

**Załącznik nr 1 – Uzasadnienie**  
**Do Uchwały Komisji Habilitacyjnej z dnia 05.11.2019 roku**  
**powołanej przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów**  
**w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego**  
**Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak**  
**w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia**

Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak ukończyła studia magisterskie na Wydziale Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Tytuł magistra inżyniera uzyskała w 2000 roku na podstawie pracy magisterskiej pt. „Próby technologiczne wykorzystania wybranych hydrokoloidów i preparatów błonnika do otrzymywania koncentratów chleba bezglutenowego” wykonanej pod opieką Dr hab. Elżbiety Dłużewskiej. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia uzyskała w 2004 roku na podstawie rozprawy doktorskiej „Badanie wpływu dodatku kwasów tłuszczowych n-3 na zmiany oksydacyjne i sensoryczne wybranych produktów spożywczych” wykonanej pod kierunkiem Prof. dr hab. Krzysztofa Krygiera. Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak stale podwyższa swoje kompetencje. Jest absolwentką studiów podyplomowych z doskonalenia pedagogicznego i „Integracji Europejskiej w zakresie Gospodarki Żywnościowej” Wydziału Nauk Humanistycznych i Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a także z zakresu „Ochrony Własności Intelektualnej” Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak w 2000 roku została zatrudniona na stanowisku asystenta, po uzyskaniu stopnia doktora Habilitantka awansowała na stanowisko asystenta z doktoratem, a od 2006 r. do chwili obecnej pracuje na stanowisku adiunkta w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych Katedry Technologii Żywności Wydziału Nauk o Żywności (obecnie Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

**Osiągnięciem naukowym Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak będącym podstawą do ubiegania się o uzyskanie stopnia doktora habilitowanego i ilustrującym wkład do rozwoju nauki** jest spójny tematycznie cykl 8 publikacji naukowych pt. „Analiza wpływu reformulacji składu recepturowego i parametrów procesu smażenia na zawartość tłuszczu w makaronie instant”. Prace współtworzące cykl ukazały się w latach 2011-2019. Trzy artykuły zostały opublikowane w czasopismach indeksowanych przez Journal Citation Reports, tj.: LWT - Food Science and Technology, Applied Sciences oraz Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. Cztery artykuły zostały opublikowane w czasopismach z funkcjonującej do 2019 roku listy B MNiSW: Przemysł Spożywczy, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość oraz Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, a jedna z prac to rozdział w monografii. Sumaryczny IF publikacji stanowiących cykl i będących podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego wynosi 4,513, co przekłada się na 111 punktów wg punktacji MNiSW. Wszystkie publikacje Habilitantki to prace współautorskie (od 2 do 5 autorów). W 6 publikacjach cyklu Dr inż.

Katarzyna Marciniak-Łukasiak jest pierwszym autorem, we wszystkich - autorem korespondencyjnym. W opinii Dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr, na podstawie oświadczeń Habilitantki i współautorów prac, można stwierdzić, że wkład Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak w koncepcję, wykonanie badań i redagowanie publikacji składających się na osiągnięcie, wyrażony jako udział procentowy, jest bardzo duży i wynosi od 60 do 90%, co świadczy o wiodącej roli Habilitantki w przedstawionym do oceny osiągnięciu naukowym. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP przedstawione dane wskazują na to, że osiągnięcie jest samodzielnym dorobkiem Habilitantki. Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz stwierdziła, że pod względem formalnym zostały spełnione kryteria niezbędne do przedłożenia wniosku i oceniła je pozytywnie.

Celem osiągnięcia naukowego przedstawionego przez Dr inż. Katarzynę Marciniak-Łukasiak było zbadanie możliwości obniżenia absorpcji tłuszczu przez makaron instant stosując wybrane składniki funkcjonalne oraz różne parametry procesu smażenia, przy zachowaniu jakości otrzymanych produktów. Zdaniem Członków Komisji celowe i uzasadnione wydaje się poszukiwanie metod obniżenia zawartości tłuszczu poprzez dobór odpowiednich parametrów procesu oraz wprowadzenie do receptury komponentów o właściwościach funkcjonalnych i prozdrowotnych.

