



Politechnika Łódzka

Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

Łódź 04.07.2024

Prof. dr hab. inż. Katarzyna Ślizewska
Politechnika Łódzka
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
Ul. Wólczańska 171/173
90-924 Łódź

Recenzja osiągnięcia naukowego pt.

„Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”,

oraz całokształtu dorobku naukowego, działalności dydaktycznej,

organizacyjnej i popularyzatorskiej

Pani dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej

ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

w związku o ubieganiem się o nadanie stopnia doktora habilitowanego

w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Podstawa formalna recenzji

Recenzję wykonano w związku z powołaniem mnie w dniu 24 maja 2024 r. przez Radę Dyscypliny Technologii Żywności i Żywnienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na recenzenta w postępowaniu habilitacyjnym dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Podstawa prawna art. 221 ust 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742), § 31 pkt 4 Statutu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwały Nr 90-2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 26 czerwca 2023 r.

Oceny osiągnięć dokonano zgodnie z art. 219 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.), w zakresie kryteriów ust. 1: pkt 1, 2 i 3, na podstawie otrzymanych dokumentów zawierających: wnioski Pani dr inż.

Katarzyny Neffe-Skocińskiej o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, dane wnioskodawcy (Załącznik 1), kopia dyplomu doktora (Załącznik 2), autoreferat (Załącznik 3), wykaz osiągnięć naukowych (Załącznik 4), kopie artykułów jednotematycznego cyklu (Załącznik 5), kopie oświadczeń współautorów publikacji (Załącznik 6), kopie dodatkowych zaświadczeń (Załącznik 7).

Informacje podstawowe o Habilitantce

Pani dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska ukończyła studia magisterskie na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Tytuł magistra inżyniera w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskała w 2008 roku wykonując pracę pt. „Wpływ dodatku oligofruktozy na przeżywalność szczepu probiotycznego w napoju bananowym”. W 2005 roku Habilitantka obroniła pracę doktorską na temat „Zastosowanie bakterii o właściwościach probiotycznych w dojrzewających produktach mięsnych” i otrzymała stopień naukowy doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia. Tematyka zarówno pracy magisterskiej, jak i doktoratu wskazuje, że zainteresowania naukowo-badawcze Habilitantki od początku koncentrowały się wokół zagadnień związanych z bakteriami probiotycznymi i ich przemysłowym wykorzystaniem.

Od 2012 roku dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest zatrudniona w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w latach 2012-2014 na stanowisku asystenta, a od 2014 roku do chwili obecnej na stanowisku adiunkta. Od 2020 roku jest również wykładowcą w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie.

Ocena osiągnięcia naukowego stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego

Pani dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jako Osiągnięcie naukowe w rozumieniu art. 219 ust. 1 pkt 2b Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.) wskazała cykl pięciu oryginalnych, powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w latach 2017-2023 pod wspólnym tytułem: „Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”, oznaczonych symbolami O1-O5.

Publikacje wchodzące w skład osiągnięcia naukowego to:

- O1. Neffe-Skocińska K., Sionek B., Ścibisz I., Kołożyn-Krajewska D. Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. *CyTA – Journal of Food*, 2017, 15(4), 601-607.
- O2. Neffe-Skocińska K., Dybka-Stępień K., Antolak H. Izolacja i identyfikacja szczepów bakterii kwasu octowego o potencjalnych właściwościach prozdrowotnych. *Żywność - Nauka Technologia Jakość* ISSN 1425-6959, 2019, 26 (3), 183–195.
- O3. Neffe-Skocińska K., Długosz E., Szulc-Dąbrowska L., Zielińska D. Novel *Gluconobacter oxydans* strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2023, 108:0.
- O4. Neffe-Skocińska K., Karbowski M., Kruk M., Kołożyn-Krajewska D., Zielińska D. Polyphenol and antioxidant properties of food obtained by the activity of acetic acid bacteria (AAB) – a systematic review. *Journal of Functional Foods*, 2023, 107, 105691.
- O5. Neffe-Skocińska K., Kruk M., Ścibisz I., Zielińska D. The Novel Strain of *Gluconobacter oxydans* H32 Isolated from Kombucha as a Proposition of a Starter Culture for Sour Ale Craft Beer Production. *Applied Sciences-Basel*, ISSN 2076-3417, 2022, 12(6), 1-15.

