Załącznik nr 1

uzasadnienie do Uchwały Komisji ds. przewodu habilitacyjnego

dr inż. SŁAWOMIRA PIETRZYKA z dnia 2 kwietnia 2014 r.

Dr inż. Sławomir Pietrzyk urodził się 22 lutego 1973 roku w Miechowie. Studia wyższe ukończył w 1998 roku na Wydziale Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Krakowie, uzyskując tytuł magistra inżyniera technologii żywności i żywienia człowieka, na podstawie pracy pt.: " Zmiany jakościowe grasicy bydlęcej składowanej w warunkach chłodniczych". Następnie odbył trzymiesięczny staż technologiczny w wytwórni lodów Eskimak w Kętach. Od grudnia 1998 roku pracuje w Katedrze Analizy i Oceny Jakości Żywności Akademii Rolniczej (obecnie Uniwersytetu Rolniczego) w Krakowie, początkowo jako asystent, a od 2004 jako adiunkt. W roku 2003 obronił pracę doktorską pt. „Wpływ procesu utleniania skrobi na strukturę powierzchniową oraz właściwości ziarn skrobiowych" wykonaną pod opieka prof. dr hab. Teresy Fortuny, uzyskując stopień naukowy doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia. W okresie zatrudnienia Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk podnosił swoje kwalifikacje biorąc czynny udział w krajowych i zagranicznych konferencjach naukowych oraz odbywając krótkoterminowy staż dydaktyczno-naukowy, na Uniwersytecie w Pardubicach, w ramach programu Erasmus.

Ocena osiągnięć naukowo-badawczych

Na dorobek naukowy Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka skład się łącznie 76 pozycji, w tym 15 oryginalnych prac twórczych opublikowanych w czasopismach posiadających współczynnik wpływu IF (6 z nich stanowi podstawę oceny wniosku), 14 oryginalnych prac twórczych opublikowanych w czasopismach recenzowanych (nieposiadających współczynnika wpływu IF), 9 oryginalnych prac twórczych opublikowanych w materiałach konferencyjnych, 1 praca monograficzna, 25 doniesień naukowych prezentowanych na konferencjach naukowych, 1 skrypt akademicki oraz 9 prac popularno-naukowych i 2 opracowania nieopublikowane (sprawozdania z prac badawczych).

Przedstawiony do oceny dorobek naukowy jest wartościowy pod względem merytorycznym oraz bogaty pod względem ilościowym. 39 oryginalnych prac twórczych opublikowanych w ciągu 15 lat pracy naukowej świadczy o pracowitości i systematyczności Habilitanta. Prace te, wraz z upływem lat, były publikowane w czasopismach naukowych o coraz większym zasięgu i większej randze, wymienić tu można tak prestiżowe czasopisma jak: *Carbohydrated Polymers*, *Food Chemistry*, *Journal of Food Engeenering, Starch/Starke,*

International Journal of Food Science and Technology, Food Science and Technology International, International Journal of Food Properties. W ciągu ostatnich 10 lat zostało opublikowanych 15 artykułów współautorstwa dr inż. Sławomira Pietrzyka posiadających współczynnik wpływu IF o jego łącznej wartości wynoszącej 22,077. Suma punktów liczona według punktacji MNiSW z 2012 roku wynosi 591, a wyliczona według obowiązującej punktacji MNiSW w roku opublikowania wynosi 469. Liczba cytowań 94, a indeks Hirscha według bazy Web of Science wynosi 6.

