

UCHWAŁA
Komisji habilitacyjnej
powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętego na wniosek dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej
z dnia 21 października 2025 roku

zawierająca opinię w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego

Działając na podstawie art. 221 ust. 10 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jednolity: Dz.U.2024.1571 ze zm.), w związku z § 14 ust. 1 i 2 Uchwały Nr 361 Senatu Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 czerwca 2023 roku wprowadzającej procedurę postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego (ze zm.), oraz w związku z Uchwałą Nr 20 Rady Naukowej Dyscypliny Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie z dnia 07 lipca 2025 roku, uchwała się co następuje:

§ 1

Komisja habilitacyjna powołana przez Radę Naukową Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie, po zapoznaniu się z recenzjami i z autoreferatem stwierdza, że aktywność naukowa oraz osiągnięcia naukowe dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej zatytułowane „Wybrane rozwiązania służące zwiększeniu zawartości składników o charakterze prozdrowotnym w żywności” stanowią znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Marcie Magdalenie Czarnowskiej-Kujawskiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

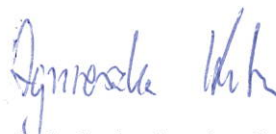
UZASADNIENIE

Integralną część uchwały stanowi załącznik nr 1 będący uzasadnieniem do uchwały.

§ 2

Na niniejszą uchwałę nie przysługuje zażalenie. Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

Przewodniczący
Komisji habilitacyjnej



Prof. dr hab. Agnieszka Kita

Uzasadnienie

do Uchwały Komisji Habilitacyjnej z dnia 21 października 2025 roku powołanej w postępowaniu w sprawie nadania Dr inż. Marcie Magdalenie Czarnowskiej-Kujawskiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Komisja habilitacyjna powołana Uchwałą nr 20/2025 Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego z dnia 7 lipca 2025 roku w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Pani dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej w dziedzinie nauki rolniczej, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, zapoznała się z dokumentami w zakresie przedmiotowego postępowania obejmującymi:

- Załącznik 1 – Dane wnioskodawcy;
- Załącznik 2 – Kopia dokumentu potwierdzającego posiadanie stopnia doktora;
- Załącznik 3 – Autoreferat;
- Załącznik 4 – Wykaz osiągnięć naukowych;
- Załącznik 5 – Kopie publikacji wchodzących w skład osiągnięcia naukowego, wraz z oświadczeniami autorów;
- Załącznik 6 – Kopie dokumentów potwierdzających odbycie staży naukowych.

Wszyscy członkowie Komisji stwierdzili, że dokumentacja złożona przez Habilitantkę została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571), co pozwala dokonać oceny dorobku naukowego w powierzonym postępowaniu habilitacyjnym.

Komisja Habilitacyjna zapoznała się także z recenzjami sporządzonymi przez:

- prof. dr hab. Urszulę Katarzynę Gawlik (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie),
- prof. dr hab. inż. Agnieszkę Filipiak-Florkiewicz (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie),
- dr hab. Iłę Krystynę Rybicką, prof. UEP (Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu),
- dr hab. Rafała Lecha Wołosiaaka, prof. SGGW (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie),

oraz opiniami przygotowanymi przez:

- Członka Komisji, prof. dr hab. inż. Iwonę Konopkę (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie)

- Sekretarza Komisji, dr hab. inż. Wioletę Chajęcką-Wierzchowską, prof. UWM (Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie)

Na podstawie opinii recenzentów oraz pozostałych członków Komisji, a także dyskusji przeprowadzonej podczas posiedzenia Komisji, oceniono:

- osiągnięcie naukowe przedstawione w postaci cyklu sześciu powiązanych tematycznie publikacji,
- pozostały dorobek naukowo-badawczy Kandydatki,
- aktywność naukową realizowaną w innych jednostkach naukowych, w tym za granicą.

Sylwetka Habilitantki

Dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska jest absolwentką kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, gdzie w 2007 roku uzyskała tytuł magistra inżyniera, na podstawie pracy magisterskiej pt. „Jakość i spożycie masła na przykładzie rynku olsztyńskiego”.

Następnie Habilitantka kontynuowała edukację na studiach doktoranckich na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni. W 2011 roku uzyskała stopień doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa. Rozprawa doktorska pt. „Wpływ parametrów technologii zamrażania i warunków przechowywania na zawartość folianów w owocach i warzywach”, przygotowana pod opieką prof. dr hab. inż. Elżbiety Gujskiej, koncentrowała się na aspektach technologicznych i zdrowotnych przetwórstwa żywności.

W celu pogłębienia wiedzy i kompetencji zawodowych, Habilitantka ukończyła dwa kierunki studiów podyplomowych: w 2010 roku – „Agro Unia” na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim, w zakresie polityki rolnej Unii Europejskiej, w 2012 roku – zarządzanie projektami badawczymi współfinansowanymi z funduszy europejskich w Wyższej Szkole Ekonomii i Innowacji w Lublinie, w ramach projektu „Menedżer dla Nauki i Biznesu”.

Od 2010 roku dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska jest zawodowo związana z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Pracę w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności rozpoczęła 19 kwietnia 2010 roku jako technolog, a od 1 marca 2012 roku zatrudniona jest na stanowisku adiunkta naukowo-dydaktycznego. W trakcie zatrudnienia korzystała z dwóch rocznych urlopów macierzyńsko-rodzicielskich (2015/2016 i 2018/2019).

Habilitantka wykazuje się także aktywnością zawodową poza uczelnią macierzystą. Odbyła dwa staże przemysłowe: w firmie „Chłodnia Olsztyn” Sp. z o.o. (listopad 2013 – styczeń 2014); w piekarni Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Dźwierzutach (październik – grudzień 2014).