Habilitantka sformułowała 4 hipotezy badawcze:

1. parametry procesu smażenia oraz rodzaj medium smaźalniczego wpływają na wchłanianie tłuszczu przez makaron instant (prace H1 i H2)
2. możliwe jest zastosowanie skrobi różnego pochodzenia, błonników, pochodnych celulozy, produktów uzyskanych z *Psyllium* oraz emulgatorów w celu obniżenia zawartości tłuszczu (prace H3, H4, H5, H6)
3. możliwe jest zastosowanie  $\beta$ -glukanu w produkcji makaronu instant (praca H7)
4. możliwe jest zastosowanie preparatów białek grochu w połączeniu z transglutaminazą w celu ograniczenia absorpcji tłuszczu przez smażony makaron instant (praca H8).

W pracach odnoszących się do hipotezy 1 Habilitantka określiła wpływ rodzaju medium smaźalniczego (olej rzepakowy, słonecznikowy i palmowy), a także wybranych parametrów procesu smażenia na jakość makaronów instant. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, dobranie odpowiednich parametrów procesu oraz medium smaźalniczego daje możliwość ograniczenia wchłaniania tłuszczu przez makaron instant, stąd też wybór tematu jest trafny i aktualny. Przeprowadzone badania dowiodły, iż temperatura smażenia makaronów instant ma istotny wpływ na zawartość wody i tłuszczu, przy czym podwyższenie temperatury smażenia wpływa na zwiększenie zawartości tłuszczu i obniżenie wilgotności produktu. Natomiast czas smażenia nie wpływa statystycznie istotnie na parametry jakościowe makaronów. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP w opracowaniu zabrakło optymalizacji parametrów procesu smażenia metodą centralnego planu kompozycyjnego (RSM – płaszczyzna odpowiedzi), która wykorzystując metody analizy matematycznej oraz statystycznej do określenia interakcji między badanymi zmiennymi pozwoliłaby na wyznaczenie właściwej odpowiedzi przy minimalnej liczbie doświadczeń. W publikacji H2, oprócz badania właściwości makaronu, zanalizowano medium smaźalnicze, jakim była oleina palmowa i jej mieszanina z olejem rzepakowym pod względem zawartości kwasów nienasyconych, nasyconych, izomerów trans kwasów tłuszczowych i związków polarnych, a także liczby kwasowej i nadtlenkowej. Zdaniem Dr hab. Anny Czubaszek, prof.