Pierwsze prace Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka dotyczyły zmian jakościowych grasicy bydlęcej składowanej w warunkach chłodniczych i były efektem realizacji pracy magisterskiej. Następne prace związane są już z badaniami nad skrobią i jej pochodnymi, i ta tematyka stała się głównym obszarem zainteresowań Kandydata. Pierwsze prace z tego zakresu dotyczą zagadnień związanych z utlenianianiem skrobi. Problematyka ta stała się również tematem jego Pracy doktorskiej, poświęconej badaniom wpływu botanicznego pochodzenia skrobi, rodzaju reagenta oraz warunków modyfikacji na przebieg procesu utleniania oraz właściwości fizyko-chemiczne otrzymanej skrobi utlenionej, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na jej strukturę powierzchniową i właściwości ziarn skrobiowych. Prace zostały opublikowane w najlepszych polskich czasopismach z zakresu technologii żywności. Kolejny cykl publikacji, dotyczący generowania wolnych rodników, był wynikiem pracy zespołu badawczego, w którego skład wchodzili pracownicy Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oraz Wydziału Chemii Uniwersytetu Jagiellońskiego. Zespół, którego członkiem był dr inż. Sławomir Pietrzyk realizował 2 granty badawcze finansowane przez MNiSW. Prace dotyczące wpływu interakcji modyfikowanych skrobi z sacharozą i jej zamiennikami na powstawanie wolnych rodników oraz wpływu zawartości składników nieskrobiowych i sposobu modyfikacji skrobi na właściwości i generowanie wolnych rodników, opublikowane zostały w renomowanych czasopismach posiadających współczynnik wpływu IF.

Oprócz badań nad skrobią w obszarze zainteresowań Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka znalazły się również zagadnienia związane z technologią owoców i warzyw (owoce kandyzowane, owoce w żelu skrobiowym, owoce prażone). Prace te związane były z analizą wpływu metod kandyzowania i warunków przechowywania na jakość tych produktów i ich wzbogacanie w witaminę C oraz badaniem zamienników sacharozy i ich wpływu na jakość wyrobów z ich udziałem. Badania te realizowano we współpracy z Przetwórnią Owoców i Warzyw PROSPONA w Nowym Sączu, a ich wyniki opublikowano w trzech oryginalnych pracach twórczych.

Ważnym obszarem badań Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka są prace dotyczące miodów i ziołomiodów, ze szczególnym uwzględnieniem profili substancji bioaktywnych, takich jak kwasy fenolowe i flawonoidy. Wyniki tych prac opublikowano w dwóch, wielokrotnie cytowanych pracach, zamieszczonych w renomowanych czasopismach.

Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk czynnie uczestniczył w realizacji trzech projektów badawczych:

- Wpływ procesu utleniania skrobi na strukturę powierzchniową i właściwości ziaren skrobiowych. Grant KBN, Nr 3P06T 001 22, (2002-2003).
- Wpływ interakcji modyfikowanych skrobi z sacharozą i jej zamiennikami na powstawanie wolnych rodników. Grant KBN, Nr 2P06T 087 27, (2004-2007).
- Wpływ zawartości składników nieskrobiowych i sposobu modyfikacji skrobi na właściwości funkcjonalne i generowanie wolnych rodników. Grant MNiSW NN 312438037, (2009 -2012).

Jako najważniejsze osiągnięcie Kandydat przedstawił cykl prac z lat 2011-2014 pod wspólnym tytułem „Wpływ parametrów modyfikacji skrobi utlenionych na ich właściwości fizyczno-chemiczne i reologiczne". W pięciu z tych prac Kandydat jest pierwszym autorem, a w jednej trzecim. Wszystkie prace z cyklu opublikowane zostały w renomowanych czasopismach, indeksowanych przez JCR, o sumarycznym IF wynoszącym 10,983. Na osiągnięcie składają się prace:

- Pietrzyk S., Juszczak L., Fortuna T., Łabanowska M., Bidzińska E., Błoniarczyk K. The influence of Cu(II) ions on physicochemical properties of potato starch oxidized by hydrogen peroxide. Starch/Stärke, 2012, 64, 272-280.
- Łabanowska M., Bidzińska E., Pietrzyk S., Juszczak L., Fortuna T., Błoniarczyk K. Influence of copper catalyst on the mechanism of carbohydrate radicals generation in oxidized potato starch. Carbohydrate Polymers, 2011, 85, 775-785.
- Pietrzyk S., Fortunan T., Krolikowska K., Rogozińska E., Łabanowska M., Kurdziel M. Effect of mineral elements on physicochemical properties of oxidised starches and generation of free radicals. Carbohydrate Polymers, 2013, 97, 343-351.
- Pietrzyk S., Juszczak L., Fortuna T., Królikowska K. Wpływ kompleksowania skrobi utlenionych składnikami mineralnymi na ich właściwości reologiczne. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2013, 3(88), 125-139.
- Pietrzyk S., Juszczak L., Fortna T., Ciemniewska A. Effect of the oxidation level of corn starch on its acetylation and physicochemical and rheological properties. Journal of Food Engineering, 2014, 120, 50-56.
- Pietrzyk S., Fortuna T., Wojtanowska O. Wpływ stopnia utlenienia skrobi ziemniaczanej na jej acetylację i właściwości fizykochemiczne. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2012, 6(85), 54-65.

W pierwszym etapie badań autor stwierdził wprost proporcjonalny wpływ ilości dodanego katalizatora miedziowego (jonów Cu(II)) na wzrost efektywności procesu utleniania skrobi ziemniaczanej, co znalazło odbicie we właściwościach fizyczno-chemicznych skrobi utlenionej: wbudowaniem w strukturę skrobi 10-15% jonów Cu, zmniejszeniem ilości amylozy, mniejszą zdolnością wiązania wody i mniejszą rozpuszczalnością w wodzie

w temperaturze 60°C, mniejszą lepkością graniczną i mniejszą lepkością pozorną w całym zakresie pomiaru, mierzoną z użyciem RVA (Rapid Visco Analyser) oraz mniejszą podatnością na retrogradację, w porównaniu do skrobi utlenionych bez katalizatora. Katalizator miedziowy wpłynął również na zmianę parametrów termodynamicznej charakterystyki kleikowania, mierzonej w różnicowym kalorymetrze skaningowym (DSC) oraz zmianę parametrów barwy skrobi utlenionych, mierzonej spektrofotometrem Color i5, X-Rite (USA), w systemie CIE L*a*b.

W dalszych badaniach dr inż. Sławomir Pietrzyk analizował wpływ procesu utleniania na generowanie wolnych rodników (Publikacja nr 2). W pracy tej wykazano, że utlenianie skrobi w obecności katalizatora miedziowego, wpłynęło na mechanizm tworzenia się wolnych rodników, co spowodowane było wprowadzeniem miedzi do struktury ziarenek skrobiowych oraz redukcją jonów Cu(II) do Cu(I). Z wykorzystaniem paramagnetycznego rezonansu jądrowego (EPR) stwierdzono ponadto, że kompleksy skrobi z jonami miedzi zmieniały strukturę podczas ogrzewania i generowały mniejsza ilość wolnych rodników.

W publikacji 3 analizie poddano proces utleniania skrobi ziemniaczanej i pszennej z wykorzystaniem chloranu (I) sodu oraz kompleksowania tych skrobi z wykorzystaniem jonów potasu, magnezu i żelaza. Stwierdzono, że zarówno ilość wbudowanych w strukturę skrobi składników mineralnych, jak i zmiany we wszystkich oznaczanych parametrach fizycznych i chemicznych, uzależnione były nie tylko od pochodzenia botanicznego skrobi, ale również od rodzaju składnika mineralnego użytego w procesie kompleksowania. Jak wykazano, potas okazał się składnikiem wbudowanym w największej ilości, niezależnie od rodzaju skrobi, a z analizowanych skrobi bardziej podatna na ten proces była skrobia ziemniaczana. W skrobi orkiszowej, mniej podatnej na utlenianie, stwierdzono podczas ogrzewania mniejszą ilość wolnych rodników, niż w ziemniaczanej. Wprowadzone do struktury skrobi jony metali, w zależności od ich ładunku, wielkości promienia jonowego i możliwości zmiany stopnia utlenienia, w różny sposób modyfikowały przebieg termicznej generacji rodników. W przypadku utlenionej skrobi orkiszowej, wzbogacenie w składniki mineralne, spowodowało wzrost zdolności wiązania przez nią wody w temperaturze 50°C oraz wzrost rozpuszczalności tej skrobi w wodzie, w temperaturze 50 i 80°C.