W 2021 roku współpracowała z firmą J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., dla której prowadziła szkolenia z analizy sensorycznej dla przedstawicieli różnych sektorów gospodarki żywnościowej. Te doświadczenia dowodzą jej zaangażowania w łączenie wiedzy

akademickiej z praktyką przemysłową oraz budowania mostów między nauką a otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Ocena osiągnięcia naukowego

Pani dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska jako najważniejsze osiągnięcie w swoim dorobku poddanych ocenie przez Komisję Habilitacyjną wskazała powiązany tematycznie cykl sześciu artykułów, zatytułowany: „Wybrane rozwiązania służące zwiększeniu zawartości składników o charakterze prozdrowotnym w żywności”.

Publikacje wchodzące w skład osiągnięcia naukowego:

- P1. Czarnowska-Kujawska M., Klepacka J., Zielińska O., de Lourdes Samaniego-Vaesen M. 2022. Characteristics of dietary supplements with folic acid available on the Polish market. *Nutrients*, 14 (17), s. 1-11.
- P2. Czarnowska-Kujawska M., Starowicz M., Barisić V., Kujawski W. 2022. Healthpromoting nutrients and potential bioaccessibility of breads enriched with fresh kale and spinach. *Foods*, 11 (21), s. 1-14.
- P3. Czarnowska_Kujawska M., Paszczyk B. 2021. Changes in the folate content and fatty acid profile in fermented milk produced with different starter cultures during storage. *Molecules*, 26 (19), s. 1-13.
- P4. Czarnowska_Kujawska M., Starowicz M., Paszczyk B., Klepacka J., Popielarczyk M., Tońska E. 2024. The chemical, antioxidant and sensorial properties of milk and plant based kombucha analogues. *LWT- Food Science and Technology*, 206, s. 1-9, nr art. 116610.
- P5. Czarnowska_Kujawska M., Klepacka J., Starowicz M., Lesińska P. 2024. Functional properties and sensory quality of kombucha analogs based on herbal infusions. *Antioxidants*, 13 (10), s. 1-18.
- P6. Czarnowska-Kujawska M., Draszanowska A., Starowicz M. 2022. Effect of different cooking methods on the folate content, organoleptic and functional properties of broccoli and spinach. *LWT - Food Science and Technology*, 167, s. 1-7.

Suma punktów MNiSW/MEiN przedstawionych artykułów wynosi 680, zaś łączny **Impact Factor (IF)** to 34,027. Do 14 kwietnia 2025 r. prace te były cytowane 59 razy (dane Web of Science).

Wszystkie publikacje zostały przygotowane w zespołach od dwóch do sześciu autorów, najczęściej reprezentujących różne jednostki naukowe. W każdej z prac dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska pełniła rolę **pierwszej oraz korespondencyjnej autorki**, co potwierdza jej kluczowy wkład w prowadzenie badań i opracowanie wyników. Do jej zadań należało m.in.:

- opracowanie koncepcji i projektu badań,
- zaplanowanie i realizacja eksperymentów,

- opracowanie statystyczne wyników,
- finansowanie i koordynacja badań,
- przygotowanie manuskryptów oraz korespondencja z redakcjami czasopism.

Rola Habilitantki została szczegółowo potwierdzona w oświadczeniach wszystkich współautorów o wkładzie w powstanie publikacji.

Wszystkie powyższe informacje wskazują, że dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska reprezentuje odpowiedni poziom samodzielności naukowej oraz aktywnie współpracuje z szerokim gronem partnerów naukowych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Jej dorobek w pełni spełnia ustawowe wymogi określone w art. 219 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571 z późn. zm.).

Celem naukowym osiągnięcia, będącego podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego, było zaproponowanie wybranych rozwiązań, które mogą przyczynić się do zwiększenia zawartości składników o charakterze prozdrowotnym w żywności.

Realizując główny cel badań wyznaczono cele szczegółowe, które obejmowały:

- C1. Ocenę asortymentu suplementów diety zawierających kwas foliowy dostępnych na polskim rynku oraz ocenę zawartości tej witaminy w wybranych suplementach i porównanie uzyskanych wyników z deklaracją producentów na opakowaniach produktów.
- C2. Ocenę wpływu wzbogacenia pieczywa naturalnym wsadem roślinnym na zawartość związków o charakterze prozdrowotnym oraz oszacowanie pokrycia dziennego zapotrzebowania na wybrane z nich po spożyciu porcji wzbogaconego pieczywa.
- C3. Ocenę wpływu procesu fermentacji mleka z wykorzystaniem komercyjnie dostępnych szczepionek jogurtowych na stabilność folianów i kwasów tłuszczowych ze szczególnym uwzględnieniem zawartości sprzężonego kwasu linolowego cis9trans11 C18:2 (CLA), w czasie przechowywania w warunkach chłodniczych.
- C4. Ocenę wpływu procesu fermentacji z wykorzystaniem SCOBY (Symbiotic Cultures of Bacteria and Yeasts) na skład chemiczny, właściwości funkcjonalne i sensoryczne nowych analogów napoju kombucha przygotowanych na bazie nietypowych substratów.
- C5. Porównanie wpływu konwencjonalnych metod obróbki termicznej wybranych zielonych warzyw (gotowanie w wodzie, na parze, w kuchence mikrofalowej) z metodami gotowania sous-vide i w piecu konwekcyjno-parowym na zawartość składników odżywczych oraz właściwości sensoryczne.

