

<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Paulina Nowicka</b>
Tytuł i/lub stopień naukowy:	dr hab. inż.
Jednostka macierzysta (Instytut/Katedra):	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych
Adres e-mail:	paulina.nowicka@upwr.edu.pl
ORCID:	<a href="https://orcid.org/0000-0002-5626-2662">https://orcid.org/0000-0002-5626-2662</a>
Baza wiedzy UPWr - link	<a href="https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/seam?id=UPWrdc120aa9a2b54bd9bf49b672442012f5&amp;affil=&amp;lang=pl">https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info/seam?id=UPWrdc120aa9a2b54bd9bf49b672442012f5&amp;affil=&amp;lang=pl</a>
Researchgate:	<a href="https://www.researchgate.net/profile/Paulina-Nowicka-2">https://www.researchgate.net/profile/Paulina-Nowicka-2</a>
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	brak
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)część 1	<p>A. Kierowanie projektami badawczymi</p> <p>A1.DNCN – SONATA 15 o numerze 2019/35/D/NZ9/02951 Tytuł projektu: Nanoemulsje jako sposób modulowania właściwości prozdrowotnych i biodostępności związków bioaktywnych izolowanych z różnych matryc roślinnych Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Nauki Okres realizacji: 2020 – 2023</p> <p>A2.DNCBR - LIDER o numerze 0102/L-9/2017 Tytuł projektu: Opracowanie nowatorskich bogatoresztkowych produktów przekąskowych na bazie surowców roślinnych do aplikacji w codziennej diecie dzieci i młodzieży Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Badań i Rozwoju Okres realizacji: 2019 – 2023</p> <p>A4.DProjekt KNOW o numerze P-2018-8 Tytuł projektu: Zawartość związków polifenolowych i izoprenidowych w wybranych odmianach Prunus presica L. Batsh i ich właściwości prozdrowotne w warunkach in vitro Instytucja finansująca: Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego na Krajowe Naukowe Ośrodki Wiodące (KNOW) Okres realizacji: 2018</p>
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)część 2	<p>B. Realizacja projektów badawczych w roli wykonawcy</p> <p>B1. NCN – Alphon o numerze: UMO-2019/01/Y/NZ9/00051 Tytuł projektu: Interakcje związków bioaktywnych z nośnikami podczas procesu suszenia soków owocowych Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Nauki Okres realizacji: 2020 – 2023</p> <p>B2. NCN – OPUS o numerze: UMO-2018/29/B/NZ9/02872 Tytuł projektu: Liście drzew owocowych jako donor naturalnych substancji bioaktywnych w kontekście strategii prewencyjnych dla wybranych chorób i schorzeń cywilizacyjnych Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Nauki Okres realizacji: 2019 – 2022</p> <p>B3. MRiRW o numerze P.J.re.027.3.2019 Tytuł projektu: Innowacyjne rozwiązania w zakresie wykorzystania warzyw i owoców Instytucja finansująca: MRiRW Okres realizacji: 2019.</p> <p>B4. NCBR POIR.01.01.01-00-0261/17 Tytuł projektu: Opracowanie nowych przetworów warzywno-owocowych o ukierunkowanych właściwościach funkcjonalnych w oparciu o nowe gatunki i ich odmiany Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Badań i Rozwoju Okres realizacji: 2018 - 2022.</p>
Dorobek projektowy z ostatnich 5 lat (chronologicznie z rozróżnieniem kierownik, wykonawca)część 3	<p>B5. MRiRW o numerze HOR.re.027.9.2018 Tytuł projektu: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów Instytucja finansująca: MRiRW Okres realizacji: 2018.</p> <p>B6. NCBR POIR.01.01.01-00-1170/19-00 Tytuł projektu: Innowacyjne rozwiązania technologiczne w procesie opracowywania produktów o wyższym poziomie związków bioaktywnych Instytucja finansująca: Narodowe Centrum Badań i Rozwoju Okres realizacji: 2019 - 2022</p> <p>B7. ERA-NET CO-FUND FACCE SURPLUS2 Tytuł projektu: Wykorzystanie surowców odpadowych białkowo-węglowodanowych w biorafineriach Koordynator: University of Turku (Finlandia) &amp; Fraunhofer-Gesellschaft zur Förderung der angewandten Forschung e.V. (Niemcy) &amp; Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu (UPWr) Okres realizacji: 2019 - 2022</p> <p>B8. DDD.6509.00036.2017.09. EFROWPROW na lata 2014-2020/ Działanie 16 Współpraca Tytuł projektu: Zaimplementowanie i dostosowanie do warunków klimatyczno-glebowych Polski innowacyjnej technologii produkcji owoców z zamkniętym systemem nawadniania i biofortyfikacji jodem i selenem na przykładzie żurawiny Okres realizacji: 2018 - 2020</p>
Czy w pracę doktorską będzie zaangażowany drugi promotor albo promotor pomocniczy?	Tak
Imię i nazwisko:	drugi promotor (w przypadku rozprawy interdyscyplinarnej)
Tytuł i/lub stopień naukowy:	Dr.
