

Biuletyn Informacji Publicznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego

Adres artykułu: <https://bip.sggw.edu.pl/artukul/profesor-monika-janowicz-otrzymala-tytul-profesora-nauk-rolniczych>

Profesor Monika Janowicz otrzymała tytuł profesora nauk rolniczych



Postanowieniem z dnia 25 lipca 2024 r. Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Duda nadał Pani dr hab. Monice Janowicz tytuł profesora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka.

Prof. dr hab. Monika Janowicz jest absolwentką Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, na którym w 1994 r. uzyskała tytuł zawodowy magistra inżyniera nauk rolniczych. Stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskała w 2000 roku, na podstawie pracy doktorskiej z wyróżnieniem pt. „Studia nad wpływem odwadniania osmotycznego na przebieg suszenia konwekcyjnego” zrealizowanej w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji pod kierunkiem prof. dr hab. Andrzeja Lenarta. W 2013 roku uzyskała stopień doktora habilitowanego.

W SGGW w Warszawie jest zatrudniona od 1994 r., początkowo w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego, a następnie w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Wydziału Technologii Żywności (obecnie Instytut Nauk o Żywności, Wydział Technologii Żywności). W latach 1994-2024 pracowała kolejno na stanowiskach asystenta stażysty, asystenta, adiunkta, a od 1 lutego 2020 roku profesora Uczelni. **25 lipca 2024 r. postanowieniem Prezydenta RP otrzymała tytuł profesora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

Zainteresowania naukowo-badawcze ukształtowane podczas badań realizowanych w czasie pracy w SGGW w Warszawie pozwoliły na rozwój naukowy w zakresie następujących głównych kierunków badawczych:

1. badanie właściwości przetworzonej tkanki roślinnej z uwzględnieniem wpływu konwencjonalnych i niekonwencjonalnych zabiegów technologicznych na mikro- i makrostrukturę badanych produktów, analizę ruchu masy w czasie usuwania wody z materiałów biologicznych na drodze odwadniania osmotycznego oraz suszenia oraz właściwości produktów spożywczych
2. badanie właściwości filmów i powłok jadalnych na bazie mieszanin hydrokoloidów, zakładające optymalizację składu powłok jadalnych w aspekcie bezpieczeństwa powlekanych produktów spożywczych
3. badanie zagospodarowania produktów ubocznych pochodzenia roślinnego, powstających w wyniku przetworzenia warzyw i owoców w aspekcie ich wykorzystania jako komponentów do produkcji innowacyjnych przekąsek liofilizowanych i biodegradowalnych materiałów ochronnych.

Prace badawcze Pani Profesor Moniki Janowicz zostały ukierunkowane na zagadnienia związane z innowacyjnością, funkcjonalnością i trwałością otrzymywanych produktów spożywczych, będących wygodną w użyciu, utrwaloną formą żywności zaliczanej do grupy produktów stosowanych coraz powszechniej bezpośrednio w żywieniu oraz jako półprodukty do dalszego przerobu w przemyśle spożywczym.

Zagadnienia ogólne poruszane w publikacjach w dorobku naukowym obejmują problemy związane z:

- analizą ruchu masy w czasie usuwania wody z materiałów biologicznych na drodze odwadniania osmotycznego oraz suszenia z wykorzystaniem różnych metod, badaniem właściwości produktów spożywczych, podczas kształtowania ich struktury przez konwencjonalne i niekonwencjonalne metody obróbki wstępnej i nowoczesnych procesów technologicznych
- oceną otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych w aspekcie wartości odżywczej, zawartości składników biologicznie aktywnych oraz struktury

na różnym poziomie zaawansowania

- prognozowaniem i kreowaniem cech funkcjonalnych produktów spożywczych w zakresie ich szeroko pojętych właściwości fizkochemicznych, stabilności przechowalniczej i możliwości rekonstytucyjnych
- badaniem właściwości filmów i powłok jadalnych otrzymywanych na bazie mieszanin hydrokoloidów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w celu optymalizacji składu powłok jadalnych w aspekcie bezpieczeństwa powlekanych produktów spożywczych
- badaniami prowadzącymi do uzyskania atrakcyjnych produktów powlekanych w aspekcie wykorzystania suszenia różnymi metodami
- wykorzystaniem metod szacowania śladu węglowego jako narzędzia do oceny atrakcyjności nowych, innowacyjnych produktów spożywczych.

Metryczka

Data opublikowania:	22.08.2024 15:24
Data ostatniej aktualizacji:	22.08.2024 15:25
Liczba wyświetleń:	5