Na podstawie powyższych celów sformułowano pięć **hipotez badawczych**:

- H1. Uzupełnianie diety dostępnymi na polskim rynku suplementami zawierającymi w składzie kwas foliowy może być nieefektywne w poprawie spożycia tej witaminy wśród docelowych grup populacji z uwagi na zawartość kwasu foliowego niezgodną z deklaracją producenta na opakowaniu produktu
- H2. Wzbogacenie pieczywa naturalnym wsadem warzywnym w postaci świeżego szpinaku i jarmużu, może istotnie zwiększyć zawartość korzystnych dla zdrowia

- składników, w tym związków o właściwościach przeciwutleniających, przyczyniając się tym samym do zwiększenia pokrycia dziennego zapotrzebowania na te składniki
- H3. Skład komercyjnych szczepionek jogurtowych oraz czas chłodniczego przechowywania wpływają na zawartość folianów oraz profil kwasów tłuszczowych (w tym zawartość sprzężonego kwasu linolowego) fermentowanych mlecznych produktów.
- H4. Zastosowanie nietypowych surowców w produkcji analogów kombuchy fermentowanych z użyciem SCOBY pozwala uzyskać nowe produkty o zwiększonej wartości odżywczej i dodatkowo zmienionych cechach sensorycznych, w porównaniu do produktów niepoddanych fermentacji.
- H5. Dobór odpowiedniej metody przetwarzania szpinaku i brokułów pozwala na zmniejszenie strat cennych z żywieniowego punktu widzenia składników odżywczych, takich jak witaminy, związki fenolowe, a dodatkowo na zachowanie dobrych właściwości sensorycznych szpinaku i brokułów

Na podstawie uzyskanych wyników badań Habilitantka:

1. Wykazała, że jakość dostępnych na rynku suplementów diety, w tym zawierających kwas foliowy, budzi poważne wątpliwości. Dlatego istnieje pilna potrzeba wprowadzenia zmian legislacyjnych, które umożliwią skuteczniejszą kontrolę tego rynku przez Inspekcję Sanitarną. Niezbędny jest efektywny system weryfikacji autentyczności suplementów wprowadzanych do obrotu oraz już dostępnych w sprzedaży, a także sprawna procedura wycofywania z rynku produktów zafałszowanych. Takie działania pozwolą chronić konsumentów przed nieuczciwymi praktykami i zapewnić im bezpieczeństwo.
2. Udowodniła, że wzbogacanie żywności w naturalne wsady roślinne lub poprzez fermentację, z zastosowaniem tradycyjnych i niekonwencjonalnych kultur mikroorganizmów i substratów, jest obiecującą metodą uzyskiwania innowacyjnych produktów o zwiększonej wartości odżywczej i atrakcyjnych właściwościach sensorycznych.
 - 2.1. Wykazała, że odpowiedni dobór mikroorganizmów lub ich kombinacji, zdolnych do produkcji związków bioaktywnych pozwala na rozwijanie nowej żywności o zwiększonej wartości odżywczej. W przypadku syntezy folianów bardzo dobre rezultaty uzyskano w mleku krowim i napojach roślinnych fermentowanych symbiotyczną kulturą bakterii i drożdży w porównaniu do tradycyjnie stosowanych kultur starterowych. Niezbędne są dalsze badania nad selekcją mikroorganizmów, projektowaniem i optymalizacją korzystnych warunków dla takiej produkcji.
 - 2.2. Wykazała, że potencjał bioaktywny oraz właściwości sensoryczne nowych analogów kombuchy są silnie uzależnione od pochodzenia, składu surowców oraz warunków fermentacji. Dalsze badania powinny dotyczyć związku między procesem fermentacji kombuchy, a biodostępnością składników odżywczych.
3. Stwierdziła, że istnieje potrzeba monitorowania zmian zachodzących w nowych produktach, np. konieczność kontrolowania pH i zawartości kwasów organicznych w nowych analogach kombuchy, w celu określenia maksymalnego czasu trwania procesu fermentacji i bezpiecznej ilości napoju do codziennego spożycia czy zmian zawartości w żywności wzbogaconej określonych składników mineralnych, np. sodu i fosforu, których nadmierne ilości w diecie są powszechne.

4. Wykazała, że ustalenie parametrów obróbki termicznej w istotny sposób zależy od rodzaju warzywa, i pozwala na ograniczenie degradacji związków bioaktywnych i niepożądanych zmian jakości sensorycznej. Niekonwencjonalne techniki obróbki termicznej takie jak, gotowanie sous-vide i w piecu konwekcyjno-parowym, wykazują potencjał do przygotowania warzyw zielonych z zachowaniem wysokiej wartości odżywczej, które w istotny sposób mogą pokryć dzienne zapotrzebowanie na foliany i wybrane składniki mineralne.

Pani prof. dr hab. Urszula Gawlik w swojej recenzji wskazała, że cykl sześciu publikacji odpowiada wymogom ustawowym, a jego łączny współczynnik IF wynosi 34,027, przy łącznej punktacji 660, co świadczy o wysokiej randze czasopism i znaczeniu opublikowanych wyników. Recenzentka szczegółowo przeanalizowała pięć hipotez badawczych, które Habilitantka zdefiniowała i potwierdziła w toku badań, podkreślając ich oryginalność, logiczną strukturę i praktyczną przydatność. Recenzentka stwierdziła, że badania Habilitantki wykazały, iż wzbogacanie żywności naturalnymi wsadami roślinnymi oraz fermentacja z użyciem tradycyjnych i innowacyjnych kultur mikroorganizmów stanowią obiecującą metodę uzyskiwania produktów o podwyższonej wartości odżywczej i atrakcyjnych właściwościach sensorycznych. Podkreśliła także, że odpowiedni dobór mikroorganizmów pozwala na zwiększenie zawartości bioaktywnych związków, takich jak foliany, zarówno w produktach mlecznych, jak i w fermentowanych napojach roślinnych. Zwróciła uwagę, że badania nad nowymi analogami kombuchy wykazały, iż ich potencjał bioaktywny i właściwości sensoryczne zależą od składu surowców oraz warunków fermentacji, co wskazuje na potrzebę dalszych badań nad związkiem między procesem fermentacji a biodostępnością składników odżywczych.