W pracy 4 stwierdzono, że właściwości reologiczne (lepkość graniczna, lepkość pozorna, wartość naprężeń ścinających w całym zakresie szybkości ścinania, zdolność tworzenia struktur żelowych i właściwości lepkosprężyste) skrobi poddanych kompleksowaniu zależą zarówno od jej pochodzenia botanicznego, jak i rodzaju składników mineralnych użytych w tym procesie.

Kolejne prace dotyczyły wpływu stopnia utlenienia skrobi na jej podatność na acetylacje oraz wpływu kolejnej modyfikacji na właściwości fizyczno-chemiczne pochodnych skrobi uzyskanych na tej drodze. W pracach tych skrobię kukurydzianą i ziemniaczaną poddano w pierwszej kolejności procesowi utleniania, a następnie acetylacji.

W pracy 5 wykazano, że preparaty ze skrobi kukurydzianej, po procesie acetylacji, wykazywały większa zdolność wiązania wody i rozpuszczalność w zakresie temperatur 50-80°C. Acetylacja utlenionej skrobi kukurydzianej doprowadziła również do zmian w charakterystyce termodynamicznej, wartościach lepkości granicznej i charakterystyce kleikowania, w zależności od stopnia utlenienia i poziomu acetylacji. Stwierdzono, że proces acetylacji wpłyną niekorzystnie na zdolność do tworzenia żeli przez kleiki skrobiowe, utworzone ze skrobi naturalnej i z preparatów skrobi utlenionych, jednocześnie jednak, w obu przypadkach, zmniejszył podatność kleików na retrogradację, podczas przechowywania przez 21 dni. Wyniki dotyczące skrobi ziemniaczanej przedstawiono w pracy 6. Podobnie jak w poprzednim przypadku wykazano, że stopień utlenienia wpłynął na podatność tej skrobi na proces acetylacji i spowodował podobne zmiany właściwości, jak w przypadku skrobi kukurydzianej.

Ocena działalności dydaktycznej

Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk realizuje zajęcia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia. Prowadzi zajęcia z „Doświadczalnictwa i analizy danych, „Analizy i oceny jakości żywności" oraz opracował i prowadzi cześć zajęć z „Współczesnych tendów w analizie i ocenie jakości żywności". Opracował program i prowadzi wykład z elektywu kierunkowego „Żywność wygodna" dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia.

Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk był promotorem 27 prac magisterskich i 24 prac inżynierskich oraz pełni funkcję promotora pomocniczego pracy doktorskiej mgr inż. Karoliny Królikowskiej pt. „Wpływ jonów magnezu, wapnia i potasu na właściwości fizykochemiczne i reologiczne oktenylobursztynianu skrobiowego".

Z działalnością dydaktyczną związana jest również działalność Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka w zakresie popularyzacji Nauki. Jest on autorem 9 prac popularno-naukowych, stanowiących nieoceniony materiał edukacyjny dla szerokiego grona praktyków oraz uczniów i studentów.

Jak zauważyła w swojej recenzji Pani Prof. Halina Gambuś jest on lubianym i szanowanym przez studentów dydaktykiem, o czym świadczy chociażby przyznanie Mu przez studentów Wydziału Technologii Żywności tytułu najlepszego Belfra w 2013 roku.

Ocena działalności organizacyjnej

Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk w okresie dotychczasowego zatrudnienia na uczelni wykazywał niezwykle duże i aktywne zaangażowanie w działalność organizacyjną. W latach 2004-2005 pełnił funkcje sekretarza Komisji rekrutacyjnej na studia stacjonarne. W latach 2006-2012 był przez dwie kadencje członkiem Wydziałowej Komisji ds. Nagród, Odznaczeń i Okresowej Oceny Kadr. W roku 2007 pełnił funkcję koordynatora Festiwalu Nauki z ramienia Wydziału Technologii Żywności, a w 2009 roku brał udział w pracach komitetu