Jednostka macierzysta:	Instituto de la Grasa
Adres e-mail:	rguillen@ig.csic.es
ORCID:	0000-0001-9034-3012
Researchgate:	
Osobista strona internetowa / Strona internetowa zespołu badawczego:	
Baza wiedzy - link (dotyczy pracowników UPWr)/Najważniejsze publikacje (lista JCR) i patenty z ostatnich 3 lat - max po 5 pozycji (w przypadku osób spoza UPWr)	Nie dotyczy

	<p>PRIMA European Action, Project 25/Section II-2019. Development of sustainable date palm-based agrosystems by preserving their biodiversity. 2020-2023.</p> <p>PDC2021-121674-I00, Circular economy for the valorisation of asparagus by-products: Applications in the agri-food sector (EsparCir). 2021-2023.</p> <p>Grupos operativos AEI, Microalgae and Circular Economy for the improvement of Agricultural productivity (MECA) 2021-2023.</p> <p>CIEN strategic projects (National Business Research Consortiums), Foods with a neuroprotective effect for an active aging of society (FOOD4STROKE). 2020-2023.</p> <p>AGL2017-82428-R. Valorisation of by-products from asparagus cultivation to obtain food ingredients. MINECO. 2018-2022.</p>
<b>Temat proponowanej pracy doktorskiej:</b>	<b>Możliwość tworzenia mikromatryc roślinnych z różnych części morfologicznych jednego gatunku oraz modulowanie ich cech prozdrowotnych w kombinowanym procesie emulsyfikacji i suszenia</b>
Dyscyplina w której realizowana będzie rozprawa doktorska (zgodna z SD UPWr):	technologia żywności i żywienia
Zakres tematyczny – problem badawczy do rozwiązania, do którego poszukuje się doktoranta (minimalnie 1000 znaków):	<p>Celem pracy będzie ocena możliwości wykorzystania połączonych technik emulgowania i suszenia w celu uzyskania wieloskładnikowych, stabilnych mikrostruktur roślin o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych i biodostępności. W pracy tej planuje się wykorzystać różne gatunki owoców oraz różne produkty z nich otrzymane.</p> <p>Sformułowany cel badawczy pozwoli na weryfikację hipotezy badawczej, która zakłada, że (1) połączenie technik emulgowania z odpowiednio dobranym procesem suszenia jest optymalną metodą tworzenia wieloskładnikowych, złożonych mikrostruktur noszących cechy różnych części metabolicznych rośliny (2) techniki emulgowania w połączeniu z procesem suszenia są doskonałym narzędziem do ochrony niestabilnych związków roślinnych przed degradacją środowiskową oraz modulowania ich właściwości prozdrowotnych i biodostępności.</p> <p>Przeprowadzone badania pozwolą na dokładną identyfikację procesu emulgowania złożonych matryc roślinnych, wskażą na oddziaływanie biosurfaktantów z emulgatorami w postaci FOS. Ponadto zostaną przebadane interakcje, które mogą zachodzić w układzie złożonym, a także oddziaływanie matryc roślinnych z emulgatorami, co będzie niezwykle interesującym aspektem naukowym tej pracy.</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta (np. ukończone studia, specjalizacje; znajomość programów, języków, technik analitycznych, minimalnie 500 znaków):	<p>Kandydat na doktoranta, który chciałby uczestniczyć w zaproponowanym panelu badań powinien cechować się zaangażowaniem i dyspozycyjnością w pracy badawczej, a także umiejętnością pracy w zespole. Powinien być systematyczny, skrupulatny i dociekliwy. Ponadto powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiadać dyplom magistra z zakresu technologii żywności i żywienia lub biotechnologii lub farmacji;</li> <li>- mieć podstawową wiedzę i umiejętności w zakresie metod analitycznych, chromatograficznych i spektroskopowych w identyfikacji związków bioaktywnych surowców i produktów owocowo-warzywnych;</li> <li>- posiadać doświadczenie w pracy w laboratorium (znajomość szkła laboratoryjnego, obsługa pipet, przygotowywanie odczynników);</li> <li>- cechować się bardzo dobrą znajomością języka polskiego i angielskiego (poziom B2).</li> </ul>
Tytuł projektu:	Możliwość tworzenia mikromatryc roślinnych z różnych części morfologicznych jednego gatunku oraz modulowanie ich cech prozdrowotnych w kombinowanym procesie emulsyfikacji i suszenia
Nr umowy:	UMO-2021/43/O/NZ9/01518
Przewidziana długość finansowania badań doktoranta w ramach projektu (w mc; licząc od rozpoczęcia kształcenia w SD UPWr od października 2022):	48
Link do strony projektu:	<a href="http://www.upwr.edu.pl">www.upwr.edu.pl</a>