W konkluzji prof. dr hab. Urszula Gawlik stwierdziła, że realizacja osiągnięcia naukowego Habilitantki wniosła istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, żywienia poprzez wykazanie skuteczności naturalnych metod wzbogacania żywności, opracowanie innowacyjnych receptur pieczywa i napojów fermentowanych, dostarczenie wiedzy dotyczącej optymalizacji parametrów obróbki termicznej oraz mikrobiologicznej, a także wskazanie potrzeby monitorowania jakości nowych produktów i wprowadzenia zmian legislacyjnych w zakresie kontroli rynku suplementów diety.

Dr hab.inż. Iga Rybicka, prof. UEP zaznaczyła, że wszystkie publikacje wpisują się w dyscyplinę **technologia żywności i żywienia**, jednak zaprezentowany cykl nie jest spójny tematycznie. Świadczą o tym m.in. różnorodność słów kluczowych w poszczególnych pracach oraz zaprezentowane hipotezy badawcze, z których tylko jedna dotyczy dwóch publikacji, pozostałe są niezależne i dotyczą pojedynczych problemów badawczych. Jej zdaniem, wyniki badań odnoszą się do wybranych, odrębnych zagadnień, co nie pozwala na uznanie całego cyklu za jednolite osiągnięcie naukowe stanowiące istotny wkład w rozwój dyscypliny.

W odniesieniu do poszczególnych publikacji dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP stwierdziła, że:

- publikacja P1 ma charakter poznawczy i stanowi rzetelną ocenę jakości suplementów diety, jednak nie odpowiada głównemu celowi cyklu, związanemu ze zwiększaniem zawartości składników prozdrowotnych w żywności,

- badania w publikacji P2 potwierdziły hipotezę dotyczącą wzbogacania pieczywa warzywami liściastymi, jednak brak analizy sensorycznej powoduje, że wyniki należy traktować jako wstępne,
- publikacja P4 ma charakter aplikacyjny i dotyczy opracowania nowych receptur napojów fermentowanych typu kombucha, odpowiadających trendom zdrowego żywienia,
- publikacja P5 potwierdziła, że odpowiedni dobór metody gotowania pozwala ograniczyć straty witamin i związków fenolowych przy zachowaniu korzystnych cech sensorycznych, przy czym dalsze badania powinny uwzględniać również utrzymanie barwy produktów.

Zdaniem dr hab. inż. Igi Rybickiej, prof. UEP, obszarem badań Habilitantki najbardziej odpowiadającym wymaganiom stawianych w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego są prace dotyczące oznaczania kwasu foliowego prowadzone po uzyskaniu stopnia doktora oraz, w przyszłości rozszerzone, badania nad napojami fermentowanymi. Według niej to te prace mogłyby stanowić spójne i aplikacyjne osiągnięcie naukowe.

Dr hab. Rafał Wołosiak, prof. SGGW wskazał, że cel badań ma charakter bardzo ogólnikowy, a hipotezy badawcze i cele szczegółowe są sformułowane dość rozbieżnie; brak spójności między celami, w obrębie materiału badawczego lub procesów zastosowanych w publikacjach jest najsłabszą stroną przedstawionego cyklu. Zauważył przy tym, że Habilitantka konsekwentnie badała zawartość folianów, a także składników mineralnych i związków fenolowych; cechą wspólną publikacji jest także ocena jakości sensorycznej uzyskanych produktów.

Recenzent docenił wkład Habilitantki w opracowanie innowacyjnych receptur, szczególnie przy zastosowaniu symbiotycznej kultury SCOBY, przeprowadzenie szczegółowej analizy składników bioaktywnych, aktywności przeciwutleniającej i jakości sensorycznej produktów oraz wysoki poziom merytoryczny i praktyczny badań. Aby główne osiągnięcie Habilitantki przedstawić w bardziej czytelny sposób, zasugerował doprecyzowanie tytułu osiągnięcia: *„Możliwości zwiększenia zawartości składników o charakterze prozdrowotnym w diecie, przy zachowaniu atrakcyjności sensorycznej produktów”* oraz doprecyzowanie w celu badań związków, których to przede wszystkim dotyczy (foliany i związki fenolowe). Recenzent stwierdził, że zaprezentowany cykl publikacji spełnia warunek istotnego wkładu w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Pani prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz w swojej recenzji podkreśliła, że wyniki badań Habilitantki mają nie tylko charakter poznawczy, ale także wyraźnie aplikacyjny. Zaznaczyła, że opracowane przez dr inż. Martę Magdalenę Czarnowską-Kujawską receptury pieczywa wzbogaconego szpinakiem i jarmużem, o podwyższonej wartości żywieniowej, mogą stanowić innowacyjne rozwiązanie dla producentów pieczywa pragnących uatrakcyjnić ofertę handlową. Prof. Filipiak oceniła wkład opublikowanych przez Habilitantkę wyników badań w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia jako zdecydowanie pozytywny.

Recenzentka uznała, że istotnym rezultatem badań było wykazanie niskiej jakości suplementów diety dostępnych na rynku, w tym zawierających kwas foliowy. Wskazała, iż w kontekście zdrowia publicznego konieczne jest wprowadzenie zmian legislacyjnych

umożliwiających skuteczniejszą kontrolę rynku suplementów diety, w tym weryfikację autentyczności i procedury wycofywania produktów zafałszowanych, co przyczyni się do zwiększenia bezpieczeństwa konsumentów.

Prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz podkreśliła również, że jednym z kluczowych osiągnięć Habilitantki było udowodnienie, iż wzbogacanie żywności naturalnymi wsadami roślinnymi lub poprzez fermentację z użyciem tradycyjnych i niekonwencjonalnych kultur mikroorganizmów stanowi skuteczną metodę otrzymywania innowacyjnych produktów żywnościowych o zwiększonej wartości odżywczej i korzystnych właściwościach sensorycznych. Zaznaczyła, że Habilitantka uzyskała bardzo dobre wyniki dotyczące syntezy folianów w mleku krowim i napojach roślinnych fermentowanych symbiotyczną kulturą bakterii i drożdży, przewyższające efekty uzyskiwane z użyciem tradycyjnych kultur starterowych.

