



**Uchwała Komisji Habilitacyjnej nr 2/2024
z dnia 4 kwietnia 2024 r.**

**powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauki rolnicze w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętym na wniosek dr inż. Aleksandry Jedlińskiej**

Komisja Habilitacyjna, powołana uchwałą Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nr 54-2023/2024 z dnia 15 grudnia 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. z 2023r. 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. Aleksandrze Jedlińskiej 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

Warszawa, 4 kwietnia 2024 r.

Załącznik nr 1**Uzasadnienie****do Uchwały Komisji Habilitacyjnej z dnia 4 kwietnia 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. Aleksandry Jedlińskiej**

Komisja habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Aleksandry Jedlińskiej. W zestawionym 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 przedstawiający opis osiągnięć naukowo-badawczych, działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej, współpracy krajowej i zagranicznej,
- wykaz osiągnięć naukowych, stanowiących znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia,
- kopie publikacji stanowiących główne osiągnięcie naukowe wraz z oświadczeniami współautorów,
- certyfikaty odbytych wyjazdów.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez recenzentów: prof. dr hab. inż. Małgorzatę Dżugan (Uniwersytet Rzeszowski), prof. dr hab. inż. Mariusza Witczaka (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie), prof. dr hab. inż. Marka Markowskiego (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) oraz prof. dr hab. inż. Krzysztofa Lecha (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu).

Wszyscy członkowie Komisji stwierdzili, że dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r. poz. 742).

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

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

Sylwetka Habilitantki

Dr inż. Aleksandra Jedlińska jest absolwentką Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, który ukończyła w 2010 roku broniąc pracę magisterską pt. „Właściwości fizyczne miodu pszczelego suszonego z dodatkiem maltodekstryny” wykonaną pod kierunkiem dr hab. Katarzyny Samborskiej, prof. SGGW. Bezpośrednio po ukończeniu studiów podjęłaienne studia doktoranckie, które ukończyła we wrześniu 2015 roku, a rok później obroniła pracę doktorską pt. „Optymalizacja otrzymywania

proszkowych aromatów spożywczych w skali laboratoryjnej i w warunkach przemysłowych”. Promotorem pracy była prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert. W trakcie studiów doktoranckich Kandydatka zdobyła doświadczenie zawodowe w Fabryce Substancji Zapachowych „Pollena-Aroma”. W roku 2017 Habilitantka rozpoczęła pracę naukową na Wydziale Nauk o Żywności SGGW, najpierw na stanowisku adiunkta naukowo-dydaktycznego w Zakładzie Oceny Jakości Żywności, a rok później w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, gdzie pracuje do chwili obecnej. W toku kariery zawodowej dr inż. Aleksandra Jedlińska podwyższała swoje kwalifikacje w ramach kursów organizowanych przez podmioty zewnętrzne.

Ocena osiągnięcia naukowego

Wyodrębnionym osiągnięciem naukowym stanowiącym istotny wkład do rozwoju nauki przedstawionym przez dr inż. Aleksandrę Jedlińską jest cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych pod wspólnym tytułem „Niskotemperaturowe suszenie rozpyłowe z zastosowaniem osuszonego powietrza”. Osiągnięcie to składa się z pięciu artykułów naukowych opublikowanych w latach 2019-2023. Wszystkie prace ukazały się w czasopiśmie indeksowanych w bazie JCR (*Journal of Food Engineering, Applied Science-Basel, Drying Technology, Journal of Food Process Engineering*), posiadających współczynnik Impact Factor (IF) od 2,838 do 4,499. Sumaryczny IF cyklu publikacji wynosi 16,62, a liczba punktów MEiN - 540. Wszystkie publikacje są opracowaniami wieloautorskimi, w których Habilitantka jest pierwszym autorem. Na podstawie przedstawionych dokumentów Recenzenci stwierdzili, że udział dr inż. Aleksandry Jedlińskiej w realizację prac objętych jednotematycznym osiągnięciem naukowym był znaczący. Prof. dr hab. Krzysztof Lech zwrócił uwagę, że *„Habilitantka nie określiła własnego udziału procentowego w powstanie ww. publikacji, jednakże jest pierwszym współautorem w każdej z nich, co z pewnością świadczy o wiodącej roli Habilitantki w powstanie tych publikacji”*. Prof. dr hab. Małgorzata Dżugan podkreśliła, że *„Realizacja prac wieloautorskich (...) pozwoliła Habilitantce sprawdzić się w roli koordynatora zespołu badawczego tworzonego na potrzeby realizacji danego eksperymentu, wymagała też współpracy z firmą Maspex, która udostępniła niezbędny element wyposażenia – osuszacz powietrza. Przyniesione argumenty pozwalają pozytywnie ocenić właściwe przygotowanie Habilitantki do samodzielnej pracy naukowej.”*

