

Uchwała
Komisji Habilitacyjnej
z dnia 27.10.2021 roku

**powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętym na wniosek dr inż. Mirosławy Teleszko**

§ 1

Komisja Habilitacyjna powołana przez Radę Naukową Dyscypliny technologia żywności i żywienia Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie uchwałą nr 64/2021 z dnia 25. czerwca 2021 r., działając na podstawie art. 221, ust. 5 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jednolity: Dz. U. 2021 r. poz. 478 z późn. zm.) po zapoznaniu się z recenzjami i dokumentacją wniosku stwierdza, że aktywność naukowa oraz osiągnięcie naukowe zatytułowane „*Fizyko-chemiczne i enzymatyczne aspekty oceny jakości naturalnie mętnych soków z wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych*” stanowią znaczny wpływ w rozwój dyscypliny naukowej i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Mirosławie Teleszko stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

§ 2

Integralną częścią niniejszej uchwały jest załącznik nr 1 stanowiący jej uzasadnienie.


.....
(podpis Przewodniczącego Komisji habilitacyjnej)

Załącznik nr 1

stanowiący uzasadnienie pozytywnej opinii wskazanej we wniosku o nadanie dr inż. Mirosławie Teleszko stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Pani dr inż. Mirosława Teleszko jest absolwentką Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, gdzie w roku 2009 na Wydziale Nauk o Żywności obroniła pracę magisterską. Tam też podjęła studia doktorskie uzyskując w 2014 roku tytuł doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, za rozprawę pt. „Wykorzystanie wybranych surowców roślinnych do produkcji żywności o ukierunkowanych walorach prozdrowotnych”. Habilitantka podnosiła swoje kwalifikacje zawodowe kończąc w roku 2010 Międzywydziałowe Studium Pedagogiczne.

Pani dr inż. Mirosława Teleszko już w trakcie studiów doktoranckich była zatrudniona w Zakładzie Technologii Owoców i Warzyw Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu na stanowisku starszego technika. Po uzyskaniu stopnia doktora, w okresie od X 2014 do II 2016, została zatrudniona w Katedrze Aparatury i Inżynierii Procesowej Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu na stanowisku adiunkta, a od II 2016 pracuje w Katedrze Technologii Żywności i Żywienia tamtejszego Uniwersytetu.

Dorobek naukowy dr inż. Mirosławy Teleszko, według przedstawionej dokumentacji, obejmuje 21 publikacji w czasopismach indeksowanych w JCR, z których 17 prac zostało opublikowanych po uzyskaniu przez Habilitantkę stopnia doktora. Sumaryczna wartość współczynnika wpływu IF dla czasopism wynosi 41,264, w tym 33,365 przypada na publikacje, które ukazały się po doktoracie. Habilitantka jest również współautorem 3 rozdziałów w monografiach naukowych. Na uwagę zasługuje aktywne uczestnictwo dr Teleszko w konferencjach o zasięgu krajowym i międzynarodowym (25 razy przed i 14 razy po uzyskaniu stopnia doktora).

Sumaryczna liczba punktów za prace Habilitantki (zgodnie z rokiem opublikowania, według punktacji MNiSzW/MEiN) wynosi 1055 punktów z czego 820 punkty przypadają na prace po uzyskaniu stopnia doktora a indeks Hirscha wynosi 11.

Dnia 4. marca 2021 r. dr inż. Mirosława Teleszko wystąpiła za pośrednictwem Rady Doskonałości Naukowej do Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego z wnioskiem o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Rada naukowa Dyscypliny technologia żywności i żywienia na Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie uchwałą nr 64/2021 z dnia 25 czerwca 2021 r. powołała komisję habilitacyjną w celu przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego. Jako osiągnięcie naukowe będące podstawą wszczęcia postępowania habilitacyjnego dr inż. Mirosława Teleszko wskazała cykl 4 powiązanych tematycznie prac pod wspólnym tytułem: **„Fizyko-chemiczne i enzymatyczne aspekty oceny jakości naturalnie mętnych soków z wybranych gatunków owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych”**, który obejmuje następujące publikacje:

