

BAZA PROMOTORÓW SZKOŁY DOKTORSKIEJ W ZUT W SZCZECINIE	
Tytuł/stopień	Dr hab. inż., prof. ZUT
Imię i nazwisko pracownika	Agata Witczak
Wydział/Katedra	Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa, Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności
Dane do kontaktu (e-mail; tel. służb.)	agata.witczak@zut.edu.pl ; 91 449 6550
Reprezentowana dziedzina/dziedziny/ dyscyplina/dyscypliny nauki	Dziedzina nauk rolniczych/dyscyplina Technologia żywności i żywienia
Proponowane robocze tematy prac doktorskich	<ol style="list-style-type: none"> 1. Optymalizacja metod oznaczania wybranych substancji priorytetowych w jakości żywności z wykorzystaniem technik chromatograficznych substancje priorytetowe w żywności , napojach i wodzie pitnej, z uwzględnieniem źródeł ich pochodzenia i procesów przetwarzania – studium przypadku. 2. Wpływ obróbki technologicznej i zabiegów kulinarnych na poziom zanieczyszczeń chemicznych w końcowych produktach spożywczych pod kątem możliwości jego obniżenia. 3. Prognozowanie zmian poziomu zanieczyszczenia surowców spożywczych substancjami szkodliwymi i niebezpiecznymi na podstawie analizy danych wieloletnich,
Aktualne kierunki prac naukowo-badawczych	j.w.
Czy pracownik jest zainteresowany podjęciem współpracy w ramach projektu „Doktorat wdrożeniowy”?	jest
Uzyskane granty badawcze (ostatnie 10 lat)	-
Jednostki polskie i zagraniczne z którymi pracownik prowadzi współpracę naukową	-
Liczba doktorantów, którzy zakończyli cykl kształcenia pod opieką pracownika/liczba doktorantów aktualnie przygotowujących rozprawę pod opieką pracownika	1/1
Wykaz najważniejszych publikacji pracownika z ostatnich 5 lat (max. 10)	1. Witczak A., Pohoryło A. The estimation of consumer health risk associated with organochlorine xenobiotics in hard smoked

cheese in Poland. *Journal of Environmental Science and Health, Part B*, 2015, 50, 595–606.

2. Witzak A., Pohoryło A., Mituniewicz-Małek A. Assessment of health risk from organochlorine xenobiotics in goat milk for consumers in Poland. *Chemosphere* 2016, 48, 395-402.

3. Witzak A., Abdel-Gawad H., Zalesak M., Pohoryło A.: Tracking residual organochlorine pesticides (OCPs) in green, herbal and black tea leaves and infusions of commercially available tea products marketed in Poland. *Food Additives and Contaminants Part A*, 2018, 35(3), 479-486.

4. Witzak A., Abdel Gawad H., Pohoryło A., Cybulski J.: Assessment of organophosphate pesticide residues in the pulp and peel of fruit and vegetables available in Poland based on European union regulations. *Phosphorus, Sulfur, and Silicon and the Related Elements*. 2018, 35(3), 479-486.

5. Cybulski J., Pokorska-Niewiada K., Witzak A. Drinking water quality in the aspect of the presence of potentially toxic trace elements. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 598, 2019, 15–27. Witzak A., Mituniewicz-Małek A. The impact of bacterial cultures on changes in contents of PCB congeners in yoghurt and bioyoghurt - alternative methods for PCB reduction in dairy products. *Mljekarstvo* 2019, 69 (1), 53-63.

6. Witzak A., Mituniewicz-Małek A. The effect of addition of probiotic monocultures *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* on changes in the content of selected organochlorine pesticides (OCPs) in the fermented beverages manufactured from cow and goat milk during cold storage., *Mljekarstvo* 2019, 69 (3), 172-181.

7. Witzak A., Pohoryło A., Abdel-Gawad H. Endocrine-Disrupting Organochlorine Pesticides in Human Breast Milk: Changes during Lactation. *Nutrients* 2021, 13, 229.

8. Witzak A., Harada D., Aftyka A., Cybulski J.. Endocrine-disrupting organochlorine xenobiotics in fish products imported from Asia—an assessment of human health risk. *Environmental Monitoring and Assessment*, Strzelczak A., Balejko J., Szymczak A., Witzak A. Effect of Protein Denaturation Temperature

	<p>on Rheological Properties of Baltic Herring (<i>Clupea harengus membras</i>) Muscle Tissue. Foods, 2021, 10, 829. DOI: https://doi.org/10.3390/foods10040829.</p>
<p>Dodatkowe informacje (np. baza socjalna, zaplecze aparaturowe, źródło finansowania badań, hobby pracownika i in.)*</p>	<p>Badania prowadzone z wykorzystaniem technik GCMS i HPLC. Doktorant w Katedrze Toksykologii Technologii Mleczarskiej Przechowywania Żywności ma do dyspozycji pokój do pracy umysłowej z dostępem do komputera oraz dobrze wyposażone w niezbędny sprzęt laboratorium. Możliwość współpracy z innymi firmami a także jednostkami badawczymi współpracującymi z jednostką.</p>

*nieobowiązkowe