Głównym celem osiągnięcia będącego podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego było określenie wpływu zastosowania osuszonego powietrza w suszeniu rozpyłowym (metoda DASD) na możliwość obniżenia temperatury suszenia oraz zmniejszenia dodatku nośnika suszarniczego, a także na właściwości fizyczne i chemiczne otrzymanych proszków oraz wydajność procesu (uzysk proszku) dla wybranych surowców. Realizacja celu badania wymagała od Kandydatki odpowiedniego podejścia metodycznego zakładającego wykonanie pięciu celów szczegółowych obejmujących: 1) możliwości obniżenia temperatury suszenia dzięki zastosowaniu wstępnie osuszonego powietrza, 2) możliwości zmniejszenia udziału dodatku suszarniczego, 3) zwiększenia wydajności procesu, 4) oceny parametrów fizycznych oraz 5) chemicznych otrzymanych proszków (w porównaniu do tradycyjnego suszenia rozpyłowego). Badania przeprowadzono na czterech produktach spożywczych (miód w dwóch odmianach – nektarowy i spadziowy, melasa trzcinowa, sok z buraków, pulpa z kiwi). Jako nośniki wykorzystywano maltodekstrynę, beta-cyklodekstrynę (KLEPTOSE®), preparat błonnika rozpuszczalnego (NUTRIOSE®) oraz mleko w proszku. Zastosowana modyfikacja metody suszenia rozpyłowego polegała głównie na obniżeniu

temperatury suszenia poniżej temperatury przemiany szklistej, co zostało osiągnięte dzięki użyciu osuszonego powietrza jako medium suszącego. Jak podkreślili Recenzenci takie rozwiązanie jest innowacyjne, ma dużą wartość poznawczą i użyteczną. Prof. dr hab. Marek Markowski stwierdził, że „zakres zrealizowanych prac można by poszerzyć również o inne ciekłe surowce i produkty spożywcze, a także rozszerzyć zakres zmienności analizowanych temperatur powietrza suszącego, tym nie mniej, uzyskane przez Kandydatkę wyniki są wartościowe i wnoszą nową wiedzę zarówno do nauki, jak i praktyki”. Prof. dr hab. Małgorzata Dżugan zaznaczyła, że „Niewątpliwą wartością naukową osiągnięcia w skali laboratoryjnej pomniejszając przedstawione przez Kandydatkę wątpliwości odnośnie aplikacji metody w skali przemysłowej, wynikające z wysokiej kosztochłonności procesu oraz niskiej trwałości proszków o obniżonej zawartości nośników, związanej z tendencją do przechodzenia w stan gumowaty w temperaturze otoczenia, co wymaga specjalnych warunków ich przechowywania”.

Trzeci szczegółowy cel dotyczył wpływu zastosowania osuszonego powietrza na uzysk proszku podczas suszenia rozpyłowego. Przedstawione przez Kandydatkę wyniki dotyczące tego celu szczegółowego wnoszą wartościową wiedzę na temat możliwości suszenia rozpyłowego surowców w obniżonej temperaturze czynnika suszącego przy zachowaniu wysokich wartości uzysku proszku. Jednakże prof. dr hab. Krzysztof Lech podkreślił, że „W przedstawionych osiągnięciach naukowych oraz autoreferacie nie znalazłem informacji w jaki sposób określano zawartość suchej substancji w roztworze poddawanych suszeniu, który był wykorzystywany do obliczania uzysku proszków, opisano jedynie metodykę oznaczania wilgotności w proszkach (suchej substancji w proszkach).