1. Teleszko M., Nowicka P. Wojdyło A., 2016, Chemical, enzymatic and physical characteristic of cloudy apple juices. *Agricultural and Food Science*, 25,1, 34-43. (IF= 0,860, 30 pkt.)
2. Teleszko M., Nowicka P. Wojdyło A., 2016, Effect of cultivar and storage temperature on identification and stability of polyphenols in strawberry cloudy juices. *Journal of Food Composition and Analysis*, 54, 10-19. (IF= 2,752, 35 pkt.)

3. Teleszko M., Nowicka P., Wojdyło A., 2019, Effect of addition of polysaccharide hydrocolloids on sensory quality, color parameters and anthocyanins stabilization in cloudy strawberry beverages, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 69, 2, 167-178. (IF= 1,986, 100 pkt.)
4. Nowicka P., Teleszko M., Wojdyło A., 2019, Changes of peach juices during the shelf-life and their in vitro effect on glycolipid digestion and neurotransmitter metabolism. *International Journal of Food Science and Technology*, 54, 1865-1873. (IF= 2,773, 70 pkt.)

Całkowita wartość współczynnika wpływu IF dla czasopism, w których artykuły te zostały opublikowane wynosi 7,407, a sumaryczna liczba punktów wg roku opublikowania prac wynosi 235. W trzech publikacjach Habilitantka była pierwszym i korespondującym autorem.

Głównym celem badawczym ujętym w pracach wchodzących w skład przedstawionego osiągnięcia naukowego było zweryfikowanie przydatności wybranych deserowych odmian owoców ziarnkowych, jagodowych i pestkowych do celów przetwórstwa na soki mętne o wysokiej zawartości związków przeciwutleniających z grupy polifenoli oraz zidentyfikowanie głównych problemów zastosowanej technologii produkcji soków, wynikających z gatunkowej i odmianowej specyfiki przetwarzanych surowców.

Cele szczegółowe obejmowały między innymi: określenie wpływu odmiany jabłek na profil i zawartość związków polifenolowych, aktywność enzymatyczną oraz fizyczne cechy jakości mętnych soków z nich uzyskanych (1), identyfikację związków polifenolowych zawartych w owocach truskawek oraz ocenę stabilności barwników antocyjanowych, polimerycznych proantocyjanidyn, kwasu elagowego, heksozydu kwasu p-kumarowego oraz 3-O-glukuronidu kwercetyny w sokach mętnych w zależności od temperatury przechowywania produktów i czynnika odmianowego (2), sprawdzenie efektywności wykorzystania preparatów hydrokoloidów pochodzenia roślinnego (guma guar, CMC, LBG) oraz mikrobiologicznego (guma ksantan) do poprawy cech sensorycznych i stabilizacji barwy mętnych napojów truskawkowych z odmiany „Roxana” (3) oraz określenie, w jaki sposób proces technologiczny wpływa na zawartość związków polifenolowych oraz oznaczone in vitro właściwości przeciwcukrzycowe (inhibicja aktywności α -amylazy i α -glukozydazy) i neuroprotektoryjne (inhibicja acetylocholinoesterazy i butyrylocholinoesterazy) soków mętnych z wybranych odmian brzoskwiń zwyczajnej (4).

Przeprowadzone przez Habilitantkę badania oraz uzyskane wyniki potwierdziły, że czynnik odmianowy istotnie wpływa na zawartość związków polifenolowych w produktach uzyskanych z owoców, w tym w wytworzonych sokach mętnych. Przedstawione osiągnięcie zawiera również kilka istotnych i oryginalnych aspektów poszerzających wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia, tj.:

