

Poznań, 01 lipca 2024

Prof. dr hab. Katarzyna Czaczyk  
Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności  
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu  
60-637 Poznań, ul. Wojska Polskiego 48

### **Recenzja**

**osiągnięcia naukowego w postaci cyklu publikacji pt.**

**”Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”,  
oraz pozostałego dorobku naukowo-badawczego, dydaktycznego i organizacyjnego**

**dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej**

**w związku z postępowaniem o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego  
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia**

Opracowanie niniejszej recenzji jest uzasadnione decyzją Rady Doskonałości Naukowej (DRKN.Z4.400.1.2024) z dnia 24 kwietnia 2024r. oraz Uchwałą Nr 75 -2023/2024 Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 maja 2024 roku, o powołaniu mnie na Recenzenta w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego dr inż. Katarzynie Neffe-Skocińskiej w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Opracowując recenzję zastosowano kryteria określone w art. 219 ust. 1 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742). Opinię przygotowano w oparciu o przedłożoną dokumentację obejmującą: wniosek o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego wraz z danymi osobowymi i odpisem dyplomu uzyskania stopnia doktora, autoreferat przedstawiający osiągnięcie naukowe pt. ”Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”, kopie publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe, kopie oświadczeń współautorów, wykaz opublikowanych prac naukowych lub twórczych prac

zawodowych oraz informacje o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki.

### **Sylwetka naukowa Habilitantki**

Pani Katarzyna Neffe-Skocińska uzyskała stopień inżyniera w 2007, w roku zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność zarządzanie jakością i produkcją żywności. Rok później, na podstawie pracy pt. "Wpływ dodatku oligofruktozy na przeżywalność szczepu probiotycznego w napoju bananowym" uzyskała stopień magistra w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność zarządzanie jakością i produkcją żywności. Kolejnym etapem w rozwoju kariery naukowej Pani Katarzyny Neffe-Skocińskiej było **uzyskanie stopnia doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia** na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w 2014 roku, na podstawie dysertacji pt. „Zastosowanie bakterii o właściwościach probiotycznych w dojrzewających produktach mięsnych”. Promotorem pracy była Pani prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska.

W latach 2012-2014 Pani Katarzyna Neffe-Skocińska zatrudniona była jako asystent w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2014 roku do chwili obecnej jest zatrudniona w tej samej jednostce jako adiunkt. Ponadto od 2020 roku dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest zatrudniona jako wykładowca w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie.

Habilitantka odbyła 2 staże naukowe. W 2018 roku, przez 3 miesiące, była Ona stażystką w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, Politechniki Łódzkiej, gdzie zajmowała się izolacją i identyfikacją bakterii fermentacji octowej z produktów pochodzenia roślinnego. Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska odbyła także 6-miesięczny staż w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego - Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu w Warszawie. Podczas tego stażu Habilitantka zajmowała się tematyką związaną z możliwościami zastosowania bakterii kwasu octowego i octu do produkcji wyrobów mięsnych.

Pani Katarzyna Neffe-Skocińska jest także prezesem startupu UNISTART sp. z o.o., pierwszego spin-offu SGGW-UNISTART, w którym zajmuje się komercjalizacją wyników badań naukowych, m.in. w ramach funduszy europejskich „Wprowadzenie na rynek innowacyjnych kultur startowych do żywności o właściwościach prozdrowotnych, dostosowanych do specyfiki populacji”.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska nie ubiegała się wcześniej o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

### Ocena osiągnięcia naukowego

Jako osiągnięcie naukowe dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska przedstawiła cykl 5 powiązanych tematycznie publikacji pod wspólnym tytułem **”Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”**. Publikacje te ukazały się w latach 2017-2023.

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. Punkty MNiSW = 20; IF 2021 = 1,371.

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. Punkty MNiSW = 20.

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. Punkty MNiSW = 100, IF 2021 = 5,0.

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. Punkty MNiSW = 100; IF 2022 = 5,6.

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. Punkty MNiSW = 100; IF 2022 = 2,7.

Sumaryczna wartość współczynnika wpływu IF publikacji składających się na osiągnięcie naukowe Habilitantki wynosi 14,671 (IF<sub>5-letni</sub> 16,1), a liczba punktów wg listy ministerialnej wynosi 340. Wszystkie prace są współautorskie i liczą od 3 do 5 autorów. We wszystkich pracach dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska jest pierwszym autorem i autorem korespondencyjnym. Jej wkład w powstanie tych publikacji polegał na opracowaniu koncepcji i zaplanowaniu i przeprowadzeniu wybranych doświadczeń analizie i interpretacji uzyskanych wyników, przygotowaniu i korekcie manuskryptu oraz pozyskaniu finansowania. Wiodący wkład Habilitantki w powstaniu ww. publikacji został potwierdzony w oświadczeniach współautorów.