Cztery artykuły wskazane jako część Osiągnięcia naukowego zostały opublikowane w czasopiśmie o zasięgu międzynarodowym: *Journal of Food* (Publikacja O1), *Applied Microbiology and Biotechnology* (Publikacja O3), *Journal of Functional Foods* (Publikacja O4), *Applied Sciences-Basel* (Publikacja O5). Jedna publikacja została opublikowana w czasopiśmie *Żywność - Nauka Technologia Jakość* (Publikacja O2).

Sumaryczny Impact Factor (IF) dla wszystkich publikacji naukowych, stanowiących podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego wynosił 14,671 (IF_{5-letni} 16,1), natomiast suma punktów według punktacji MNiSW wynosiła 340.

Publikacje te liczą od 3 do 5 autorów, ale we wszystkich artykułach Habilitantka była autorem głównym (pierwszym) i autorem korespondencyjnym. Ponadto udział Habilitantki we wszystkich artykułach polegał na opracowaniu koncepcji badań, przygotowaniu i przeprowadzeniu wybranych doświadczeń, analizie i interpretacji uzyskanych wyników oraz przygotowaniu i korekcie manuskryptu. Według udziału procentowego wynoszącego 70-90% oraz według załączonych oświadczeń można jednoznacznie stwierdzić znaczący wkład Habilitantki w niniejsze prace.

Głównym celem osiągnięcia naukowego przedstawionego do oceny, będącego podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, była ocena wyizolowanych z

żywności i zidentyfikowanych szczepów bakterii kwasu octowego, ze szczególnym uwzględnieniem ich właściwości prozdrowotnych, w tym potencjalnie probiotycznych i postbiotycznych oraz właściwości technologicznych.

Habilitantka sformułowała również 3 cele szczegółowe:

1. Izolacja szczepów bakterii kwasu octowego z napoju Kombucha i ich identyfikacja w systemie polifazowym oraz wstępne zdefiniowanie *in vitro* ich potencjalnych właściwości prozdrowotnych, jako kandydatów do grupy mikroorganizmów probiotycznych.
2. Udowodnienie tezy w badaniach *in vitro*, że nowe szczepy bakterii kwasu octowego *Gluconobacter oxydans* i ich metabolity wykazują właściwości prozdrowotne, w tym postbiotyczne o wysokiej aktywności antyoksydacyjnej i antynowotworowej.
3. Ocena możliwości technologicznych wykorzystania szczepów bakterii kwasu octowego *Gluconobacter oxydans* jako funkcjonalnych starterów do produkcji żywności o właściwościach prozdrowotnych.

Pierwszy cel szczegółowy odnosił się do publikacji O1 i O2, drugi cel do Publikacji O3 i O4, ostatni trzeci cel natomiast do publikacji O5.

W pracy Habilitantka postawiła trzy hipotezy badawcze:

1. Bakterie kwasu octowego wyizolowane z fermentowanego napoju herbacianego Kombucha i owoców, stanowią dobre źródło nowych szczepów o właściwościach prozdrowotnych, w tym potencjalnie probiotycznych i postbiotycznych.
2. Metabolity wybranych szczepów bakterii kwasu octowego z gatunku *Gluconobacter oxydans* wyizolowanych z napoju Kombucha, charakteryzują się, w badaniach *in vitro*, aktywnością antyoksydacyjną i antynowotworową w stosunku do gruczolaka żołądka i jelita grubego.
3. Wyizolowane z żywności prozdrowotne szczepy bakterii kwasu octowego wykazują dobre właściwości technologiczne i mogą być wykorzystane do projektowania funkcjonalnych kultur startowych do żywności.

Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska merytoryczny opis Osiągnięcia rozpoczyna od bardzo syntetycznie i umiejętnie przygotowanego wprowadzenia dotyczącego uzasadnienia wyboru bakterii kwasu octowego (AAB) jako materiału badawczego. Dokonała charakterystyki morfologicznej tych bakterii, przemian metabolicznych oraz ich znaczenia naukowego i przemysłowego. W opinii Recenzenta wprowadzenie to jest przygotowane

rzeczowo i merytorycznie uzasadnia podjęty temat badań.

Pierwszy cel badawczy Habilitantka opisała w dwóch pierwszych (zgodnie z kolejnością opisu w Autoreferacie) publikacjach naukowych (publikacja O1 - geneza badań związanych z napojem Kombucha oraz publikacja O2 - izolacja i identyfikacja szczepów bakterii kwasu octowego o potencjalnych właściwościach prozdrowotnych). Genezą zainteresowań naukowych, stanowiących przedmiot osiągnięcia badawczego Habilitantki, był fermentowany napój herbaciany Kombucha i jego właściwości prozdrowotne. Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska dokonała optymalizacji warunków procesu fermentacji i przemian oksydacyjnych naparu mieszanki herbaty czarnej i zielonej, tak aby uzyskać jak najwyższe stężenia korzystnych związków organicznych pochodzenia mikrobiologicznego. Parametry technologiczne dobrała pod kątem optymalnych zakresów temperatury, wzrostu i przeżywalności bakterii kwasu octowego i drożdży. Tak zoptymalizowana technologia posłużyła jej do realizacji pozostałych celów badawczych. Celem drugiej publikacji O2, była izolacja i identyfikacja bakterii kwasu octowego w systemie polifazowym z surowców pochodzenia roślinnego oraz wstępne zdefiniowanie potencjalnych właściwości probiotycznych *in vitro* otrzymanych szczepów. Badania te zostały sfinansowane w ramach wewnętrznego trybu konkursowego dla młodego pracownika nauki SGGW a efektem ich działań, co należy podkreślić było utworzenie pierwszej kolekcji szczepów bakterii kwasu octowego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Realizacja drugiego celu badawczego została opisana w dwóch kolejnych manuskryptach (publikacja O3 – działanie postbiotyczne szczepów bakterii kwasu octowego oraz publikacja O4 – aktywność antyoksydacyjna szczepów bakterii kwasu octowego, przegląd systematyczny). Pierwsza praca (publikacja O3), którego wyniki badań były współfinansowane przez Narodowe Centrum Nauki w ramach projektu Miniatura 3, polegała na ocenie bezpieczeństwa i działania przeciwdrobnoustrojowego bakterii *Gluconobacter oxydans* i przeciwnowotworowego metabolitów badanych szczepów, wyizolowanych z napojów Kombucha, jako przykładu potencjalnej aktywności postbiotycznej bakterii kwasu octowego. W tym celu określono cytotoksyczność metaboliczną supernatantów szczepów *Gluconobacter oxydans* w stosunku do komórek nabłonka żołądka i nabłonka jelitowego oraz ich wpływ na zjawisko apoptozy. Przeprowadzone badania wykazały potencjalną aktywność antydnoboustrojową, antyoksydacyjną i antynowotworową oraz wskazały, że jest to zależność szczepowa. Przeprowadzone w tej części badania są wartościowe, przeprowadzone w bardzo szerokim zakresie, prawidłowo zaplanowane i wykonane. Uważam, że jest to

znaczące osiągnięcie Habilitantki. Celem publikacji O4 było natomiast zgromadzenie i analiza literatury badawczej pod kątem uporządkowania wiedzy na temat możliwości syntezy i stabilizacji związków polifenolowych oraz aktywności przeciwutleniającej w żywności fermentowanej przez bakterie kwasu octowego i ich wpływu na zdrowie człowieka.

