UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI
KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

Olsztyn, dnia 27 czerwca 2024 r.

dr inż. Maria Baranowska
Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością
Wydział Nauki o Żywności
UWM w Olsztynie
mbb@uwm.edu.pl

OPINIA PROMOTORA POMOCNICZEGO

na temat pracy doktorskiej mgr inż. Beaty Treszczyńskiej
pt. „Czynniki warunkujące jakość serów o obniżonej zawartości tłuszczu"

Badania prowadzone przez mgr inż. Beatę Treszczyńską w ramach pracy doktorskiej, wykonane zostały w Katedrze Mleczarstwa i Zarządzania Jakością, UWM w Olsztynie pod opieką naukową Pani promotor dr hab. Justyny Żulewskiej, prof. UWM przy współpracy ze mną w funkcji promotora pomocniczego.

Zdefiniowany problem badawczy dotyczył serów o obniżonej zawartości tłuszczu postrzeganych przez konsumentów jako produkt o obniżonej kaloryczności a jednocześnie, źródło białka o wysokiej wartości odżywczej oraz wapnia i fosforu. Jednak produkcja wysokiej jakości serów o obniżonej zawartości tłuszczu jest problematyczna ze względu na zmianę proporcji tłuszczu do białek mleka czego konsekwencją są wady cech sensorycznych gdyż tekstura serów jest silnie skorelowana z zawartością tłuszczu.

Określenie czynników determinujących jakość serów o obniżonej zawartości tłuszczu oraz poszukiwanie rozwiązań możliwych do zastosowania w technologii produkcji tego rodzaju serów było głównym celem badań podjętych przez Doktorantkę. Postawione w rozprawie hipotezy dotyczyły wyznaczenia zabiegów technologicznych, które umożliwiają wytwarzanie sera niskotłuszczowego o cechach jakościowych serów pełnotłustych oraz wykorzystania dodatku mikropartykułowanych białek serwatkowych, inuliny i frakcji tłuszczu mlekowego płynnych w temp. 20°C i 30°C w celu poprawy tekstury serów o obniżonej zawartości tłuszczu.

Weryfikacja hipotez wymagała przeprowadzenia badań eksperymentalnych, które Doktorantka sumiennie zrealizowała w dobrze zaplanowanych i zorganizowanych trzech etapach, korzystając z wiedzy literaturowej i stosując adekwatne techniki badawcze.

UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI
KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

Wyniki badań zostały przedstawione w sposób systematyczny i korespondują z założonymi hipotezami badawczymi oraz przedstawionym przez Autorkę planem badań. Strona warsztatowa rozprawy nie nasuwa zastrzeżeń, a rozprawa doktorska Pani mgr inż. Beaty Treszczyńskiej została przygotowana starannie.

Doktorantka wykazała się umiejętnością planowania i prowadzenia pracy badawczej, właściwego doboru technik badawczych i wyciągania rzetelnych wniosków na podstawie uzyskanych wyników badań. Wykazała się wiedzą, pilnością w badaniach i samodzielnością.

W całości praca doktorska stanowi rzetelne i ciekawe opracowanie pod względem naukowym i twórczym. Wyniki badań podjętych w pracy posłużą uzupełnieniu wiedzy, uszczegółowieniu czynników determinujących jakość serów o obniżonej zawartości tłuszczu oraz dostarczą nowych argumentów do rozwiązywania problemów technologicznych w produkcji tego rodzaju serów. Należy podkreślić, że uzyskane wyniki badań mają potencjał aplikacyjny.

Oceniając pozytywnie pracę stwierdzam, że spełnia kryteria formalne stawiane rozprawom doktorskim. Praca doktorska została wykonana samodzielnie przez Doktorantkę, zatem wnoszę do Rady Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie o dopuszczenie mgr inż. Beaty Treszczyńskiej do dalszych etapów postępowania w przewodzie doktorskim.

Maria Baranowska