Ważnym elementem poszukiwania nowych rozwiązań procesowych jest określanie ich wpływu na jakość końcową produktów, dlatego w ramach pracy dr inż. Aleksandry Jedlińskiej scharakteryzowano również uzyskane proszki. Stwierdzono m.in. zwiększenie zawartości i aktywności wody, niezależnie od użytego materiału. W przypadku melasy i miodu otrzymano produkty w postaci proszków o niższej higroskopijności, charakteryzujących się lepszą sypkością i brakiem zbrylonych cząstek. W przypadku miodów stwierdzono, że pomimo różnic we właściwościach fizycznych, ogólne właściwości produktów uzyskiwanych metodą tradycyjną i niskotemperaturową z osuszonym powietrzem (przy porównywalnych udziałach nośnika) były porównywalne, a więc metoda ta nie wpływała negatywnie na charakterystykę fizyczną proszków. Z kolei przy suszeniu soku z buraka wykazano możliwość całkowitej eliminacji nośnika przy zachowaniu akceptowalnej jakości produktów, a w niektórych przypadkach uzyskiwano nawet poprawę charakterystyki fizykochemicznej w porównaniu do rozwiązań tradycyjnych. Dodatkową korzyścią wynikającą z obniżenia temperatury suszenia było zwiększenie retencji związków polifenolowych, barwników i frakcji lotnych związków zapachowych w badanych proszkach. Prof. dr hab. Małgorzata Dżugan podkreśliła, że w przypadku proszków miodowych „Pewien niedosyt budzi pominięcie składników białkowych, głównie enzymów, jako najbardziej czułych markerów obróbki termicznej”, zaś w przypadku kiwi „że nie badano zmian aktywności witaminy C, w którą obfituje pulpa z mini kiwi”. Prof. dr hab. Mariusz Witczak zauważył, że „w przypadku badań prowadzonych dla różnych odmian kiwi stwierdzono większy wpływ odmiany, niż parametrów procesowych. Brak tu jest jednak porównania do tradycyjnej metody suszenia i suszenia z wykorzystaniem nośnika, co jest pewnym mankamentem pracy”.

Podsumowując osiągnięcie naukowe dr inż. Aleksandry Jedlińskiej Recenzenci stwierdzili, że uzyskane wyniki pogłębiają oraz dostarczają nową wiedzę w zakresie suszenia rozpyłowego z wykorzystaniem osuszonego powietrza, wyjaśniając wpływ zaproponowanej metody suszenia na parametry procesu oraz właściwości fizykochemiczne uzyskanych

proszków. Poziom naukowy publikacji świadczy o dojrzałości badawczej, konsekwentnym poszerzaniu warsztatu badawczego oraz umiejętności rozwiązywania problemów istotnych dla praktyki przemysłowej. Przeprowadzenie rozległych badań naukowych pozwoliło opracować unikatowe na poziomie kraju rozwiązania technologiczne o dużym potencjale aplikacyjnym. Tematyka osiągnięcia będącego podstawą ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego zawiera ważne informacje dla nauki i wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Ocena pozostałego dorobku naukowego

Dr inż. Aleksandra Jedlińska ma znaczny dorobek naukowy, na który składa się w sumie 39 pozycji, wśród których znajduje się 27 artykułów opublikowanych po doktoracie, co świadczy o znacznym rozwoju naukowym Habilitantki. Jest współautorem 21 publikacji znajdujących się w bazie JCR, z których znacząca większość powstała po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. Opublikowała również 6 rozdziałów w monografiach naukowych oraz 1 publikację popularno-naukową. Łączna wartość punktowa wszystkich publikacji Habilitantki, zgodnie z rokiem opublikowania, jest wysoka i wynosi 2088 punktów. Prof. dr hab. Marek Markowski podkreślił, że *„Jest to więc dorobek imponujący liczbowo a jego ważną część stanowi 18 prac opublikowanych w czasopismach naukowych indeksowanych w bazie ICR”*. Zauważył przy tym, że *„Ze względu na brak udziałów procentowych nie można liczbowo określić jaki jest indywidualny (procentowy) wkład Kandydatki w powstanie wszystkich publikacji”*. Sumaryczny IF (włączając osiągnięcie habilitacyjne) wynosi 55,311, indeks Hirscha wynosi 10, natomiast liczba cytowań (wg bazy Web of Science) wynosi 255.