Recenzentka zauważyła także, że dr Czarnowska-Kujawska wykazała zależność pomiędzy potencjałem bioaktywnym oraz właściwościami sensorycznymi nowych analogów kombuchy a pochodzeniem i składem surowców oraz warunkami fermentacji. Prof. Filipiak zwróciła uwagę na trafną ocenę Habilitantki dotyczącą potrzeby monitorowania zmian zachodzących w nowych produktach, w tym kontroli pH i zawartości kwasów organicznych w analogach kombuchy, celem określenia optymalnego czasu fermentacji i bezpiecznej ilości spożycia.

W opinii prof. Filipiak Habilitantka opracowała zarówno receptury napojów fermentowanych, jak i pieczywa wzbogaconego warzywami, co wnosi nową wartość do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Recenzentka uznała, że badania Habilitantki dostarczają naukowych podstaw do projektowania i optymalizacji produkcji żywności o cechach prozdrowotnych, wysokiej jakości sensorycznej i odżywczej oraz zapewniającej bezpieczeństwo zdrowotne. Prof. Filipiak podkreśliła, że prace Habilitantki mogą w istotny sposób przyczynić się do rozwoju innowacyjnych rozwiązań technologicznych w przemyśle spożywczym, szczególnie w kontekście rosnącego zainteresowania produktami o podwyższonej wartości bioaktywnej i naturalnym składzie.

Pani prof. dr hab. inż. Iwona Konopka stwierdziła, że zaproponowany przez Habilitantkę tytuł osiągnięcia nie jest fortunny. Zaznaczyła, że temat określono zbyt szeroko i nie informuje on, jakich składników odżywczych dotyczy to opracowanie naukowe. W ocenie prof. Konopki Habilitantka jest specjalistką w zakresie analityki i badań nad kwasem foliowym/folianami w żywności. Świadczy o tym m.in. charakterystyka naukowca na portalu Baza Wiedzy UWM, która jednoznacznie determinuje słowa kluczowe *folate*, *folates*, *folic acid* jako kluczowe w Jej dorobku. Recenzentka podkreśliła, że w przedstawionym cyklu publikacji tematyka folianów ujęta jest w pięciu z sześciu publikacji z cyklu monotematycznego, a wszystkie prace Habilitantki nad kwasem foliowym/solami tego kwasu w żywności są unikalne i ważne dla dyscypliny.

Podsumowując, Członkowie Komisji pozytywnie ocenili osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej zwracając uwagę na jego wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz ich potencjał aplikacyjny. Członkowie Komisji stwierdzili, że osiągnięcie naukowe zgłoszone do postępowania habilitacyjnego

jest wartościowym zbiorem oryginalnych opracowań naukowych, który stanowi znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i spełnia kryteria, wynikające z artykułu 219 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2024.1571 ze zm.).

Ocena pozostałych osiągnięć naukowych

Tematykę publikacji i badań wnoszących wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia (poza osiągnięciem habilitacyjnym) Habilitantka ujęła w trzy główne obszary:

- A. Doskonalenie metody analizowania folianów z zastosowaniem techniki chromatografii cieczowej i jej zastosowanie do oznaczania tych związków w żywności** – rozwój i walidacja procedur HPLC do oznaczania różnych form folianów w produktach roślinnych i zwierzęcych, w tym owocach, warzywach, sokach, produktach mlecznych i wątrobach. Badania obejmowały wpływ technologii obróbki i przechowywania na stabilność tych witamin.
- B. Ocena zawartości i stabilności składników bioaktywnych w żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego za pomocą metod analizy instrumentalnej** – badania nad wpływem metod technologicznych (m.in. gotowanie sous-vide, wzbogacanie produktów w mączkę owadzią, dodatek przypraw) na skład chemiczny, właściwości przeciwutleniające i sensoryczne żywności roślinnej i zwierzęcej. Analizowane produkty obejmowały warzywa, jajka, napoje fermentowane typu kombucha, herbaty oraz produkty mleczne.
- C. Ocena zawartości akrylamidu w żywności w Polsce w świetle zaleceń Unii Europejskiej** – badania nad zawartością akrylamidu w produktach spożywczych oraz wpływem metod obróbki cieplnej i przechowywania na jego powstawanie. Wyniki dostarczyły praktycznych rekomendacji dla producentów żywności, konsumentów i organów regulacyjnych.

Pan dr hab. Rafał Wołosiak, prof. SGGW podkreślił, że dorobek Habilitantki w wymienionych obszarach jest spójny, nowatorski i praktycznie użyteczny, zwłaszcza w kontekście wartości odżywczej i bezpieczeństwa żywności. Odnosząc się do innych osiągnięć naukowych Habilitantki, Recenzent uznał za szczególnie istotne w dorobku Kandydatki badania dotyczące wpływu warunków przechowywania i obróbki cieplnej na powstawanie akrylamidu w produktach spożywczych. W opinii Recenzenta wyniki tych prac, opublikowane w siedmiu artykułach, stanowią znaczący wkład w poznanie mechanizmów tworzenia się tego związku oraz w ocenę ryzyka zdrowotnego związanego ze spożyciem żywności przygotowywanej w warunkach domowych, a osiągnięcie to wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Pani dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP wskazała, że dorobek naukowy Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej obejmuje trzy komplementarne obszary badawcze, w pełni wpisujące się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Za szczególnie istotny uznała obszar dotyczący analizy folianów w produktach spożywczych, obejmujący opracowanie i walidację metod ich oznaczania oraz ocenę stabilności w różnych warunkach technologicznych. Recenzentka wskazała, że badania te mają znaczenie zarówno poznawcze,

jak i aplikacyjne, dostarczając cennych informacji o rzeczywistej zawartości witamin w żywności oraz czynnikach wpływających na ich zachowanie.

