**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](mailto:agata.witczak@zut.edu.pl)

tel. 91 449 6550

**Reprezentowana dziedzina/dziedziny/ dyscyplina/dyscypliny nauki**

Dziedzina nauk rolniczych/dyscyplina Technologia żywności i żywienia

**Proponowane robocze tematy prac doktorskich**

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”?**

tak

**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. Witczak 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. Witczak 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. Witczak 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., Witczak A. Drinking water quality in the aspect of the presence of potentially toxic trace elements. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 598, 2019, 15–27.
6. Witczak 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.
7. Witczak 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.
8. Witczak A., Pohoryło A., Abdel-Gawad H. Endocrine-Disrupting Organochlorine Pesticides in Human Breast Milk: Changes during Lactation. Nutrients 2021, 13, 229.
9. Witczak 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,
10. Strzelczak A., Balejko J., Szymczak A., Witczak A. Effect of Protein Denaturation Temperature on Rheological Properties of Baltic Herring (Clupea harengus membras) Muscle Tissue. Foods, 2021, 10, 829. DOI: https://doi.org/10.3390/foods10040829.

**Dodatkowe informacje (np. baza socjalna, zaplecze aparaturowe, źródło finasowania badań, hobby pracownika i in.)[[1]](#footnote-1)**

Badania prowadzone z wykorzystanie technik GCMS i HPLC. Doktorant w Katedrze Toksykologii Technologii Mleczarskiej Przechowalnictwa 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.

1. nieobowiązkowe [↑](#footnote-ref-1)