Podjęta przez dr inż. Katarzynę Neffe-Skocińską tematyka związana jest z możliwością zastosowania drobnoustrojów probiotycznych do produkcji żywności funkcjonalnej. Najczęściej wykorzystywaną w tym celu grupą mikroorganizmów są bakterie fermentacji mlekowej oraz drożdże *Saccharomyces boulardii*. Przedstawione w osiągnięciu naukowym badania dotyczą innej grupy drobnoustrojów – bakterii kwasu octowego. Celem tego

osiągnięcia naukowego była ocena wyizolowanych z żywności i zidentyfikowanych szczepów bakterii kwasu octowego, ze szczególnym uwzględnieniem ich potencjalnych właściwości probiotycznych i postbiotycznych oraz technologicznych możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności. Szczegółowe cele badań składających się na osiągnięcie naukowe Habilitantki są następujące:

**Cel 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**

Fermentowany napój herbaciany Kombucha jest produktem uzyskiwanym w wyniku aktywności symbiotycznego układu bakterii kwasu octowego, drożdży oraz bakterii kwasu mlekowego. Napój ten zawiera produkty przemian mikrobiologicznych, które mogą mieć korzystny wpływ na zdrowie człowieka. W pierwszym etapie badań (publikacja O1) starano się dobrać warunki procesu fermentacji w celu uzyskania jak najwyższych stężeń korzystnych związków organicznych pochodzenia mikrobiologicznego, w tym kwasu glukuronowego. Proces fermentacji optymalizowano głównie pod kątem temperatury, a także wzrostu wybranych grup drobnoustrojów (bakterie kwasu octowego, drożdże, bakterie kwasu mlekowego). Tak przygotowany napój posłużył jako źródło do izolacji bakterii kwasu octowego (publikacja O2). Oprócz tego źródłem do izolacji tej grupy mikroorganizmów były owoce sezonowe (maliny, mirabelki, jabłka, poziomki i porzeczki). Wyizolowane szczepy poddano identyfikacji z wykorzystaniem metod biologii molekularnej w celu określenia ich przynależności do rodzaju i gatunku (poszukiwano szczepów, które są uznawane przez EFSA za mikroorganizmy bezpieczne dla człowieka). Na tej podstawie do dalszych badań wybrano 3 szczepy bakterii należących do gatunku *Guconobacter oxydans*, wyizolowanych z Kombuchy (2 szczepy) i czarnej porzeczki (1 szczep). Dla tych szczepów określono profil antybiotykooporności oraz możliwość przeżywania w statycznym modelu imitującym układ pokarmowy człowieka. Jednakże aby zaliczyć wyizolowane szczepy do grupy standardowych probiotyków, należałoby przeprowadzić testy przeżywalności w układzie dynamicznym, a także wykazać ich zdolność do adhezji do nabłonka jelitowego. Nie mniej jednak uważam, że przeprowadzone badania pozwoliły na potwierdzenie hipotezy badawczej, iż bakterie kwasu octowego wyizolowane z fermentowanego napoju herbacianego Kombucha i owoców, stanowią dobre źródło nowych szczepów o potencjalnych właściwościach prozdrowotnych, w tym potencjalnie probiotycznych i postbiotycznych. Na podkreślenie zasługuje jednak fakt, że

efektem opisanych doświadczeń było utworzenie pierwszej kolekcji szczepów bakterii kwasu octowego w SGGW w Warszawie.

**Cel 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**

Celem tego etapu pracy była ocena bezpieczeństwa i aktywności przeciwdrobnoustrojowej bakterii *Gluconobacter oxydans* wyizolowanych z napoju Kombucha oraz określenie działania przeciwnowotworowego metabolitów badanych szczepów (publikacja O3). Przeprowadzone badania wykazały, że izolaty bakterii kwasu octowego charakteryzowały się zdolnością do hamowania wzrostu wybranych bakterii chorobotwórczych oraz wrażliwością na antybiotyki. W celu określenia potencjalnej aktywności postbiotycznej bakterii kwasu octowego zbadano cytotoksyczność metaboliczną supernatantów szczepów *Gluconobacter oxydans* w stosunku do komórek nabłonka żołądka i nabłonka jelitowego oraz ich wpływ na zjawisko apoptozy. Wykazano potencjalną aktywność metabolitów jednego ze szczepów *Gluconobacter oxydans* wobec komórek gruczolaka żołądka, co wskazuje na fakt, że potencjał postbiotyczny może być cechą szczepozależną. Przeprowadzone badania potwierdziły postawioną hipotezę badawczą, że 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 komórek nowotworowych. Jednakże badania te powinny być kontynuowane w celu identyfikacji czynników które są odpowiedzialne za obserwowany efekt.

Za bardzo wartościową uważam publikację O4, w której uporządkowano obecny stan wiedzy dotyczący syntezy i stabilizacji związków polifenolowych oraz aktywności przeciwutleniającej w żywności fermentowanej przez bakterie kwasu octowego oraz ich wpływ na zdrowie człowieka. Jednakże nie do końca rozumiem przyporządkowanie tej publikacji do celu tego zadania (być może powinno to być ujęte jako osobny cel). Opracowując problem badawczy wykorzystano następujące słowa kluczowe: bakterie kwasu octowego, polifenole, fenole, żywność funkcjonalna i ich kombinacje oraz sformułowano trzy pytania:

1) Czy aktywność bakterii kwasu octowego w żywności wpływa na zawartość przeciwutleniaczy i jakie są dowody na zwiększenie lub stabilizację potencjału antyoksydacyjnego żywności?

2) Czy fermentowana żywność otrzymywana w wyniku działania bakterii kwasu octowego ma prozdrowotny wpływ na organizm człowieka?

3) Jak heterogeniczność materiału badawczego, metod badawczych, surowców i technologii produkcji wpływa na wyniki badań związków bioaktywnych i fitochemicznych o aktywności antyoksydacyjnej w żywności?

Do analizy wybrano 42 artykuły naukowe spełniające powyższe kryteria. Pomimo dużej różnorodności stosowanych metod oraz źródeł izolacji bakterii kwasu octowego, wykazano ich działanie na stabilizację lub zwiększenie aktywności przeciwutleniającej produktów fermentacji. Częściowo udzielono również odpowiedzi na zadane pytania. Nie udało się jednak określić mechanizmów regulujących te procesy.

### **Cel. 3. Ocena możliwości technologicznych wykorzystania szczepów bakterii kwasu octowego *Gluconobacter oxydans* jako funkcjonalnych starterów do produkcji żywności o właściwościach prozdrowotnych**

Trzeci cel badawczy wyznaczony przez Habilitantkę miał bardziej wymiar praktyczny niż naukowy. W publikacji O5 opisano jak odpowiednio dobrane szczepy bakterii kwasu octowego mogą być wykorzystane jako kultury startowe do żywności funkcjonalnej. Zbadano możliwość wykorzystania wcześniej przebadanego szczepu *Gluconobacter oxydans*, wyizolowanego z napoju Kombucha, do produkcji kraftowego piwa kwaśnego (Sour Ale – ciemne i jasne). Określono jakość mikrobiologiczną, fizykochemiczną i sensoryczną takich piw podczas ich 6-miesięcznego okresu przechowywania. Szczególną uwagę zwrócono na sposób dodania szczepu do bazy piwnej oraz warunki refermentacji, umożliwiające dobrą przeżywalność bakterii kwasu octowego. Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że możliwe jest opracowanie kultury starterowej na bazie bakterii kwasu octowego do produkcji żywności funkcjonalnej, która będzie źródłem korzystnych bakterii, a także ich prozdrowotnych metabolitów, które wykazują potencjał postbiotyczny. Potwierdzono zatem postawioną hipotezę, że wyizolowane z żywności prozdrowotne szczepy bakterii kwasu octowego wykazują dobre właściwości technologiczne i mogą być wykorzystane do projektowania funkcjonalnych kultur startowych do żywności.

Podsumowując stwierdzam, że przedstawione do recenzji osiągnięcie naukowe, będące cyklem pięciu publikacji naukowych pod łącznym tytułem "Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności", dostarczyło nowych informacji dotyczących prozdrowotnych właściwości bakterii kwasu octowego i możliwości ich wykorzystania do produkcji żywności funkcjonalnej. **Uważam, że przedstawiony do oceny cykl publikacji stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia** i tym samym

spełnia wymagania art.219, ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 743).

### **Pozostały dorobek naukowy, działalność dydaktyczna i popularyzatorska**

Pozostałe zainteresowania naukowo-badawcze dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej skupiają się na zastosowaniu bakterii probiotycznych do produkcji wędlin surowo dojrzewających, ekologicznych metodach przetwórstwa mięsnego, żywności funkcjonalnej, bioaktywnych składnikach żywności oraz badaniu jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego ekologicznych produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, również w aspekcie postępowania konsumentów. Od 2017 roku Habilitantka swoje zainteresowania skierowała w stronę prozdrowotnych, funkcjonalnych produktów roślinnych, opartych na procesach oksydacyjnych prowadzonych z udziałem bakterii kwasu octowego. Efektem tego jest cykl publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe oceniane w ramach tego postępowania oraz kilka innych prac naukowych.