Pani dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP podkreśliła również wartość pozostałych badań Habilitantki dotyczących oznaczania składników bioaktywnych i mineralnych oraz oceny zawartości akrylamidu w produktach spożywczych, które wnoszą istotny wkład w rozwój wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności. Całość dorobku Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej została uznana za spójny i znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Pani dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP zaznaczyła, że Habilitantka systematycznie rozwijała swoje kompetencje w renomowanych ośrodkach zagranicznych, m.in. w Ghent University w Belgii i Agrifood Research Jokioinen w Finlandii, co znacząco podniosło jakość prowadzonych badań. Recenzentka doceniła również międzynarodową weryfikację wyników badań, udział w konferencjach oraz współpracę z ekspertami z Uniwersytetu w Helsinkach i Uniwersytetu Ulster w Dublinie.

W opinii Pani prof. dr hab. inż. Agnieszki Filipiak-Florkiewicz dorobek naukowy dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej jest obszerny, spójny i w pełni mieści się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Pani Profesor wskazuje, że Habilitantka posiada ugruntowany warsztat badawczy w zakresie analizy witamin i innych związków bioaktywnych, rozwijany podczas staży naukowych w renomowanych ośrodkach zagranicznych w Belgii i Finlandii. Za szczególnie istotny uznano jej wkład w opracowanie i walidację metod oznaczania folianów oraz w badania nad ich stabilnością w żywności roślinnej i zwierzęcej.

Prof. Filipiak-Florkiewicz podkreśliła również znaczenie badań dotyczących wpływu obróbki termicznej metodą sous-vide oraz wzbogacania żywności mączką z larw owadów, a także analiz akrylamidu w produktach spożywczych, które mają duże znaczenie aplikacyjne w ocenie bezpieczeństwa żywności.

Pani prof. dr hab. Urszula Gawlik podkreśliła, że dorobek naukowy Habilitantki jest znaczący i wszechstronny a osiągnięcia Habilitantki w opisanych obszarach wnoszą istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, zwłaszcza w podnoszeniu jakości, wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, a także w monitorowaniu zawartości składników bioaktywnych i substancji szkodliwych.

Dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, prof. UWM, po zapoznaniu się z dorobkiem naukowym dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej, oceniła ów dorobek wysoko. Stwierdziła, że Habilitantka wykazuje znaczną samodzielność badawczą, a jej publikacje w czasopiśmie z listy JCR oraz udział w projektach naukowych krajowych i międzynarodowych potwierdzają wysoki poziom kompetencji naukowych. Podkreśliła, że działalność badawcza Habilitantki ma charakter interdyscyplinarny i wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia i spełnia kryteria wymagane do nadania stopnia doktora habilitowanego.

Podsumowując, członkowie komisji zgodnie stwierdzili, że pozostałe osiągnięcia naukowe Habilitantki (poza cyklem publikacji przedstawionych jako Osiągnięcie Naukowe) wnoszą istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Ocena łącznego dorobku naukowego Habilitantki

Łączny dorobek naukowy dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej obejmuje 99 pozycji bibliograficznych, w tym 26 publikacji w czasopismach indeksowanych w bazie JCR (*Plant Foods for Human Nutrition, Journal of Food Composition and Analysis, Molecules, Antioxidants, LWT—Food Science and Technology*), 10 w czasopismach bez współczynnika IF oraz jedenaście w recenzowanych materiałach konferencyjnych. Dodatkowo Habilitantka jest współautorką czterdziestu pięciu doniesień konferencyjnych, z których część prezentowano przed uzyskaniem stopnia doktora. Całkowity dorobek punktowy według MNiSW/MEiN wynosi 2350 punktów, z czego 680 punktów przypada na publikacje stanowiące Osiągnięcie Naukowe. Sumaryczny Impact Factor publikacji wynosi 88,93. Na dzień 14 kwietnia 2025 r. liczba cytowań w bazie Web of Science osiągnęła 360 (331 po odliczeniu autocytowań), a indeks Hirscha wynosi 13. Po uzyskaniu stopnia doktora Habilitantka znacząco zwiększyła swój dorobek publikacyjny – o 80 pozycji, w tym 23 artykuły z IF. Jej dorobek był wielokrotnie doceniany nagrodami Rektora UWM oraz wyróżnieniem Rady Naukowej projektu *Regionalna Inicjatywa Doskonałości* za wybitne osiągnięcia naukowe.

Dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska uczestniczyła w realizacji projektów badawczych finansowanych w ramach konkursów zewnętrznych. Była wykonawcą grantu promotorskiego (Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, 2010–2012 r.), a także kierownikiem zadania badawczego Miniatura 1 (Narodowe Centrum Nauki) dotyczącego stabilności folianów w pieczywie (2017–2020 r.). Obecnie jest też wykonawcą w projekcie „SUP-RIM. Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy” finansowanego z Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Habilitantka zdobyła znaczące doświadczenie międzynarodowe w trakcie długoterminowych staży naukowych w Belgii, Finlandii i Polsce.

Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP wskazała, że badania Habilitantki są różnorodne, a sama kandydatka jest rozpoznawalna w środowisku międzynarodowym. Recenzentka oceniła, wskaźniki dorobku naukowego Habilitantki jako dobre na etapie ubiegania się o stopień doktora habilitowanego. Zasugerowała jednocześnie, by w przyszłości Habilitantka poszerzyła profil wydawniczy o publikacje w czasopismach z innych renomowanych wydawnictw, takich jak *Elsevier, Springer* czy *Wiley*, co dodatkowo zwiększyłoby zasięg jej badań.

