



**Uchwała Komisji Habilitacyjnej
z dnia 29 kwietnia 2025 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. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej**

Komisja Habilitacyjna, powołana uchwałą Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nr 20/TŻiŻ-2024/2025 z dnia 4 lutego 2025 oraz 21/TŻiŻ-2024/2025 z dnia 7 lutego 2025, 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 2024 r. poz. 1571 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 SGGW z dnia 26 czerwca 2023 r. uchwała, co następuje:

§ 1

Komisja Habilitacyjna po zapoznaniu się z recenzjami i dokumentacją wniosku oraz po przeprowadzeniu kolokwium habilitacyjnego 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. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej 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.

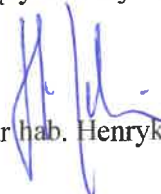
UZASADNIENIE

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.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej


Prof. dr hab. Henryk Jeleń

**Załącznik nr 1 do Uchwały Komisji Habilitacyjnej
z dnia 29 kwietnia 2025 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. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej**

UZASADNIENIE

Komisja Habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej. W ocenianym opracowaniu Habilitantka zawarła wniosek o przeprowadzenie postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, dane wnioskodawcy, kopię dokumentu potwierdzającego uzyskanie stopnia doktora, autoreferat prezentujący opis osiągnięć i dorobku naukowo-badawczego, wykaz osiągnięć naukowych stanowiących znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, w tym cyklu sześciu powiązanych tematycznie prac stanowiących główne osiągnięcie naukowe, informacje o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki. Do dokumentacji dołączono oświadczenia współautorów charakteryzujące wkład każdego z nich w powstanie publikacji stanowiących główne osiągnięcie Habilitantki oraz stosowne zaświadczenia i certyfikaty.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez Recenzentów:

- dr hab. Radosław Bonikowski, prof. uczelni - Politechnika Łódzka;
- prof. dr hab. Antoni Szumny – Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu;
- prof. dr hab. Renata Zawirska-Wojtasiak – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- dr hab. inż. Piotr Kulawik, prof. URK – Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie

Wszyscy członkowie Komisji, włączając ww. Recenzentów, Przewodniczącego Komisji – prof. dr hab. Henryka Jelenia, Sekretarza – dr hab. Jerzego Gębskiego, prof. SGGW oraz członka – dr hab. Małgorzatę Drywień, prof. SGGW stwierdzili, że dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.) oraz zgodnie z obowiązującym 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.

Na podstawie opinii Recenzentów, autoprezentacji Kandydatki oraz dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono m.in.:

- Osiągnięcie naukowe w postaci powiązanego tematycznie cyklu pięciu publikacji
- Całokształt dorobku naukowo-badawczego
- Aktywność naukową realizowaną z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi.

Sylwetka Habilitantki

Pani dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska w 2005 r. ukończyła studia wyższe na Wydziale Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, uzyskując tytuł zawodowy magistra technologii żywności i żywienia; specjalizacji: biotechnologia i mikrobiologia żywności. Stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, uzyskała w 2018 r. na podstawie rozprawy

doktorskiej pt. „Charakterystyka profilu związków lotnych w mięsie i wyrobach z mięsa wieprzowego o podwyższonej wartości biologicznej”. Pracę zawodową w charakterze asystenta naukowo-dydaktycznego Kandydatka rozpoczęła w 2006 r., w Katedrze Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego na Wydziale Mechanicznym Politechniki Koszalińskiej. Od 2013 roku Kandydatka jest pracownikiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności, początkowo jako asystent naukowy, od 2016 roku jako asystent naukowo-dydaktyczny, a od 2018 roku jako adiunkt badawczo-dydaktyczny. Od 2019 roku Kandydatka pełni funkcję Kierownika Zakładu Projektowania Żywności. Jako wykształcenie uzupełniające, Kandydatka ukończyła studia licencjackie z filologii angielskiej w Instytucie Neofilologii i Komunikacji Społecznej, Politechniki Koszalińskiej.

Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe wskazane przez dr inż. Iwonę Wojtasik-Kalinowską jako podstawa do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, stanowi cykl 6 publikacji (5 badawczych i 1 pracy przeglądowej) pod wspólnym tytułem „*Wpływ wybranych procesów technologicznych oraz podwyższonej wartości bioaktywnej na właściwości fizykochemiczne oraz profil związków lotnych mięsa i tłuszczu*”:

01. Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Bińkowska W., Hanula M., Marcinkowska-Lesiak M., Półtorak A. Effect of Processing on Volatile Organic Compounds Formation of Meat—Review. *Applied Science-Basel*, 2023, 13, 1-13. DOI:10.3390/app13020705

02. Wojtasik-Kalinowska I., Górską-Horczyczak, E., Stelmasiak, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Onopiuk A., Wierzbicka A., Półtorak, A. Effect of temperature and oxygen dose during rendering of goose fat to promote fatty acid profiles. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 2021, 123(12), 1-8. DOI: 10.1002/ejlt.202100085

03. Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Onopiuk A., Stelmasiak A., Szpicer A., Holc D., Wierzbicka A. Półtorak, A. Geese filets flavor stability and quality characteristics at different stages of *sous-vide* cooking. *Animal Science Papers and Reports*, 2021, 39(4), 419-435.

04. Wojtasik-Kalinowska I., Farmer L.J., Hagan T.D.J., Gordon A., Polkinghorne R., Pogorzelski G., Wierzbicka A., Półtorak A. The Influence of Cooking Methods and Muscle on Beef Aroma Profile and Consumer Satisfaction: Insights from Volatile Compound Analysis. *Applied Science-Basel*, 2024, 14, 4477. DOI:10.3390/app14114477

05. Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak, A. Frozen storage quality and flavor evaluation of ready to eat steamed meat products treated with antioxidants. *Cyta-Journal of Food*, 2021, 19(1), 152-162. DOI:10.1080/19476337.2020.1869103.

06. Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Onopiuk A., Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak, A. The effect of *Solanum lycopersicum* L. extract on quality and flavor stability of ready to eat meat products. *Animal Science Papers and Reports*, 2022, 40, 423-438.

Łączna wartość współczynnika wpływu (IF) ww. publikacji wynosi **12,641** (zgodnie z rokiem opublikowania, według listy JCR). Sumaryczna liczba punktów wg wykazu czasopism naukowych MNiSW, zgodnie z rokiem publikacji pracy, wynosi **540**. Deklarowany wkład Kandydatki w przygotowanie tych publikacji wynosi od 65 do 80%. We wszystkich tych

publikacjach Kandydatka jest pierwszym, a pięciu z nich jest równocześnie autorem korespondencyjnym.

Celem osiągnięcia naukowego, będącego podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego, była ocena wpływu wybranych procesów technologicznych oraz podwyższonej wartości bioaktywnej na parametry fizykochemiczne oraz profil związków lotnych w mięsie i tłuszczu zwierzęcym. Badania miały na celu optymalizację procesów przetwarzania, w tym obróbki termicznej, aby osiągnąć korzystne właściwości sensoryczne, zdrowotne oraz przedłużyć trwałość produktów mięsnych i tłuszczowych. Habilitantka zdefiniowała ponadto 4 cele szczegółowe:

1. Opracowanie metody wytapiania tłuszczu z gęsi techniką *sous-vide*, która zapewnia zachowanie stabilności aromatu oraz korzystnego profilu kwasów tłuszczowych.
2. Określenie wpływu parametrów obróbki termicznej na wybrane właściwości fizykochemiczne i profil aromatyczny mięsa gęsi.
3. Określenie wpływu wybranych metod obróbki termicznej na zawartość "markerowych związków lotnych" oraz akceptację konsumencką w mięsie wołowym.
4. Określenie wpływu ekstraktów roślinnych, obróbki termicznej oraz mrożenia na wybrane parametry fizykochemiczne i profil związków lotnych w produktach mięsnych typu „*ready to eat*”.

Oraz cztery hipotezy badawcze:

H1: Zastosowanie metody *sous-vide* wpływa na zachowanie stabilności aromatu oraz utrzymanie wartości odżywczej tłuszczu i mięsa gęsi.

H2: Istnieją różnice w zawartości „markerowych związków” lotnych pomiędzy wybranymi elementami mięsa wołowego poddawanych wybranym metodom obróbki termicznej.

H3: Rodzaj elementu i obróbki termicznej wpływa na akceptację konsumencką aromatu mięsa wołowego.