Dowodem znaczącej aktywności naukowej dr inż. Aleksandry Jedlińskiej jest również Jej aktywność konferencyjna. Habilitantka uczestniczyła w 32 konferencjach, zarówno rangi krajowej (13), jak i międzynarodowej (19), gdzie zaprezentowała 18 komunikatów ustnych i 14 posterowych.

Oprócz znacznego dorobku publikacyjnego dr inż. Aleksandra Jedlińska posiada również doświadczenie w kierowaniu i wykonywaniu zadań badawczych w projektach naukowych, o czym świadczy udział w 6 projektach, zarówno wewnętrznych, jak i finansowanych w drodze konkursów zewnętrznych:

- Projekt systemowy Samorządu Województwa Mazowieckiego realizowanego w ramach Poddziałania 8.2.2. PO KL pn. „Rozwój nauki – rozwojem regionu – stypendia i wsparcie towarzyszące dla mazowieckich doktorantów” – projekt „Badania nad procesem mikrokapsulowania metoda suszenia rozpyłowego aromatów o zróżnicowanym składzie chemicznym części aromatycznej”,
- Miniatura 6, NCN, DEC-2022/06/X/NZ9/00390, Badanie mechanizmu niskotemperaturowego suszenia rozpyłowego osuszonym powietrzem, w oparciu o koncepcję przemiany szklistej,
- Projekt NCBIR „Opracowanie innowacyjnej technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego”,
- Projekt „SusFood”. Projekt Core Organic ID 32, Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych,
- „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych prozdrowotnych soków” w ramach programu „Inkubator przedsiębiorczości+ - Wsparcie zarządzania badaniami

naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”.

Recenzenci podkreślili aktywną współpracę Kandydatki z przemysłem, z którym realizowała swoje badania. Dr inż. Aleksandra Jedlińska jest współautorem patentu, pt. „Sposób otrzymywania proszku miodowego” (Pat.237629).

Główne obszary zainteresowań badawczych Kandydatki, obok prezentowanych w osiągnięciu naukowym, obejmują:

- mikrokapsułkowanie aromatów spożywczych metodą suszenia rozpyłowego,
- otrzymywanie proszków miodowych,
- innowacje w suszeniu rozpyłowym,
- innowacje w technologii soków,
- zagadnienia etyczne w technologii żywności.

Podsumowując tę część dorobku naukowego Recenzenci podkreślili, że dorobek naukowy i publikacyjny dr inż. Aleksandry Jedlińskiej jest istotny i wartościowy pod względem merytorycznym oraz świadczy o dobrym przygotowaniu i sumienności w rozwiązywaniu problemów badawczych.

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

Wyniki badań publikowanych przez Kandydatkę są rezultatem współpracy z innymi jednostkami Wydziału, ośrodkami naukowymi w kraju (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie), a także zagranicą. Od 2019 roku współpracuje z prof. Amrem Edrisem z National Research Center w Egipcie, czego efektem są dwie wspólne publikacje.