- wykazano, że soki tłoczone z jabłek odmian „Alwa” oraz „Pinova” charakteryzowały się wysoką wartością biologiczną i atrakcyjną barwą wynikającymi z zawartości związków polifenolowych, a głównym problemem jakościowym badanych soków mętnych z jabłek deserowych była niska stabilność zmętnienia mogąca powodować destabilizację konsystencji podczas ich przechowywania;
- przedstawiono, że mętne soki truskawkowe charakteryzowały się zróżnicowanym profilem i zawartością związków polifenolowych; stopień degradacji tych substancji w badanych produktach był związany zarówno z temperaturą przechowywania (niższy w sokach składowanych w warunkach chłodniczych), strukturą cząsteczkową przeciwutleniaczy (mniejsza stabilność glikozydów pelargonidyny niż glikozydów cyjanidyny, a wysoka stabilność spolimeryzowanych proantocyjanidyn), jak również specyfiką odmianową surowca (najwyższe straty związków polifenolowych odnotowano w

przypadku odmiany „Roxana”); wykazano zaawansowaną degradację antocyjanów w badanych produktach, postępującą mimo niskiej temperatury przechowywania i braku dostępu światła;

- wskazano, że zastosowanie hydrokoloidów w przetwórstwie owoców pozwala na uzyskanie nowych, atrakcyjnych sensorycznie produktów o zwiększonej stabilności związków antocyjanowych; z perspektywy jakości i ograniczenia degradacji antocyjanów badanych napojów truskawkowych najkorzystniejszy okazał się dodatek mączki chleba świętojańskiego;
- wykazano, że owoce brzoskwiń deserowych stanowią wartościowy surowiec do produkcji soków mętnych, przy czym ich jakość uwarunkowana jest specyfiką odmianową; najwyższą przydatnością do celów przetwórstwa na soki, wynikającą zarówno z wysokiej zawartości związków polifenolowych, jak również ich stabilności podczas przechowywania, charakteryzowały się odmiany „Redheaven Early” oraz „Redheaven”; badane produkty charakteryzowały się potencjałem inhibicji α -amylazy, α -glukozydazy i cholinoesteraz co może być istotne z perspektywy potencjalnego wykorzystania owoców brzoskwini do produkcji żywności funkcjonalnej.

Do pozostałych istotnych działalności i informacji ważnych z punktu widzenia Habilitantki należy zaliczyć:

- w obszarze uczestnictwa w pracach zespołów badawczych realizujących projekty finansowane w drodze konkursów krajowych lub zagranicznych:
 - kierowanie projektem badawczym finansowany ze środków Narodowego Centrum Nauki o nr. UMO-2013/09/N/NZ9/00222 (konkurs Preludium dla osób nie posiadających stopnia doktora) pt. „Hydrokoloidy polisacharydowe jako czynniki stabilizacji wybranych parametrów fizykochemicznych naturalnie mętnych soków z owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych” (2014-2017);
 - pełnienie roli wykonawcy w trzech projektach: „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych (2010-2013) (POIG 01.01.02-00-061/09), „Ekologiczne metody przetwórstwa owoców i warzyw z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych otrzymywanych produktów (2011) (MRiRW, nr RRre-02952/11(28) i „Skład chemiczny i wartość biologiczna owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych z uprawy ekologicznej (2010) (MRiRW nr RRre-029-22-2787/10).
- w obszarze innych aktywności ważnych z punktu widzenia Habilitantki:
 - realizację pracy doktorskiej w ramach projektu finansowanego z funduszy Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka; projektu pt. „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych” (POIG 01.01.02-00-061/09);
 - współpracę z przedsiębiorstwem Mleczni Bracia A. Witkowski, R. Nawrocki s.j. (Wrocław);
 - zatrudnienie w przedsiębiorstwie Biotreco sp. z o.o. (Bielany Wrocławskie) od 1 lipca 2020 roku na stanowisku pracownik działu badań i rozwoju w wymiarze 1/5 etatu;
 - uhonorowanie przez Rektora Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu w październiku 2017 roku nagrodą II stopnia za osiągnięcia w pracy naukowo-badawczej w roku 2016;
 - przyznanie w styczniu 2018 roku przez Komisję ds. Nagród i Odznaczeń Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu wyróżnienia za aktywność publikacyjną;
 - uhonorowanie przez Rektora Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu we wrześniu 2020 roku nagrodą I stopnia za osiągnięcia w pracy naukowo-dydaktycznej w roku 2019;