organizacyjnego 35-lecia Wydziału Technologii Żywności. W 2013 roku był głównym koordynatorem organizacji praktyk studenckich dla studentów II roku, specjalności Technologia Żywności. Obecnie jest członkiem Wydziałowej Komisji ds. Jakości kształcenia (od 2012 roku), Wydziałowej Komisji ds. Awansów i Zatrudnienia Pracowników Niesamodzielnych (od 2012 roku), jak również, już druga kadencję jest przedstawicielem (z wyboru) pracowników niesamodzielnych w Radzie Wydziału Technologii Żywności. Aktualnie jest także członkiem Komitetu organizacyjnego X Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku".

Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk jest członkiem PTTŻ oddział Małopolski.

W 2011 roku Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk został odznaczony Medalem za Długoletnią Służbę III Stopnia przez Prezydenta RP, a w 2010 roku nagrodą Rektora Uniwersytetu Rolniczego za wybitne osiągnięcia w dziedzinie organizacyjnej.

Dorobek naukowy, dydaktyczny i organizacyjny Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka został pozytywnie oceniony przez Recenzentów.

Pani Prof. dr hab. Halina Gambuś stwierdziła, na podstawie oceny dorobku naukowego, że Pan dr inż. Sławomir Pietrzyk jest dojrzałym i aktywnym pracownikiem naukowym i nauczycielem akademickim. Wyróżnia go bardzo dobrze opanowany warsztat badawczy, sprecyzowane zainteresowania i umiejętność współpracy w lokalnych i zewnętrzny zespołach badawczych. W ogólnej ocenie cyklu przedstawionego do oceny, Pani Prof. Halina Gambuś stwierdziła, że opierając się na prawidłowo dobranych metodach badawczych, dysponując nowoczesną aparaturą pomiarową i znakomicie opanowanym warsztatem badawczym, Kandydat wykonał wiele interesujących eksperymentów naukowych i uzyskał wyniki, które stanowią znaczący wkład w badania dotyczące fizyczno-chemicznych właściwości najważniejszego polisacharydu w przyrodzie, jakim jest skrobia. Badania te, według Pani Profesor mają charakter poznawczy, jako źródło wiedzy o zmianach zachodzących w ziarenkach skrobiowych, podczas modyfikacji i wpływu tych zmian na fizyczno-chemiczne i reologiczne właściwości skrobi utlenionych. Jednocześnie badania te mają charakter utylitarny, bowiem w niedalekiej przyszłości badane przez Kandydata związki, mają szanse stać się powszechnym nośnikiem mikro- i makroelementów w diecie człowieka, a jako składniki żywności, mogą być stosowane w dietoterapii lub jako odrębne preparaty, mogące stanowić suplementy wzbogacające dietę ubogą w składniki mineralne. Podsumowując, stwierdziła, że zarówno dorobek naukowy Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka, jak i przedstawiony przez Niego do oceny cykl publikacji stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia i spełniają wymagania Ustawa o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca

Pani Prof. dr hab. Halina Gambuś stwierdziła, ze ocenia działalność Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka bardzo pozytywnie. Znakomity dorobek na który składa się 29 prac, w tym 15 z IF oraz 15 recenzji i 9 prac-popularnonaukowych, niezwykle przydatnych dla uczniów, studentów i praktyków. Wartość merytoryczna tych prac jest bardzo duża, a 15 prac z IF mówi samo za siebie. Prace z cyklu, jak stwierdziła Pani Profesor, wykonane były w trzech grantach, w których Habilitant potrafił odnaleźć miejsce dla siebie, pracując wspólnie z innymi, w dużym zespole. Potrafił ustalić odpowiednie warunki procesu utleniania, wykonać badania wstępne z użyciem kationów miedzi, a następnie je rozszerzyć o inne pierwiastki. Badania Kandydata mają charakter utylitarny, bowiem w niedalekiej przyszłości, jak również podkreśliła w Recenzji, badane przez Kandydata związki, mają szanse stać się powszechnym nośnikiem mikro- i makroelementów w diecie człowieka, a jako składniki żywności, mogą być stosowane w dietoterapii lub jako odrębne preparaty, mogące stanowić suplementy wzbogacające dietę ubogą w składniki mineralne. Pani Prof. stwierdziła również, że Kandydat jest bardzo otwarty i przyjazny, prowadzi wiele zajęć i jest lubianym przez studentów dydaktykiem. Jak podkreśliła Pani Profesor jest on bardzo aktywny organizacyjnie, jak również uzyskał i kieruje obecnie nowym grantem, co według Pani Prof. potwierdza, że zasługuje On w pełni na stopień doktora habilitowanego.