W ramach swojej aktywności naukowej dr inż. Aleksandra Jedlińska odbyła trzy staże naukowe, w tym dwa zagraniczne. W latach 2011-2014 odbywała staż naukowy w Fabryce Substancji Zapachowych „Pollena-Aroma”, pracując w Laboratorium Kreacji i Aplikacji Aromatów Spożywczych, w których opracowywała receptury aromatów proszkowych oraz brała udział w przeskalowaniu technologii produkcji. W ramach tego stażu realizowała swoją pracę doktorską, ponadto efektem ww. współpracy są liczne publikacje naukowe oraz doniesienia konferencyjne. W 2014 roku odbyła 3-miesięczny staż na Université de Bourgogne – Agrosup Dijon we Francji w ramach programu „Erasmus Praktyki”, gdzie współpracowała z prof. Anne-Marie Seuvre i prof. Andre Voilley. Efektem stażu są trzy publikacje oraz udział w jednej z najważniejszych tematycznych konferencji IDS 2014, 9th International Drying Symposium (Lyon, France). W 2022 roku w ramach projektu NAWA „PROM” odbyła miesięczny staż we Włoszech – Department of Agricultural and Food Sciences, Università di Bologna, gdzie współpracowała z prof. Urszulą Tylewicz. Uzyskane wyniki w ramach tego stażu zostały zaprezentowane na międzynarodowej konferencji EuroDrying 2023.

Recenzenci stwierdzili, że dr inż. Aleksandra Jedlińska spełnia przesłankę dotyczącą istotnej aktywności naukowej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej.

Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej

W ramach działalności dydaktycznej dr inż. Aleksandra Jedlińska prowadzi zajęcia laboratoryjne oraz wykłady dla studentów kierunków: technologia żywności i żywienie

człowieka, bezpieczeństwo żywności, towaroznawstwo w biogospodarce i biotechnologia. Ponadto prowadzi wykłady w języku angielskim w ramach współpracy w chińską uczelnią w Bohai. Dodatkowo prowadzi i koordynuje przedmioty w języku polskim i angielskim na uczelni Vistula na kierunku dietetyka. Habilitantka pełniła funkcję opiekuna badań realizowanych przez studentów Koła Naukowego Technologów Żywności oraz opiekowała się profesorem wizytującym Amr Edris z Egiptu. Była promotorem 8 prac inżynierskich i 4 prac magisterskich oraz promotorem pomocniczym pracy doktorskiej.

Kandydatka do stopnia naukowego doktora habilitowanego brała udział w organizacji dwóch konferencji dla młodych pracowników nauki. Dwukrotnie była członkiem Komitetu organizacyjnego konferencji naukowych organizowanych na Wydziale. Od 2010 roku jest aktywnym członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Habilitantka angażuje się w działalność promocyjną na rzecz Wydziału, aktywnie uczestniczyła w różnego rodzaju akcjach promocyjnych. Podejmowała różne funkcje organizacyjne, w tym koordynatora praktyk studenckich i opiekuna roku, członka Zespołu roboczego ds. jakości kształcenia i Zespołu roboczego ds. Promocji Wydziału.

Dr inż. Aleksandra Jedlińska angażuje się w działania popularyzujące naukę, od 2017 r. prowadzi zajęcia w ramach Festiwalu Nauki, uczestniczyła w 22 Pikniku Naukowym Polskiego Radia i Centrum Nauki 'Kopernik'. Popularyzuje wiedzę w zakresie technologii żywności w formie artykułów i wystąpień w mediach.

Recenzenci stwierdzili, iż biorąc pod uwagę staż pracy na uczelni osiągnięcia dydaktyczne, organizacyjne oraz popularyzatorskie Pani dr inż. Aleksandry Jedlińskiej należy uznać za wystarczające dla osoby ubiegającej się o stopień doktora habilitowanego.

Wniosek końcowy

W opinii członków Komisji przedstawione dane dotyczące działalności naukowej, a także dydaktycznej i organizacyjnej dr inż. Aleksandry Jedlińskiej pozwalają stwierdzić, że jest Ona w pełni doświadczoną, samodzielną oraz aktywną badaczką naukową. Osiągnięcia naukowe dr inż. Aleksandry Jedlińskiej przyczyniają się do postępu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Biorąc pod uwagę pozytywne oceny osiągnięcia naukowego w postaci cyklu publikacji pt.: „Niskotemperaturowe suszenie rozpyłowe z zastosowaniem osuszonego powietrza” 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 4.04.2024 roku, Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Aleksandry Jedlińskiej pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie w/w stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz rekomenduje go Radzie Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Przewodnicząca Komisji

Prof. dr hab. Agnieszka Kita