Dr inż. Mirosława Teleszko jest również zaangażowana w działalność dydaktyczną. Po podjęciu zatrudnienia na Uniwersytecie Ekonomicznym we Wrocławiu, realizowała głównie zajęcia dydaktyczne na Wydziale Inżynierii Produkcji dla studentów kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji. Pod opieką Habilitantki zostało zrealizowanych dziesięć prac inżynierskich. Habilitantka była również opiekunem stażu naukowo-szkoleniowego studentki studiów doktoranckich ZUT w Szczecinie. Ważną aktywnością dydaktyczną Habilitantki jest współpraca (od 2020 r.) z zespołem dydaktycznym Polskiego Uniwersytetu na Obczyźnie w Londynie (The Polish University Abroad in London), gdzie prowadzi wykłady na kierunku: Psychodietetyka z elementami coachingu, z przedmiotu Żywność prozdrowotna i jej związki bioaktywne.

Dr inż. Mirosława Teleszko prowadzi również działalność organizacyjną na rzecz macierzystego Wydziału oraz środowiska naukowego. W latach 2017-2020 była członkiem Komisji ds. Promocji Wydziału reprezentując jednostkę na spotkaniach z licealistami, w ramach Wrocławskiego Salonu Maturzystów oraz Dni Otwartych Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, popularyzując również osiągnięcia naukowe wśród uczniów szkół średnich, gimnazjów oraz szkół podstawowych. Habilitantka była również zaangażowana w organizację Dolnośląskiego Festiwalu Nauki, w ramach którego prowadziła wykłady i zajęcia laboratoryjne dla dzieci i młodzieży o tematyce związanej z prozdrowotnymi właściwościami owoców, warzyw i ich przetworów. Od 2017 r. brała udział w organizacji Wrocławskiej Nocy Laboratoriów współorganizując i prowadząc zajęcia laboratoryjne z zakresu biochemii roślin oraz przetwórstwa surowców zwierzęcych. W 2018 r. Habilitantka była członkiem komitetu organizacyjnego X Konferencji Naukowo-Technicznej z cyklu Nauka w praktyce, pt. "Żywność nowoczesna", organizowanej w ramach obchodów XLIV Wrocławskich Dni Nauki i Techniki. Od 2020 r. jest członkiem Wydziałowej Komisji ds. Jakości Badań Naukowych, a od 2021 r. członkiem Komisji ds. Ewaluacji oraz Zespołu roboczego ds. opracowania strategii rozwoju dyscypliny na Wydziale Inżynierii Produkcji UE we Wrocławiu.

Pozytywna opinia wyrażona w recenzjach trzech spośród czterech recenzentów dotycząca osiągnięć naukowo-badawczych, dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego oraz działalności organizacyjnej w obszarach stanowiących kryterium oceny według Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce rozporządzenia (Dz.U. 2021 r. poz. 478 z późn. zm.), a także pozytywna opinia wyrażona w opinii jednego z członków Komisji, potwierdzają, że Habilitantka jest dobrze przygotowana do samodzielnej pracy naukowej i dydaktycznej w uczelni akademickiej.

Osiągnięcia naukowe, pozostały dorobek oraz działalność dydaktyczna i organizacyjna spełniają wymagania określone w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce rozporządzenia (Dz.U. 2021 r. poz. 478 z późn. zm.), w związku z czym Komisja pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie dr inż. Mirosławie Teleszko stopnia doktora habilitowanego.

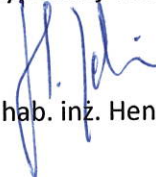
Olsztyn, 27 października 2021 r.

Sekretarz Komisji Habilitacyjnej



dr hab. inż. Sylwester Czaplicki, prof. UWM

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej



prof. dr hab. inż. Henryk Jeleń