UPWr, w podsumowaniu pracy nie wyciągnięto wniosków dotyczących jakości zastosowanych mediów smażalniczych i nie podano też informacji, który z zastosowanych tłuszczów charakteryzował się lepszymi parametrami jako medium smażalnicze. Zdaniem Dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr, praca zyskałaby na wartości, gdyby oceniono w niej także makaron pod względem jakości i ilości kwasów tłuszczowych. W publikacjach obejmujących tematykę 2 hipotezy Habilitantka oceniła możliwość zastosowania skrobi różnego pochodzenia, pochodnych celulozy i Psyllium oraz emulgatorów w celu obniżenia zawartości tłuszczu w makaronie instant. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, pewne zastrzeżenia wzbudza brak konsekwencji i logicznego ciągu zaplanowanych badań. W zakresie 1 hipotezy badawczej Habilitantka dobrała odpowiednie parametry procesu smażenia, przy czym w dalszych eksperymentach (praca H3) wykorzystwała zupełnie inne warunki obróbki termicznej. W publikacji H1 Autorka dowiodła, że olej słonecznikowy i rzepakowy są najlepszymi spośród przebadanych rodzajów tłuszczów smażalniczych, uzyskując brak statystycznych różnic w zawartości tłuszczu i czasie hydratacji dla prób smażonych w 160°C przez 60 i 90 sekund. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP zastosowanie tego samego układu doświadczenia w pracach H4 i H5, stosując w jednej olej słonecznikowy, a w drugiej rzepakowy staje się niezrozumiałe. Badania przedstawione w publikacji H6 dotyczą wpływu dodatku emulgatora oraz błonnika pokarmowego w połączeniu z emulgatorem na zawartość wody, tłuszczu, parametry barwy i tekstury oraz czas hydratacji makaronu instant. Stwierdzono, że w większości badanych próbek makaronu smażone w oleju rzepakowym cechowały się niższą zawartością tłuszczu niż te smażone w oleju słonecznikowym. Wykazano, że zarówno dodatek samego emulgatora, jak i emulgatora z błonnikiem pokarmowym powodował zmniejszenie zawartości tłuszczu w makaronie, wzrost wartości siły cięcia i parametru  $L^*$  oraz nieznaczne wydłużenie czasu rehydratacji. W zakresie 3 hipotezy badawczej Habilitantka oceniła możliwość zastosowania  $\beta$ -glukanu w produkcji makaronu instant. Przedmiotem badań był makaron instant otrzymany na bazie semoliny z dodatkiem  $\beta$ -glukanu. W próbkach określono zawartość tłuszczu i wody, czas hydratacji oraz parametry barwy i tekstury. Przeprowadzone badania dowiodły, że niezależnie od ilości zastosowanego  $\beta$ -glukanu makarony zawierały znacząco mniej tłuszczu niż próba kontrolna. Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, wzbogacanie składu makaronów w  $\beta$ -glukan, przy zachowaniu akceptowalnego poziomu jakości produktu, stanowi cenne osiągnięcie. Zdaniem Pani Recenzent należałoby wykonać dodatkowo profilową analizę sensoryczną badanych prób, co podniosłoby naukowy i aplikacyjny walor tego artykułu. W publikacji H8 Habilitantka określiła możliwość zastosowania preparatów białek grochu w połączeniu z transglutaminazą w celu ograniczenia absorpcji tłuszczu przez smażony makaron instant. Habilitantka dowiodła, że dodatek preparatów białek grochu w połączeniu z transglutaminazą daje możliwość 30% zmniejszenia absorpcji tłuszczu w smażonym makaronie instant, przy jednoczesnym korzystnym wpływie na parametry tekstury. Dodatki te nie miały wpływu na barwę makaronu i w większości przypadków korzystnie oddziaływały na teksturę makaronu. Ich wprowadzenie do receptury powodowało wydłużenie czasu rehydratacji makaronu, ale nie przekraczało on 5 min.

**W podsumowaniu osiągnięcia naukowego będącego podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego**, Dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, prof. UPP stwierdziła, że bez wątplenia praktycznym osiągnięciem przeprowadzonych badań było wykazanie

możliwości zastosowania w produkcji makaronów typu instant składników, mogących być źródłem substancji bioaktywnych, co wpisuje się w trendy związane z poszukiwaniem przez konsumentów produktów o obniżonej zawartości tłuszczu lub ze składnikami postrzeganymi jako prozdrowotne. Pewien niedosyt w zrealizowanym cyklu badawczym, zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, budzi brak badań mikrostruktury z wykorzystaniem skaningowej mikroskopii elektronowej czy konfokalnej laserowej mikroskopii skaningowej oraz profilowania sensorycznego jako istotnych wyróżników jakościowych makaronów instant. Pomimo przedstawionych wątpliwości i uwag w podsumowaniu tego kryterium Dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, prof. UPP stwierdziła, że wyniki zaprezentowane w pracach tworzących cykl habilitacyjny wnoszą nową wartość naukową do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Pani Recenzent podkreśliła, że udział Kandydatki w tym osiągnięciu jest znaczny i wystarczający, aby mogło być podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego. Dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr, po analizie prac cyklu stanowiącego osiągnięcie naukowe, stwierdziła, że badania prowadzone przez Habilitantkę mają charakter zarówno naukowy, jak i aplikacyjny. Zdaniem Dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr, uzyskane przez Habilitantkę wyniki stanowią novum i są oryginalnym wkładem Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologii żywności i żywienia, w związku z tym przedstawione do oceny materiały mimo, że większość z nich to publikacje w czasopismach o krajowym zasięgu, można uznać za oryginalne dzieło. W opinii Dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe, w minimalnym stopniu, ale spełnia podstawowy warunek wynikający z ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki. W podsumowaniu Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz stwierdziła, że przedstawione osiągnięcie habilitacyjne Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak udokumentowane cyklem publikacji wnosi nowe elementy i poszerza obecną wiedzę na temat technologii produktów roślinnych o obniżonej zawartości tłuszczu lub ze składnikami postrzeganymi jako prozdrowotne. Zdaniem Prof. dr hab. Małgorzaty Gniewosz wyniki publikacji ujętych w osiągnięcie naukowe mimo, że nie wszystkie zostały opublikowane w renomowanych czasopismach wysoko punktowanych, spełniają ustawowy warunek stawiany kandydatom do uzyskania stopnia doktora habilitowanego. Pozostali Członkowie Komisji stwierdzili, że prezentowane osiągnięcie wnosi nowe elementy i znacząco poszerza obecny stan wiedzy z zakresu technologii surowców roślinnych.