Łączny dorobek Habilitantki obejmuje 36 publikacji naukowych (w tym 27 z Journal Citation Reports), 12 rozdziałów w recenzowanych monografiach, 31 doniesień konferencyjnych oraz 1 patent. Suma punktów ministerialnych wynosi 2666, a sumaryczny IF 90,649. Wartość Indexu Hirsha wg bazy Web of Science wynosi 11, a liczba cytowań 648 (bez autocytowań).

Działalność dydaktyczna dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej obejmuje głównie prowadzenie zajęć z przedmiotów Mikrobiologia ogólna i żywności, Probiotyki i mikrobiom oraz Podstawy genetyki, na kierunkach Dietetyka, Gastronomia i Hotelarstwo i Żywienia Człowieka i Ocena Żywności. Uczestniczy Ona także w realizacji 8 innych przedmiotów. Habilitantka była promotorem 20 prac dyplomowych (17 prac inżynierskich oraz 3 prac magisterskich). W latach 2020-2021 Habilitantka brała udział w międzynarodowym projekcie badawczym SafeORGfood dotyczącym opracowania, wdrożenia i rozpowszechniania innowacyjnych, kompleksowych materiałów dydaktycznych dotyczących bezpieczeństwa żywności w produkcji ekologicznej (jako koordynator wyodrębnionego zadania i wykonawca w 2 innych zadaniach). Swoją działalność dydaktyczną dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska realizuje również we współpracy z Wyższą Szkołą Inżynierii i Zdrowia w Warszawie, gdzie prowadzi przedmioty, takie jak, Mikrobiologia żywności i Mikrobiologia i parazytologia.

Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska kierowała 2 projektami badawczymi (Inkubator Innowacyjności oraz Miniatura), a w 11 brała udział jako wykonawca. Habilitantka jest

członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (sekretarz Sekcji Naukowej „Probiotyki i Prebiotyki”) oraz członkiem Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu Polskiej Akademii Nauk.

Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska odbyła 2 staże krajowe (o czym wspomniano we wcześniejszej części niniejszej recenzji), których efektem były m.in. publikacje naukowe. Ponadto Habilitantka współpracowała również z Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie, Instytutem Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy, Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim, Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu i Akademią Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej, zarówno w aspekcie publikacyjnym jak i udziału w projektach badawczych. Współpracowała również z jednostkami zagranicznymi, takimi jak Shahid Beheshti University of Medical Sciences and Health Services (Teheran, Iran), w ramach konsorcjum projektu edukacyjno-badawczego z University of Zagreb, University of Tuscia, Estonian University of Life Sciences i University of Applied Sciences oraz z University of Banja Luka w Bośni i Hercegowinie w ramach programu Erasmus+. **Wskazuje to na istotną aktywność naukową dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej realizowaną w więcej niż jednej instytucji naukowej.**

Habilitantka 12-krotnie brała udział w organizacji konferencji naukowej „Probiotyki w żywności” (pełniąc funkcję przewodniczącej, sekretarza lub członka komitetu organizacyjnego). Wykonała 14 recenzji artykułów naukowych oraz pełniła funkcję redaktora pomocniczego (Guest Editor) i Review Editor. Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska współpracuje z otoczeniem gospodarczym wykonując badania zlecone przez przedsiębiorstwa czy ekspertyzy.

**Pozostałe osiągnięcia naukowe (poza cyklem 5 prac przedstawionym jako osiągnięcie naukowe) stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.**

### **Wniosek końcowy**

Biorąc pod uwagę pozytywną ocenę osiągnięcia naukowego (cykl 5 publikacji pt. „Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”, będącego podstawą do ubiegania się o przyznanie stopnia naukowego doktora habilitowanego, stwierdzam, że stanowi on istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Również pozostały dorobek naukowy, dydaktyczny i organizatorski jest bogaty. Habilitantka wykazała się także



aktywnością naukową w więcej niż jednej instytucji naukowej. Tym samym Dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska spełnia wymagania stawiane osobom ubiegającym się o nadanie stopnia doktora habilitowanego zawarte w art. 219, ust. 1 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2023 poz. 742). W związku z tym stawiam wniosek od Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.



Prof. dr hab. Katarzyna Czaczyk

**UNIwersytet PRZYRODniczy**  
w Poznaniu  
**KATEDRA**  
**Biotecnologii i Mikrobiologii Żywności**  
60-627 Poznań, ul. Wojska Polskiego 48  
tel. 61-846-60-02, 61-848-73-56, 61-848-73-54  
fax 61-846-60-03, NIP 777-00-04-960

(00)359007734576040949

R

(00)359007734576040949

Poczta Polska  
Opłata pobrana - M - zł - gr

POZNAŃ 29  
25072024  
\*AX\*

PRIORYTET

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

KANCELARIA GŁÓWNA SGGW  
2024 -07- 29  
WYPŁYŁO DNIA -3-

*RPW 21243/2024*