Pani prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz podkreśliła, że wkład Habilitantki w powstawanie publikacji obejmuje pełne spektrum działań badawczych – od koncepcji i planowania eksperymentów, poprzez wykonanie analiz, aż po opracowanie wyników i przygotowanie manuskryptów. W ocenie prof. Filipiak-Florkiewicz, działalność naukowa dr inż. Marty Magdaleny Czarnowskiej-Kujawskiej ma charakter oryginalny i innowacyjny, a jej dorobek stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Pani prof. dr hab. Urszula Gawlik zaznaczyła, że Habilitantka systematycznie prezentuje wyniki swoich badań na konferencjach krajowych i międzynarodowych, co świadczy o jej aktywności i rozpoznawalności w środowisku naukowym. Wskazała, że wystąpienie plenarne w 2023 roku, wygłoszone w ramach międzynarodowej konferencji naukowej jako laureatki nagrody *Regionalnej Inicjatywy Doskonałości*, potwierdza wysoki poziom uznania jej dorobku.

Podsumowując, wszyscy Członkowie komisji zgodnie stwierdzili, że dorobek naukowy Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej charakteryzuje się dużą wartością merytoryczną, systematycznym rozwojem i wysoką aktywnością publikacyjną. Dane bibliometryczne, liczba i jakość publikacji, umiędzynarodowienie badań oraz liczne nagrody i wyróżnienia potwierdzają ugruntowaną pozycję Habilitantki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz jej istotny wkład w rozwój tej dyscypliny.

Ocena aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej

Dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska od początku swojej kariery naukowej przywiązywała dużą wagę do współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi, traktując ją jako istotny element rozwoju naukowego i dydaktycznego. Już w trakcie studiów doktoranckich odbyła kilka zagranicznych staży w ramach programu Erasmus „Uczenie się przez całe życie” (LLP 2007–2013).

Pierwszy staż (5-miesięczny) zrealizowała na Uniwersytecie w Gandawie (Ghent University, Belgia), gdzie pod kierunkiem prof. Rolanda Verhé uczestniczyła w projekcie dotyczącym wpływu rafinacji fizycznej na jakość oleju z otrębów ryżowych. Efektem tego pobytu była publikacja naukowa poświęcona optymalizacji procesu rafinacji fizycznej oleju. Kolejny trzymiesięczny staż odbyła w Finlandii, w jednostce Agrifood Research Jokioinen (MTT Biotechnology and Food Research), współpracując z prof. Raiją Tahvonen przy projekcie dotyczącym fermentowanych produktów z roślin strączkowych oraz analizy witaminy K. Podczas pobytu zdobyła doświadczenie w chromatograficznych technikach analizy składników bioaktywnych oraz metodach analizy sensorycznej.

W 2010 roku uczestniczyła w warsztatach naukowych *Safe and Healthy Food* na Uniwersytecie Korwina w Budapeszcie, poświęconych analizie i zarządzaniu ryzykiem mikrobiologicznym w żywności. W kolejnych latach odbyła wizyty naukowe i dydaktyczne, m.in. na Uniwersytecie w Helsinkach (Finlandia), gdzie współpracowała z zespołem prof. Vieno Piironen nad nowoczesnymi metodami analizy witamin z grupy B, oraz w Norwegii, na Uniwersytecie Przyrodniczym w Ås, gdzie realizowała staż w ramach projektu „Wzmocnienie potencjału dydaktycznego UWM w Olsztynie”, zapoznając się z nowoczesnymi metodami analizy składników żywności i procesów jej przetwarzania.

W ramach współpracy krajowej dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska odbyła również staż w Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży, uczestnicząc w uruchamianiu nowoczesnej pracowni chromatograficznej i szkoleniu z obsługi zaawansowanej aparatury analitycznej.

Ostatnim etapem jej rozwoju naukowego był trzymiesięczny staż (2022–2023) w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie, w Zakładzie Chemii i Biodynamiki Żywności, pod kierunkiem dr Małgorzaty Starowicz. Podczas stażu habilitantka doskonała metody oznaczania związków fenolowych i aktywności przeciwutleniającej żywności, z wykorzystaniem aparatu Photochem®, technik chromatograficznych i spektrofotometrycznych.

Efektem krajowych i zagranicznych staży dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej było poszerzenie kompetencji badawczych, dydaktycznych i analitycznych, a także nawiązanie trwałej współpracy naukowej, której rezultatem są publikacje wchodzące w skład jej osiągnięcia habilitacyjnego.

Pani dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP zwróciła uwagę na liczne wyjazdy szkoleniowe, w tym warsztaty w Budapeszcie, współpracę z zespołem prof. Vieno Piironen w Helsinkach oraz staże dydaktyczne w Norwegii i Łomży, które dodatkowo podniosły kwalifikacje naukowe i dydaktyczne Habilitantki. Recenzentka stwierdziła, że wszystkie działania w pełni spełniają ustawowe kryterium aktywności naukowej w więcej niż jednej uczelni lub instytucji naukowej.

Pani prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz zwróciła uwagę, że Habilitantka konsekwentnie rozwijała swoje doświadczenie badawcze poprzez udział w licznych projektach krajowych i międzynarodowych, będąc kierownikiem jednego z nich. Podkreśliła, że efektem pięciomiesięcznego stażu w Belgii była publikacja dotycząca procesu rafinacji oleju z otrębów ryżowych, natomiast praca w Finlandii wiązała się z opracowaniem metod analizy witaminy K i produktów fermentowanych z roślin strączkowych. Współpraca z Zakładem Chemii i Biodynamiki Żywności PAN umożliwiła Habilitantce doskonalenie nowoczesnych metod analitycznych, w tym oznaczania związków fenolowych i aktywności przeciwutleniającej, co zaowocowało publikacjami w renomowanych czasopismach. Recenzentka wskazała również, że doświadczenia zdobyte podczas licznych wyjazdów studyjnych i staży dydaktycznych, m.in. w Norwegii i Holandii, stanowią istotny wkład w rozwój jej warsztatu badawczego i dydaktycznego.