H4: Zastosowanie naturalnych ekstraktów roślinnych do produkcji wyrobów z mięsa mielonego korzystnie zmienia profil związków lotnych i pozytywnie wpływa na redukcję stopnia utlenienia lipidów oraz na wyższą akceptację sensoryczną.

Pan dr hab. inż. Radosław Bonikowski, prof. uczelni stwierdził, że „*Kandydatka skupiła się na określeniu związków markerowych charakterystycznych dla różnych metod przetwarzania mięsa oraz poszukiwaniu innowacyjnych metod przedłużania jego trwałości. Jednym z kluczowych osiągnięć było opracowanie metody oceny jakości mięsa z wykorzystaniem "elektronicznego nosa" opartego na chromatografii gazowej. Badania wykazały, że urządzenie to jest w stanie z wysoką dokładnością rozróżnić mięso przechowywane w warunkach chłodniczych i mroźniczych, co może mieć istotne zastosowanie w kontroli jakości produktów spożywczych. Innym istotnym rezultatem było wykazanie, że ekstrakt z pomidora (*Solanum lycopersicum* L.) wpływa korzystnie na stabilność aromatyczną i jakość sensoryczną gotowych produktów mięsnych. Prace te wskazują na potencjalne zastosowanie naturalnych przeciwutleniaczy w celu ograniczenia negatywnego wpływu procesów oksydacyjnych w produktach spożywczych. Dodatkowo, Kandydatka badała wpływ parametrów obróbki termicznej na jakość mięsa drobiowego i wołowego, wykazując, że technika *sous-vide* pozwala na zachowanie korzystnego profilu kwasów tłuszczowych oraz ograniczenie powstawania związków niepożądanych, takich jak wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne.*

Osiągnięcie to wnosi nową wartość do dyscypliny technologii żywności i żywienia, ponieważ dostarcza naukowych podstaw do optymalizacji metod przetwarzania produktów mięsnych, wpływając na ich jakość sensoryczną, wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne. Badania Kandydatki mogą przyczynić się do rozwoju innowacyjnych rozwiązań technologicznych w przemyśle spożywczym, zwłaszcza w kontekście rosnącego zainteresowania produktami o podwyższonej wartości bioaktywnej i naturalnym składem.”

Pan prof. dr. hab. Antoni Szumny wskazał, że „biorąc pod uwagę wyniki i wnioski z powyższych publikacji (stanowiących osiągnięcie naukowe), jak i przedstawiony ich opis w Autoreferacie mogę stwierdzić, że powiązany tematycznie cykl powyższych prac stanowi istotny wkład Habilitanta w obszar projektowania jakości produktów mięsnych, w tym w kontekście ich cech fizykochemicznych i sensorycznych. Jednocześnie, z całym przekonaniem uważam Panią dr Iwonę Wojtasik-Kalinowską za bardzo dobrego specjalistę w obszarze chemii i analityki mięsa z w naszym kraju, o czym mogą świadczyć również inne (poza wydzielonym dziełem) prace ze współautorstwem Habilitanta wymienione w ZAŁĄCZNIKU NR 4 publikacje. Potrafi ona w pełni zaplanować i zrealizować badania z wymienionego obszaru. Przedstawione w publikacjach badania udowadniają pełną samodzielność badawczą i oryginalność badań. Dopelnieniem aktywności badawczej mogą być prace, realizowane w ramach współprac (prace II.4.1, II.4.20, II.4.12, II.4.17 II.4.3 „, gdzie Habilitantka szczegółowo opisała: a) wpływ suplementacji pasz zwierząt substancjami bioaktywnymi na fizykochemiczne właściwości mięsa, b) Związki bioaktywne dodawane do żywności i ich wpływ na jakość produktów finalnych; c) Wpływ innowacyjnych metod przedłużania trwałości Żywności; d) wykorzystanie „elektronicznego nosa” jako innowacyjnej metody służącej do oceny jakości i świeżości żywności.” Ponadto Recenzent wielokrotnie zwracał uwagę na to, że przedstawione wątpliwości dotyczące ocenianych prac mają charakter techniczny (i typowo polemiczny) i, co do zasady, nie wpływają na końcowe wnioski sformułowane z przedstawionych tam badań.