**Osiągnięcie będące podstawą ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego zostało przez wszystkich Członków Komisji ocenione pozytywnie.** Stwierdzili, że przedstawione do recenzji osiągnięcie naukowe powstało w wyniku konsekwentnego rozwoju Habilitantki jako pracownika naukowego, wnosi nową wartość naukową do dyscypliny technologia żywności i żywienia i spełnia wymagania stawiane przez ustawę o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki jako osiągnięcie, będące podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego.

**Całkowity dorobek naukowy Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak** stanowią łącznie 104 pozycje, w tym 38 oryginalnych prac twórczych (w tym 12 artykułów w czasopismach wymienionych w bazie Journal Citation Reports, wszystkie po uzyskaniu stopnia doktora), 3 prace popularno-naukowe, 2 publikacje przeglądowe, 7 rozdziałów w

monografiach naukowych, 9 referatów ogłoszonych na konferencjach międzynarodowych i krajowych, 42 komunikaty naukowe w postaci posterów, 1 zgłoszenie patentowe oraz 2 ekspertyzy. Do dorobku Habilitantki można również zaliczyć wykonane recenzje 38 artykułów naukowych, w tym 35 dla czasopism z listy JCR o IF w zakresie od 0,783 do 4,195 i recenzje dla trzech czasopism z listy B MNiSW. Recenzowała również 2 projekty zgłoszone do NCBiR. Całkowity dorobek Habilitantki (łącznie z pracami stanowiącymi osiągnięcie naukowe) wg punktacji MNiSW wynosi 537 punktów (w tym 511 pkt (95%) po uzyskaniu stopnia doktora; 111 pkt przypada na osiągnięcie naukowe), a sumaryczny Impact Factor - 14,246 (całość po uzyskaniu stopnia doktora; IF 4,513 przypada na osiągnięcie naukowe). Świadczy to o dynamicznym rozwoju Habilitantki i znaczącym powiększeniu dorobku po uzyskaniu stopnia doktora. Prace Habilitantki były cytowane 30 razy wg bazy Scopus i 20 wg bazy Web of Science, a indeks Hirscha według bazy Web of Science wynosi 3. Prace posiadające wskaźnik IF były publikowane w takich czasopismach jak: Journal of Dispersion Science and Technology (2), LWT-Food Science and Technology (1), Applied Sciences (1), CyTA-Journal of Food (1), Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (1), Journal of Applied Botany and Food Quality (1), Molecules (1), Żywność. Nauka. Technologia. Jakość (4). W trakcie pracy naukowej Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak była wykonawcą w 2 projektach badawczych finansowanych ze źródeł zewnętrznych (NCBiR, MRiRW). Habilitantka w swojej pracy naukowej współpracuje z innymi ośrodkami naukowymi zagranicznymi (Faculty of Biotechnology and Food Sciences Slovak University of Agriculture in Nitra) oraz krajowymi (Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie).

Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, jak na dorobek habilitacyjny liczba cytowań i wartość współczynnika Impact Factor są wartościami średnimi. Według Dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr sumaryczny *Impact Factor* wszystkich prac opublikowanych przez Dr inż. Katarzynę Marciniak-Łukasiak wynoszący 14,246 w zakresie technologii zbóż można uznać za wartość wysoką. Wskaźnik ten został wypracowany w całości w okresie po uzyskaniu stopnia doktora. Zdaniem Prof. dr hab. Małgorzaty Gniewosz dane bibliograficzne dorobku Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak są wystarczające na tym etapie Jej kariery naukowej.

Tematyka badawcza Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak zmieniała się w czasie pracy zawodowej. Na początku zajmowała się badaniami dotyczącymi możliwości wykorzystania wybranych hydrokoloidów i preparatów błonnika pokarmowego do otrzymywania koncentratów chleba bezglutenowego. Badania te związane były z realizacją pracy magisterskiej. Po zatrudnieniu na stanowisku asystenta w Zakładzie Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych i podczas realizacji studiów doktoranckich zajęła się problematyką wpływu dodatku kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3 na zmiany oksydacyjne i sensoryczne wybranych produktów spożywczych, których rezultatem było opracowanie pracy doktorskiej. Po uzyskaniu stopnia doktora, zakres tematyczny podejmowanych przez Habilitantkę badań można podzielić na 4 obszary. Jeden z obszarów obejmuje tematykę związaną z poprawą jakości i wartości żywieniowej produktów zbożowych i pieczywa bezglutenowego. Szczególnie interesujące, wg Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, wydają się badania określające wpływ transglutaminazy w

połączeniu z białkami sojowymi oraz białkami mleka na jakość pieczywa bezglutenowego. Zdaniem Pani Recenzent podjęta tematyka wpisuje się znakomicie w obecny nurt badań nad wdrażaniem nowych rozwiązań technologicznych, które zaspokoją oczekiwania konsumentów. W swoich badaniach Habilitantka nie ograniczyła się tylko do wyżej wymienionej tematyki. Jej prace dotyczyły również analizy jakości układów emulsyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem ich stabilności. W tym zakresie prowadziła badania nad: określeniem wpływu warunków przygotowania emulsji spożywczej, zawierającej jako bazę tłuszczową olej z orzechów włoskich, na jej stabilność i charakterystykę fizykochemiczną; wpływem pH oraz dodatku preparatu białek z alg morskich na stabilność emulsji w trakcie przechowywania. Kolejny obszar badawczy Habilitantki to badania dotyczące opracowania nowych produktów zbożowych i wpływu dodatku składników podwyższających wartość żywieniową na ich jakość. W tym obszarze badania dotyczyły wyrobów ciastkarskich i opracowania receptury batonów zbożowych.

Za wyróżniające osiągnięcia w dziedzinie naukowej Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak w 2018 roku została nagrodzona przez J.M. Rektora SGGW w Warszawie. W tym samym roku redakcja czasopisma Żywność Nauka Technologia Jakość wyróżniła Ją za najlepszą publikację. Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak dwukrotnie uzyskała stypendium konferencyjne ufundowane przez Fundację Pro Scientia et Vita na dofinansowanie wyjazdu na międzynarodowy kongres tłuszczowy Euro Fed Lipids, podczas którego wyniki swoich badań zaprezentowała w postaci referatów. O uznaniu dorobku naukowego Habilitantki świadczy również powoływanie Jej do komitetów naukowych międzynarodowych i krajowych konferencji. Dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, prof. UPP za szczególnie cenne uważa odbycie przez Habilitantkę czterech krótkoterminowych staży naukowych: w Centralnym Laboratorium Koncentratów Spożywczych KONCLAB w Poznaniu (2 tygodnie; 2006), UC DAVIS Genome and Bioinformatics Program, College of Biological Sciences Genomics and Biomedical Sciences Facility University of California (2 tygodnie; 2013), Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie (6 tygodni; 2016) oraz Slovak University of Agriculture in Nitra na Słowacji (5 tygodni; 2017), a także dwóch krótkoterminowych staży przemysłowych w cukierni „Chodakowianka” w Sochaczewie (2 tygodnie; 2008) i w piekarni SPC w Warszawie (4 tygodnie; 2008). Zdaniem Dr hab. Sylwii Mildner-Szkudlarz, prof. UPP, otwartość naukowców na doświadczenia w innych jednostkach naukowych, jak i w przemyśle jest bardzo ważna i niezbędna w dalszej pracy naukowej.