Pan dr hab. Rafał Wołosiak, prof. SGGW zaznaczył, że dorobek naukowy Habilitantki cechuje się dużą różnorodnością i umiędzynarodowieniem. Wskazał, że odbyte przez Habilitantkę staże naukowe przyniosły wymierne efekty w postaci publikacji naukowych. Zwrócił także uwagę na osiem dodatkowych wyjazdów naukowych i dydaktycznych, w tym o charakterze warsztatowym, z których część obejmowała wystąpienia Habilitantki w roli prowadzącej. W opinii prof. Wołosiaka taka aktywność świadczy o jej dojrzałości naukowej, umiejętności współpracy międzynarodowej oraz gotowości do wymiany doświadczeń w środowisku akademickim.

Pani prof. dr hab. Urszula Gawlik podkreśliła, że Habilitantka w pełni wykorzystała możliwości rozwoju naukowego i dydaktycznego wynikające z odbytych staży oraz współpracy z różnymi ośrodkami w kraju i za granicą. Zwróciła uwagę, że doświadczenia zdobyte w trakcie tych pobytów pozwoliły jej pogłębić znajomość nowoczesnych metod analitycznych i technologicznych, w szczególności w zakresie przetwarzania żywności i analizy sensorycznej. Recenzentka zauważyła również, że umiejętne łączenie kompetencji

nabytych w ośrodkach zagranicznych z działalnością krajową przyczyniło się do wzrostu jakości prowadzonych badań i wzmocnienia pozycji naukowej Habilitantki.

Pani prof. dr hab. inż. Iwona Konopka podkreśliła, że ta aktywność naukowa zaowocowała istotnymi publikacjami naukowymi, znacząco wzbogacającymi dorobek Habilitantki i jej warsztat badawczy, potwierdzającymi rozpoznawalność i aktywność naukową zarówno w kraju, jak i za granicą. Jednocześnie stwierdziła także, że Habilitantka wykazała istotną aktywność naukową zrealizowaną w więcej niż jednej uczelni lub jednostce naukowej, w szczególności zagranicznej – współpracowała/współpracuje z dwiema jednostkami naukowymi w kraju i kilkoma zagranicznymi.

Podsumowując, członkowie komisji zgodnie ocenili, że Pani dr inż. Marta Magdalena Czarnowska-Kujawska wykazuje wysoką aktywność naukową prowadzoną w kilku ośrodkach badawczych, w tym renomowanych jednostkach zagranicznych. Działania te znacząco wzbogaciły jej dorobek naukowy, podniosły poziom kompetencji badawczych oraz potwierdzają jej samodzielność i rozpoznawalność w krajowym i międzynarodowym środowisku naukowym.

Ocena osiągnięć dydaktycznych, organizacyjnych i popularyzujących naukę

Recenzenci ocenili działalność dydaktyczną dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej jako wszechstronną, nowoczesną i o dużym znaczeniu międzynarodowym. Pani dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP podkreśliła prowadzenie 27 przedmiotów na dziewięciu kierunkach, w tym w języku angielskim, koordynację 12 z nich, opiekę nad 22 pracami dyplomowymi oraz aktywność w Kole Naukowym Towaroznawczej Oceny Sensorycznej. Prof. Urszula Gawlik zwróciła uwagę na wszechstronność i praktyczny charakter kształcenia obejmującego studentów, doktorantów i uczestników programów międzynarodowych. Prof. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz wskazała na prowadzenie zajęć w języku angielskim dla studentów ERASMUS, organizację wyjazdów studyjnych i skuteczną działalność koła naukowego. Prof. Rafał Wołosiak podkreślił umiejętne łączenie działalności naukowej i dydaktycznej oraz pozytywny wpływ doświadczenia międzynarodowego na jakość kształcenia.

Działalność organizacyjna Habilitantki została oceniona jako systematyczna, wieloaspektowa i istotna dla rozwoju jednostki. Dr hab. inż. Iga Rybicka, prof. UEP wskazała m.in. na funkcję koordynatora programu Erasmus, opiekuna studentów i członka komisji wydziałowych. Prof. Gawlik zaznaczyła, że działania te przyczyniły się do umiędzynarodowienia oferty dydaktycznej, a prof. Filipiak-Florkiewicz podkreśliła koordynację wyjazdów Erasmus+, współpracę z ośrodkami zagranicznymi i udział w tworzeniu specjalności anglojęzycznych.

W zakresie popularyzacji nauki recenzenci zgodnie uznali działalność Habilitantki za szeroką, aktywną i skuteczną. Prof. Rybicka zwróciła uwagę na udział w wykładach i warsztatach międzynarodowych, prof. Gawlik – na różnorodność działań i ich wpływ na środowisko, a prof. Filipiak-Florkiewicz – na zaangażowanie w popularyzację nauki wśród dzieci, młodzieży i dorosłych.

Członek Komisji dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska także wysoko oceniła wartość dorobku dydaktycznego, organizacyjnego i popularyzacyjnego Habilitantki, a także jej kompetencje w zakresie prowadzenia badań i wspierania rozwoju młodych naukowców oraz studentów.

Wniosek końcowy

W opinii Recenzentów i Członków Komisji działalność naukowa Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej stanowi znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz jest ona realizowana przez Kandydatkę w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej, tym samym spełniając wymogi określone ustawą z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571). Biorąc powyższe pod uwagę Komisja Habilitacyjna przedkłada Radzie Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie podjętą uchwałę popierającą wniosek o nadanie Pani dr inż. Marty Czarnowskiej-Kujawskiej stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita