roku jest przeszkolonym członkiem panelu sensorycznego działającego w ramach akredytowanej Pracowni Analizy Sensorycznej w SGGW w Warszawie biorąc udział w licznych badaniach. Kandydatka jest Członkiem Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnieniowych (PTNŻ) w Warszawie (od 2011 roku), Członkiem Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej w Warszawie (od 2016 roku), a od 2017 roku Członkiem Rady Naukowej Programu FoodRentgen. Ponadto jest ekspertem, mentorem i jurorem w projektach EIT Food (European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food), a od 2021 roku pełni funkcję eksperta doradczego w Global Incident Alert Network of Global Harmonization Initiative (GHI).

Dr inż. Katarzyna Świąder w ramach popularyzacji nauki dziewięciokrotnie występowała w audycjach telewizyjnych, pięciokrotnie w audycjach radiowych oraz 44 razy w prasie drukowanej i Internecie.

6. Podsumowanie

Wszystkie oceny sporządzone przez Recenzentów dotyczące osiągnięcia naukowego i aktywności naukowej dr inż. Katarzyny Świąder w postępowaniu habilitacyjnym są pozytywne.

Prof. dr hab. Stanisław Mleko podsumowując swoją recenzję stwierdził, iż „zaprezentowany cykl publikacji spełnia wymagania stawiane przed osiągnięciem naukowym będącym podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, określone w art. 219

ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo i szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2023 poz. 742). Przedstawiony cykl publikacji stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Również osiągnięcia naukowe uzyskane po otrzymaniu stopnia doktora stanowią istotny wkład w rozwój naszej dyscypliny naukowej. Badania naukowe były wykonywane w kilku zagranicznych ośrodkach naukowych. Ocena dorobku naukowego upoważnia mnie do stwierdzenia, iż dr inż. Katarzyna Świąder jest przygotowana do samodzielnego prowadzenia badań naukowych. Dodatkowo posiada znaczące osiągnięcia dydaktyczne i organizacyjne w skali krajowej i międzynarodowej. Biorąc pod uwagę powyższe, wnioskuję o dopuszczenie dr inż. Katarzyny Świąder do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego”.

Prof. dr hab. Waldemar Gustaw w podsumowaniu stwierdził, że „na podstawie osiągnięcia naukowego stanowiącego cykl powiązanych publikacji pt. „Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności”, oraz całokształtu dorobku naukowego, organizacyjnego oraz popularyzującego naukę stwierdzam, że dr inż. Katarzyna Świąder spełnia wymagania określone w art. 219 ust. z dnia 10 marca 2023 r., Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.) i wnioskuję o dopuszczenie Kandydatki do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego”.

Dr hab. Marek Aljewicz, prof. UWM w podsumowaniu, stwierdził, że „przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe pt. „Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności”, będące podstawą złożonego przez panią dr inż. Katarzynę Świąder wniosku o wszczęcie postępowania habilitacyjnego spełnia wymagania zawarte w Ustawie z dnia 10 marca 2023 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.). Dr inż. Katarzyna Świąder prezentuje się jako osoba posiadająca wartościowy i tematycznie spójny dorobek naukowy, który został istotnie poszerzony po uzyskaniu stopnia doktora. Przeglądając pełen zakres osiągnięć naukowych, zauważa się stopniowy rozwój warsztatu badawczego habilitantki, co świadczy o jej dojrzałości naukowej oraz zdolności do samodzielnej pracy naukowej. Pozytywnie oceniam jej działalność naukową oraz współpracę z otoczeniem gospodarczym. Na szczególną uwagę zasługuje wkład habilitantki w popularyzację nauki oraz jej aktywność organizacyjną. Biorąc pod uwagę powyższe, wnioskuję do Rady Naukowej Dyscypliny technologia żywności i żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego o dopuszczenie pani dr inż. Katarzyny Świąder do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego”.

W swoim podsumowaniu dr hab. Kinga Topolska, prof. URK uwzględniając wszystkie obszary działalności zawodowej dr inż. Katarzyny Świąder, stwierdziła z pełnym przekonaniem, że „...jest Ona bardzo aktywnym naukowcem (z imponującą, w mojej ocenie, współpracą z jednostkami zagranicznymi, a także krajowymi), doświadczonym dydaktykiem, a także pracownikiem o znaczącym zaangażowaniu w działalność organizacyjną oraz popularyzującą naukę. Kandydatka jest bardzo dobrze przygotowana do samodzielnej pracy badawczej.

Podkreślić szczególnie należy, że cały Jej dorobek naukowy, w tym osiągnięcie stanowiące podstawę postępowania habilitacyjnego stanowią znaczny, wartościowy wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Osiągnięcia naukowe Pani dr inż. Katarzyny Świąder spełniają warunki określone w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.)”.

7. Wniosek końcowy

W opinii członków Komisji przedstawione dane dotyczące działalności naukowej, a także dydaktycznej i organizacyjnej dr Katarzyny Świąder pozwalają stwierdzić, że Habilitantka jest doświadczonym, samodzielnym pracownikiem naukowym i dydaktycznym. Osiągnięcia naukowe Habilitantki przyczyniają się do postępu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Biorąc pod uwagę pozytywne oceny osiągnięcia naukowego w postaci cyklu publikacji pt.: **„Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności”** stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego oraz całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, wyrażone przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji, a także dyskusję i jednomyślne głosowanie na posiedzeniu w dniu 28.02.2024 r., Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Katarzyny Świąder pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Przewodnicząca Komisji Habilitacyjnej

Prof. dr hab. Agnieszka Kita