**Całkowity dorobek naukowy Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak został oceniony pozytywnie przez wszystkich Członków Komisji.** Podsumowując dorobek naukowy Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak, Dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr stwierdziła, że działalność naukową Habilitantki cechuje umiejętność posługiwania się warsztatem badawczym, biegłość analityczna, poprawne analizowanie wyników. Zdaniem Pani Recenzent zakres badań prowadzonych przez Habilitantkę jest szeroki, a podejmowana tematyka ma istotne znaczenie naukowe i praktyczne, a także jest inspirowana potrzebami współczesnych konsumentów. Dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz, prof. UPP w podsumowaniu stwierdziła, że dorobek naukowo-badawczy Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak, powiększony znacznie po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, wnosi nowe treści poznawcze do wiedzy z zakresu nauk o żywności. Dodała, że wszystkie oceniane wyżej

osiągnięcia i aktywność naukowo-badawcza Habilitantki spełniają wymagania stawiane kandydatom do uzyskania stopnia doktora habilitowanego. Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz, w podsumowaniu stwierdziła, że dorobek naukowy Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak został znacznie powiększony po doktoracie. Pani Profesor dodała, że Habilitantka ma doświadczenie w wykonywaniu badań w większych zespołach naukowych oraz współpracy z innymi ośrodkami naukowymi, co służy stale powiększającemu się wartościowemu dorobkowi naukowemu. Zdaniem Prof. dr hab. Małgorzaty Gniewosz podjęte przez Kandydatkę zadania są nowatorskie i łączą w sobie ważne zagadnienia poruszane w technologii żywności i żywieniu człowieka.


**Działalność dydaktyczna, organizacyjna i popularyzatorska** została oceniona wysoce pozytywnie przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji. Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak jest nauczycielem akademickim z wieloletnim doświadczeniem. Prowadzi zajęcia z 10 przedmiotów dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia na kierunkach takich jak: Technologia Żywności i Żywienia, Towaroznawstwo w Biogospodarce i Bezpieczeństwo Żywności oraz studiach podyplomowych „Podstawy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności”. Realizuje zarówno wykłady, jak i zajęcia laboratoryjne z przedmiotów obejmujących: ogólną technologię żywności, koncentratów spożywczych, technologię tłuszczów, opakowań, współczesnych trendów w nauce o żywności i żywieniu, dodatków do żywności. Opracowała wykłady z przedmiotów takich jak, np.: Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego, Surowce pochodzenia roślinnego, Ocena jakości produktu i logistyka, Bezpieczeństwo opakowań, Opakowalnictwo i opakowania żywności, Żywność instant oraz ćwiczenia laboratoryjne z 4 przedmiotów, w tym z Technologii specjalizacyjnej. Habilitantka jest również współautorem materiałów dydaktycznych, tj. 7 rozdziałów w 4 skryptach dla studentów SGGW. Była promotorem 63 prac dyplomowych (24 magisterskich i 39 inżynierskich). Dorobek Habilitantki w zakresie dydaktyki obejmuje również kształcenie młodej kadry naukowej. Pełni funkcję promotora pomocniczego w przewodzie doktorskim Mgr inż. Mileny Kupiec. Z działań popularyzujących naukę należy wymienić prowadzenie przez Habilitantkę wykładów na kursie pt. „Opakowanie źródłem wiedzy o produkcie spożywczym” w ramach Uniwersytetu Otwartego SGGW (2014), prowadzenie zajęć dla szkół średnich z Opoczna (2015-2016) i udział w Targach Żywności Euro Food (2017). Ważną częścią działalności Habilitantki jest współpraca z otoczeniem gospodarczym. Kandydatka nawiązała i kontynuuje współpracę z firmą BARENTZ sp. o.o., RETTEMAIER Sp. z o.o., DOHLER Polska Sp. z o.o. oraz Cukiernią Chodakowianka. Habilitantka jest osobą zaangażowaną w wiele form działalności organizacyjnej na rzecz swojej macierzystej uczelni i środowiska. Od 2001 roku jest członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, w latach 2007-2010 była członkiem Zarządu Głównego, a w obecnej kadencji jest zastępcą przewodniczącego Sądu Koleżeńskiego. Przez wiele lat była przewodniczącą Sekcji Młodej Kadry Naukowej tego Towarzystwa. Była też Członkiem Komisji Chemii, Biochemii, Analizy Żywności Komitetu Nauk o Żywności PAN i w latach 2006-2010 Członkiem Komisji Rewizyjnej Polskiej Izby Dodatków do Żywności. W latach 2002-2005 była członkiem European Federation of the Lipid Science and Technology. Dr inż. K. Marciniak-Łukasiak była członkiem Rady Wydziału, Komisji Dydaktycznej Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, jest też opiekunem roku na kierunku Towaroznawstwo. Aktywnie uczestniczyła w organizacji