Pani prof. dr. hab. Renata Zawirska-Wojtasiak podsumowując wyniki badań zawartych w sześciu zgłoszonych monotematycznych publikacjach stanowiących osiągnięcie naukowe stwierdziła że: „Habilitantka znacznie przyczyniła się do poszerzenia wiedzy na temat wpływu procesów termicznych na jakość mięsa i jego produktów, biorąc pod uwagę różne cechy fizykochemiczne, głównie proces utleniania lipidów, jak i stabilizację aromatu, ocenianą na podstawie określania „związków markerowych”. Znajomość tych faktów stwarza możliwość, ale i konieczność optymalizacji procesów termicznych w przemyśle mięsnym celem osiągnięcia szeroko pojętej wysokiej jakości wyrobów. Zdaje się, czego Habilitantka mocno nie podkreśliła, że taka optymalizacja musi prowadzić do pewnego wyboru, co jest ważniejsze: wysoka jakość „zdrowotna”, czy intensywny pożądany aromat. Nie zawsze te cechy „idą w parze” i tu optymalizacja może być „sztuką”.

Pan dr hab. inż. Piotr Kulawik, prof. URK oceniając osiągnięcie naukowe stwierdził że „... uważam, że zarówno zaplanowanie eksperymentu, uzyskane wyniki oraz ich prezentacja umożliwiły osiągnięcie zamierzonych celów szczegółowych. Na szczególną uwagę zasługuje zastosowanie innowacyjnych metod analitycznych, oraz szeroki zakres analiz związanych z substancjami lotnymi. Dodatkowo bardzo pozytywnie oceniam zastosowanie długotrwałego okresu przechowywania tłuszczu gęsiego przedstawionego w publikacji O2. Uważam, że przeprowadzone badania były innowacyjne, a uzyskane wyniki mają charakter aplikacyjny. Na szczególną uwagę zasługują nowoczesne metody jakie wykorzystano podczas analiz oraz rozbudowana analiza konsumencka wraz z analizą statystyczną.”

Ocena pozostałego dorobku naukowego

Jako pozostałe osiągnięcia naukowe Habilitantka wskazała badania prowadzone w następujących obszarach tematycznych: właściwości fizykochemiczne mięsa w zależności od składu paszy; związki bioaktywne żywności, a jakość produktów finalnych; innowacyjne metody przedłużania trwałości żywności; wykorzystanie „nosa elektronicznego” do oceny jakości żywności. W każdym z tych obszarów Habilitantka opublikowała artykuły w renomowanych czasopismach z listy JCR. Największy udział mają publikacje dotyczące jakości żywności związanej z obecnością związków bioaktywnych.

Według oceny Komisji poruszane zagadnienia badawcze mieszczą się w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Rozwiązywane problemy naukowe, którymi zajmuje się Habilitantka, są aktualne, cechuje je duża wartość poznawcza oraz, co ważne, mają znaczenie dla praktyki żywieniowej.

Dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska jest współautorem łącznie 51 pozycji bibliograficznych w czasopismach z listy JCR (w tym 37 po uzyskaniu stopnia doktora), 12 publikacji nieznajdujących się na liście JCR oraz 12 rozdziałów w monografiach naukowych. Kandydatka jest współtwórcą 3 udzielonych patentów krajowych. Ponadto, dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska brała udział w realizacji 9 projektów naukowych (w tym jednego była kierownikiem) oraz 2 projektach dydaktycznych (1 w roli kierownika). Kandydatka jest współautorem 48 doniesień konferencyjnych.

Sumaryczny współczynnik wpływu (IF) publikacji naukowych Habilitantki według listy JCR, zgodnie z rokiem opublikowania, wynosi **159,772** (w tym po uzyskaniu stopnia doktora **128,682**). Sumaryczna liczba punktów uzyskanych za publikacje naukowe i rozdziały w monografiach wynosi 4521 (w tym po uzyskaniu stopnia doktora 4060), indeks Hirscha 13 (WoS) i 14 (Scopus), a liczba cytowań publikacji (na dzień 21.10.2024) (bez autocytowań) 442 i 520 według odpowiednio bazy Web of Science Core Collection oraz Scopus.