Trzeci cel badawczy został osiągnięty na podstawie wyników badań, opisanych w publikacji O5 a dotyczących oceny możliwości technologicznych wykorzystania szczepów *Gluconobacter oxydans* jako funkcjonalnych starterów do produkcji żywności o właściwościach prozdrowotnych. W pracy zbadano możliwość wykorzystania szczepu *Gluconobacter oxydans* H32 jako kultury startowej do produkcji kraftowego piwa kwaśnego. Przeprowadzone badania mają zatem charakter aplikacyjny co jest niewątpliwie zaletą oraz wskazuje na innowacyjne podejście Habilitantki do wykorzystania wiedzy z zakresu badań podstawowych. Cenne będzie podjęcie badań kontynuujących ten aspekt Osiągnięcia, biorąc pod uwagę możliwość otrzymania produktów o nowych cechach sensorycznych, poszerzających możliwości wykorzystania bakterii kwasu octowego. Stąd też moje pytanie do Habilitantki jeśli będzie taka możliwość, jaki widzi potencjał swoich szczepów i jakie może być ich aplikacyjne zastosowanie.

Podsumowaniem całego osiągnięcia naukowego, stanowiącego podstawę postępowania habilitacyjnego jest weryfikacja postawionych przez Panią dr inż. Katarzynę Neffe-Skocińską wszystkich, trzech hipotez badawczych.

Reasumując pozytywnie oceniam zaproponowany przez Habilitantkę cykl publikacji. Przedstawione kompleksowe podejście do charakterystyki i możliwości wykorzystania nowych prozdrowotnych szczepów *Gluconobacter oxydans*, pochodzących z Kombuchy jako starterów do prowadzenia procesu fermentacji oksydacyjnej żywności oraz do zaprojektowania funkcjonalnych kultur startowych jest podejściem innowacyjnym o charakterze nie tylko naukowym ale również aplikacyjnym. Przedstawione do oceny publikacje i zawarte w nich wyniki, wskazują, że Pani dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest naukowcem, który umiejętnie łączy wiedzę mikrobiologiczną z wiedzą niezbędną do prowadzenia badań w zakresie technologii żywności. Osiągnięcie wskazuje na samodzielność naukową Habilitantki.

Ocena pozostałych osiągnięcia naukowo-badawczych oraz całokształtu dorobku naukowego

Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest współautorką 36 artykułów w czasopiśmie

naukowych (32 po uzyskaniu stopnia doktora), z czego 27 w czasopismach znajdujących się w czasopismach indeksowanych posiadających współczynnik wpływu IF (w tym 4 wchodzące w skład Osiągnięcia). Sumaryczny Impact Factor prac opublikowanych przez Habilitantkę, podany wg roku opublikowania prac, wynosi 90,649 (z czego 14,671 stanowi Osiągnięcie). Sumaryczna punktacja MNiSW/MEiN wg roku opublikowania prac wynosi 2666, z czego główne Osiągnięcie to 340 punkty. Liczba cytowań współautorskich prac Habilitantki wg bazy Web of Science wynosi 670, w tym 22 autocytowania, Indeks Hirscha 11. Analizując dorobek można stwierdzić, że Habilitantka jest pierwszą autorką w 19 artykułach naukowych oraz drugą autorką w 7 artykułach, w pozostałych pracach jest na dalszym miejscu. Prezentowała wyniki swoich badań na konferencjach krajowych i międzynarodowych, wygłaszając 16 referatów (11 po uzyskaniu stopnia doktora) oraz prezentując 15 posterów (11 po uzyskaniu stopnia doktora).