obchodów 200-lecia uczelni i 55-lecia Wydziału jako członek komitetu organizacyjnego. Była współorganizatorem Zjazdu Absolwentów Wydziału. Corocznie od kilku lat uczestniczy w organizacji Dni SGGW przygotowując stoiska związane z promocją Wydziału. Była członkiem komitetu organizacyjnego 10 konferencji organizowanych wspólnie przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności i Wydział Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, w jednej z tych konferencji pełniła funkcję vice- przewodniczącego i w jednej przewodniczącego komitetu organizacyjnego. Uczestniczyła również jako członek komitetu organizacyjnego w Międzynarodowej Konferencji zorganizowanej przy okazji Targów Food Ingredients Central & Eastern Europe. Bierze udział w realizacji zadań w projekcie Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia SGGW dofinansowanego z funduszy unijnych i z RPO Województwa Mazowieckiego. Za swoje osiągnięcia w zakresie dydaktyki i organizacji Dr inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak była wielokrotnie nagradzana przez Rektora SGGW w Warszawie (4 nagrody za osiągnięcia w zakresie dydaktyki, 1 nagroda za szczególne osiągnięcia organizacyjne).

**Podsumowując działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską, Dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr stwierdziła, że dorobek Habilitantki w tym zakresie jest imponujący. Pani Profesor dodała, że wymienione aktywności świadczą o dużym zaangażowaniu Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak w działalność organizacyjną oraz dydaktyczną. Zdaniem Prof. dr hab. Małgorzaty Gniewosz, wymienione aktywności, jak i powierzanie Dr inż. Katarzynie Marciniak-Łukasiak różnych funkcji świadczy o Jej zaangażowaniu, zdolnościach organizacyjnych i dydaktycznych, docenianych przez współpracowników. Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską Habilitantki oceniła wysoce pozytywnie.**

Biorąc pod uwagę pozytywne oceny cyklu publikacji pt. „Analiza wpływu reformulacji składu recepturowego i parametrów procesu smażenia na zawartości tłuszczu w makaronie instant”, przedstawionego jako osiągnięcie naukowe będące podstawą ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego oraz całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, wyrażone przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji, a także dyskusję i jednomyślne głosowanie na posiedzeniu w dniu 05.11.2019 roku, Komisja Habilitacyjna powołana przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego Dr inż. Katarzyny Marciniak-Łukasiak pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie w/w stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia i rekomenduje go Radzie Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Sekretarz Komisji



Dr hab. Agata Górka

Przewodnicząca Komisji



Prof. dr hab. Teresa Fortuna