W okresie swego zatrudnienia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Kandydatka wielokrotnie uczestniczyła w kursach i szkoleniach podnoszących Jej kwalifikacje zawodowe. Wśród nich można wymienić m.in. 2 szkolenia dotyczące wykorzystania narzędzi statystycznych, szkolenie z języka angielskiego, szkolenie z zakresu obsługi chromatografu cieczowego, specjalistyczne szkolenie z zakresu wykrywania alergenów w żywności metodą real-time PCR, kurs z zakresu analizy związków zapachowych i lotnych w żywności, uzyskując stosowne dyplomy lub certyfikaty.

Pani dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska była wielokrotnie uhonorowana m.in. nagrodą indywidualną III stopnia J.M. Rektora SGGW w Warszawie za osiągnięcia naukowe; nagrodami zespołowymi I, II oraz III stopnia J.M. Rektora SGGW w Warszawie za osiągnięcia naukowe; dyplomem uznania Rektora SGGW w Warszawie za osiągnięcia naukowe; nagrodą za poster pt. “Modeling the structure of yoghurts containing oat beta-glukan” na konferencji 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Republika Czeska; złotym medalem na World Exhibition on Inventions, Research and New Technologies, Eureka, za innowację “Use of three-layer foil and modified atmosphere for packaging ostrich meat products”, Barcelona; złotym medalem na wystawie innowacji i patentów w “Bangkok International Intellectual Property, Invention, Innovation and Technology Exposition” (IPITEX za innowację “Technology of Production of Culinary Ostrich meat with Enhanced Nutritional and Health – Promoting Properties”, 2-6.02.2016, Bangkok; stypendium dla najlepszych doktorantów z dotacji podmiotowej na dofinansowanie zadań projakościowych przyznane za osiągnięcia naukowe w 2014 r.

Należy podkreślić, że znacząca część dorobku naukowego Habilitantki została wypracowana w okresie po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, co wskazuje na duży progres w rozwoju naukowym, a tym samym świadczy o spełnieniu ważnego kryterium ustawowego, wymaganego do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego.

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

Po ukończeniu studiów magisterskich dr Wojtasik-Kalinowska odbyła 9-miesięczny staż w ramach programu Leonardo Da Vinci w firmie Sartorius AG, Gottingen, Niemcy gdzie pracowała w dziale badań i rozwoju zajmującym się zagadnieniami dotyczącymi chromatografii. Habilitantka podjęła współpracę z wieloma krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi, w tym: Agri-Food and Biosciences Institute, Belfast, Irlandia Północna, gdzie odbyła 3 miesięczny staż naukowy i prowadziła badania nad markerami zapachowymi w mięsie; Food Refrigeration & Computerised Food Technology (FRCFT), School of Biosystems Engineering, Agriculture & Food Science Centre, University College Dublin, National University of Ireland; Department of Nutrition and Dietetics, Kurdistan Region, Cihan University-Erbil, Irak; Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Iran; Instytut Fizjologii i Żywienia Zwierząt im. Jana Kiełanowskiego Polskiej Akademii Nauk w Jabłonie; Katedra Drobniarstwa, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie; Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie; Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Państwowy Instytut Badawczy w Poznaniu; Katedra Hodowli Zwierząt, Instytut Nauk o Zwierzętach, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego, Wydział Inżynierii Mechanicznej i Energetyki, Politechnika Koszalińska; Instytut Genetyki i Biotechnologii Zwierząt Polskiej Akademii Nauk, Jastrzębiec; Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa, Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie. Zarówno odbyte staże naukowe, jak i współpraca z innymi ośrodkami naukowymi zarówno w Polsce, jak i za granicą zaowocowały licznymi wspólnymi publikacjami, co zostało również podkreślone przez Recenzentów.

Podsumowanie

Wszystkie cztery opinie sporządzone przez Recenzentów w postępowaniu habilitacyjnym, dotyczące osiągnięcia naukowego i aktywności naukowej dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej, są pozytywne.