Pozostałe zainteresowania naukowo-badawcze Habilitantki obejmowały kilka obszarów tematycznych. Przed doktoratem były to dwa główne obszary tematyczne: zastosowanie bakterii probiotycznych do produkcji wędlin surowo dojrzewających oraz ekologiczne metody przetwórstwa mięsnego. Po uzyskaniu stopnia doktora dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska kontynuowała badania nad zastosowanie bakterii probiotycznych do produkcji wędlin surowo dojrzewających. Ponadto kolejne zainteresowania naukowo-badawcze koncentrowały się na: żywności funkcjonalnej i bioaktywnych składnikach żywności, procesach oksydacyjnych z udziałem bakterii kwasu octowego w technologii żywności, jakości i bezpieczeństwie zdrowotnym ekologicznych produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz jakości i bezpieczeństwie żywności w aspekcie postępowania konsumentów. Pozostałe osiągnięcia Habilitantki o tematyce wspomnianej powyżej obejmowały: 6 oryginalnych prac twórczych opublikowanych przed doktoratem w czasopismach w większości polskich oraz 37 prac opublikowanych po doktoracie w większości czasopismach międzynarodowych

Podsumowując dorobek naukowy dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej jest wartościowy, reprezentuje odpowiedni poziom naukowy i aplikacyjny, wnosi nowe treści do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Ocena aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej oraz udziału w projektach badawczych

Habilitantka, odbyła dwa staże naukowe. Trzymiesięczny staż odbyła w Instytucie

Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej oraz sześciomiesięczny w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Waława Dąbrowskiego – PIB w Warszawie. Ponadto, zarówno przed jak i po uzyskaniu stopnia doktora, współpracowała z jednostkami krajowymi i zagranicznymi tj.: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie; Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Waława Dąbrowskiego – PIB w Warszawie, Politechnika Łódzka; Shahid Beheshti University of Medical Sciences and Health Services; Instytut Ochrony Środowiska-PIB; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski; Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu; Akademia Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej; The University of Zagreb; The University of Tuscia; Estonian University of Life Sciences; University of Applied Sciences; Uniwersytet w Banja Luka w Bośni i Hercegowinie. Efektem tej współpracy są 23 publikacje oraz udział jako wykonawca w 9 projektach naukowych i 2 projektach edukacyjno-badawczych. Ponadto Habilitantka pełniła funkcję kierownika w dwóch projektach naukowych: Inkubator Innowacyjności 4.0 Minigrant pt. „Opracowanie fermentowanego napoju na bazie herbaty (Kombucha) z wykorzystaniem innowacyjnych kultur startowych o właściwościach przeciwnowotworowych” oraz Miniatura 3 NCN pt. „Wpływ potencjalnie probiotycznych bakterii kwasu octowego na zjawisko apoptozy komórek nabłonka jelitowego”.

W opinii Recenzenta Habilitantka wykazała się istotną aktywnością naukową realizowaną w innych ośrodkach naukowych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Podczas staży i współpracy i z innymi ośrodkami poszerzała wiedzę metodyczną, realizowała wspólne badania, w tym badania będące częścią Osiągnięcia. Aktywność ta jest spójna z badaniami prowadzonymi przez Habilitantkę.

Ocena osiągnięć dydaktycznych i organizacyjnych oraz działalności popularyzatorskiej

Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest doświadczonym dydaktykiem. Od początku jej działalności dydaktycznej realizuje ze Studentami przedmioty, zarówno w trybie stacjonarnym, jak i zaocznym na wszystkich kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie. Od 2018 roku stale prowadzi trzy przedmioty: Mikrobiologia ogólna i żywności na kierunkach Dietetyka, Gastronomia i Hotelarstwo, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności; Probiotyki i Mikrobiom na kierunkach Dietetyka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności; Podstawy genetyki na kierunkach Dietetyka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności. Ponadto od 2009 roku prowadzi/ła przedmioty takie jak: Higiena żywności, Jakość i bezpieczeństwo żywności, Technologia gastronomiczna, Audyt wewnętrzny

Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego. Habilitantka była promotorem 17 prac inżynierskich oraz 3 magisterskich na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Dietetyka, Gastronomia i Hotelarstwo. Dodatkową aktywnością dydaktyczną Habilitantki jest jej współpraca z Kołem Naukowym Żywnościowców na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW. W ramach tej współpracy była opiekunem naukowym 5 projektów oraz współautorem 5 artykułów naukowych opublikowanych w polskich periodykach. Swoją działalność dydaktyczną dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska realizuje również współpracując z Wyższą Szkołą Inżynierii i Zdrowia w Warszawie, gdzie prowadzi zajęcia na kierunkach Dietetyka i Kosmetologia z przedmiotów, tj.: Mikrobiologia żywności, Mikrobiologia i parazytologia, Edukacja żywieniowa.

Habilitantka aktywnie uczestniczy w działalności organizacyjnej i popularyzującej naukę. Od 2021 r. jest członkiem Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN a od 2023 r. pełni rolę sekretarza Sekcji naukowej „Probiotyki i prebiotyki” powołanej z ramienia Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Trzykrotnie pełniła rolę Przewodniczącej Komitetu Organizacyjnego Sympozjum naukowego „Probiotyki i prebiotyki w żywności”. W roku 2021 i 2023 uczestniczyła jako członek jury w Przeglądach Dorobku Kół Naukowych SGGW. Ponadto popularyzowała naukę poprzez udział w projektach edukacyjnych (ABC of Healthy Eating i Junior-Edu- Żywnienie) oraz w wydarzeniach popularno-naukowych (Festiwal Nauki, Dni SGGW, Piknik Naukowy na Stadionie Narodowym; warsztaty w szkołach i przedszkolach).

W opinii Recenzenta osiągnięcia dydaktyczne i organizacyjne Habilitantki są znaczące. Dr inż. Neffe-Skocińska jest doświadczonym dydaktykiem, wykazuje zaangażowanie w działalność organizacyjną nie tylko w rodzimej uczelni. Od wielu lat uczestniczy w działalności popularyzującej wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia.

Wniosek końcowy

Na podstawie dokonanej oceny dorobku naukowego dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej, w tym cyklu powiązanych tematycznie publikacji, stanowiących osiągnięcie naukowe oraz dorobku dydaktycznego, organizacyjnego, działań na rzecz popularyzacji nauki stwierdzam, że Habilitantka spełnia wymagania na nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, określone w art. 219, ust.1: pkt 3, ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce

(Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.):

- a) posiada stopień doktora,
- b) posiada w dorobku osiągnięcia naukowe stanowiące znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia,
- c) wykazała istotną aktywność naukową w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej oraz udziału w projektach badawczych.

W związku z jednoznacznie pozytywną opinią na temat całokształtu dorobku Habilitantki oraz spełnieniu przez Nią wymagań w/w Ustawy popieram wnioski dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej o nadanie jej stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Tym samym wnioskuję do Wysokiej Rady Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej do dalszych etapów postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Ślizewska

Prof. dr hab. inż. Katarzyna Ślizewska

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
Instytut Technologii-Fermentacji i Mikrobiologii
ul. Wólczajska 171/173, 90-530 Łódź
tel. (42) 631-34-79, e-mail: wsi53@adm.p.lodz.pl
REGON 000001583 NIP 727-002-18-95
Adres do korespondencji
ul. Żeromskiego 116, 90-924 Łódź

-2-

1-53/29/2024

PRIORYTET

OPŁATA POBRANA
TAXE PERÇUE - POLOGNE
Umowa z Poczta Polska S.A.
ID nr 490183/2



72724 05.07.2024 03 POLECONA ZPO

Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoła Główna
Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Nowoursynowska 159 C
02-776 Warszawa

05.07.2024

65064

(00)259007734752361489

R

2022

Poczta Polska
Opłata pobrana zł — gr