W ocenie końcowej Pan dr hab. inż. Radosław Bonikowski, prof. uczelni, stwierdził, że: „*Pani dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska spełnia wymagania Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2023 poz. 742 ze zm.) zawarte w art. 219 ust. 1 pkt. 2. w związku z ubieganiem się o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.*”

Pan prof. dr hab. Antoni Szumny we wniosku końcowym pozytywnie ocenił dorobek Habilitantki, konkludując: „*Wnikliwa ocena dorobku naukowego Pani dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej przedłożonego mi do recenzji, w tym w tym wydzielonego cyklu publikacji powiązanych tematycznie, jak również jej dorobek dydaktyczny, organizacyjny i współpraca upoważniają mnie do jednoznacznego stwierdzenia, że jest w pełni samodzielnym i ukierunkowanym badaczem, posiadającym znaczny dorobek naukowy. W związku z powyższym, Habilitantka spełnia warunki ustawowe do nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie Technologii Żywności i Żywienia (art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Dz. U. z 20 lipca Dz.U. z 2018 r. poz. 1668 ze zmianami i nowelizacją z dnia 13 stycznia 2023). Przedłożony do oceny dorobek naukowy, w tym wydzielony cykl publikacji powiązanych tematycznie stanowią istotny wkład w rozwoju*

dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia. Zwracam się w tym miejscu do Przewodniczącej Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia SGGW, prof. dr hab. Ewy Jakubczyk o dopuszczenie Pani dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.”

Pani Prof. dr hab. Renata Zawirska-Wojtasiak we wniosku końcowym recenzji stwierdziła, że: *„Na podstawie przedłożonej przez Habilitantkę dokumentacji stwierdzam, że dr inż. Iwona Maria Wojtasik-Kalinowska spełnia wszystkie niezbędne wymogi do nadania stopnia doktora habilitowanego. Posiada stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Przedstawiła osiągnięcie naukowe, na które składa się sześć opublikowanych prac naukowych, tematycznie powiązanych, które wnoszą nowe wartości w rozwój dyscypliny. Wykazała, że jest aktywnym naukowo pracownikiem SGGW w Warszawie, zdolnym do współpracy międzynarodowej, jak i w ramach krajowych jednostek naukowych. Poza tym dr Wojtasik-Kalinowska posiada pokaźny dorobek naukowy oraz osiągnięcia w działalności dydaktycznej i organizacyjnej. Biorąc pod uwagę wszystkie obszary działalności zawodowej dr inż. Iwony Marii Wojtasik-Kalinowskiej, uważam, że spełnia Ona warunki formalne określone w ustawie z dnia 20 lipca 2018 Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce Dz. U. z 2023r. poz. 742 z późniejszymi zmianami i popieram wniosek o nadanie Habilitantce stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.”*

Pan dr hab. Piotr Kulawik, prof. URK zakończył ocenę dorobku Habilitantki konkludując: *„Podsumowując, pomimo sformułowanych w recenzji uwag mogę stwierdzić, że po zapoznaniu z przedłożonym osiągnięciem naukowym, będącym podsumowaniem monotematycznego zbioru 6 publikacji, zaprojektowane eksperymenty, uzyskane z nich wyniki jak i ich interpretacja są innowacyjne i w mojej opinii wnoszą istotne wartości poznawcze w kontekście wpływu wybranych procesów technologicznych na właściwości fizykochemiczne oraz profil związków lotnych mięsa i tłuszczu. Tym samym pozwalają uznać je jako osiągnięcie naukowe, spełniające warunki do ubiegania się przez dr inż. Iwonę Marię Wojtasik-Kalinowską o stopień doktora habilitowanego w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, zgodnie Ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668, z późn. zm.). W związku z powyższym oceniam pozytywnie osiągnięcie pt: „Wpływ wybranych procesów technologicznych oraz podwyższonej wartości bioaktywnej na właściwości fizykochemiczne oraz profil związków lotnych mięsa i tłuszczu”. Przedkładam zatem Radzie Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wniosek o dopuszczenie dr inż. Iwony Marii Wojtasik-Kalinowskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.”*

Wniosek końcowy

W opinii członków Komisji przedstawione informacje dotyczące osiągnięć oraz działalności naukowej dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej 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.

Jednogłośnie pozytywna opinia Komisji nt. osiągnięcia naukowego stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, jak również całokształt dorobku naukowego Habilitantki oraz potwierdzona aktywność naukowa w więcej niż jednej instytucji naukowej, pozwoliły członkom Komisji stwierdzić, że Habilitantka spełnia wymagania do nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, określone w art. 219, ust. 1, pkt 1-3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o

szkolnictwie wyższym i nauce. Zostało to wyrażone jednomyślnym głosowaniem członków Komisji na posiedzeniu Komisji w dniu 29.04.2025 r.

Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.



Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

Prof. dr hab. Henryk Jeleń