Dr hab. Tomasz Zięba, Prof. UP w pelni zgodziła się z opinią Pani prof. Haliny Gambuś i podtrzymał Swoją opinię przedstawioną w recenzji, stwierdzając, że w Jego ocenie Habilitant spełnia warunki do uzyskania stopnia doktora habilitowanego określone w art. 16 Ustawy o Stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki i w pełni zasługuje na stopnień doktora habilitowanego.

Nieobecny na spotkaniu **Pan Prof. Józef Fornal** podtrzymał Swoja opinię w korespondencji elektronicznej przesłanej na adres sekretarza Komisji Habilitacyjnej i odczytanej na posiedzeniu Komisji, stwierdzając, że Jego ocena dorobku i osiągnięć naukowych Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka jest pozytywna.

Pani **Prof. dr hab. Ewa Nebesny** po zapoznaniu się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka poparła wniosek o nadanie Panu dr inż. Sławomirowi Pietrzykowi stopnia doktora habilitowanego. Pani Prof. stwierdziła, że wyniki badań Kandydata maja charakter zarówno poznawczy, jak i aplikacyjny oraz poszerzają wiedzę na temat zmian w skrobiach poddanych modyfikacją i ich wpływu na właściwości reologiczne i fizykochemiczne. Wykazanie zdolności wiązania składników mineralnych przez otrzymane skrobie utlenione, według Pani Prof., stwarza możliwość ich

potencjalnego wykorzystania do wzbogacania diety człowieka w mikro i makroelementy. Publikacja natomiast wyników w międzynarodowych, indeksowanych czasopismach, świadczy o ich dużej randze. Pani **Prof. Ewa Nebesny** stwierdziła na koniec, że bardzo wysoko ocenia cały dorobek Habilitanta, na który składa się autorstwo i współautorstwo 73 prac naukowych, w tym 1 monografi i 14 prac w czasopismach naukowych krajowych i międzynarodowych, o sumarycznym IF wynoszącym 22 i h równym 6. Podkreśliła również, że wyznaczeni w postępowaniu habilitacyjnym Recenzenci, zgodnie i pozytywnie zaopiniowali pod względem merytorycznym dorobek dr inż. Sławomira Pietrzyka oraz jego działalność dydaktyczną i organizacyjną. Oceniając całokształt dorobku naukowego stwierdziła Pani Profesor, że jest on znaczący i wnosi nową wiedzę w dziedzinę modyfikacji skrobi, zwłaszcza podwójnie modyfikowanych. Uważa Ona zatem, że osiągnięcia przedstawione jako rozprawa habilitacyjna, dorobek naukowy oraz działalność dydaktyczna i organizacyjna dr inż. Sławomira Pietrzyka spełniają wymagania ustawy o Stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca 2003 z późn. zm.

Prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła podkreślił, że badania zawartości związków bioaktywnych i aktywności przeciwutleniającej miodów i ziołomiodów oraz badania modyfikacji chemicznych skrobi różnego pochodzenia biologicznego i skutków tych modyfikacji - co stanowi "dzieło" Habilitanta, wskazują na bogaty i dojrzały warsztat badawczy, dobre opanowanie metod analizy danych oraz sposobów przedstawiania wyników badań na najwyższym poziomie światowym. Kandydat posiadł również umiejętność krytycznej oceny i porównania doniesień literatury światowej z osiągnięciami nauki polskiej. Pewien niedosyt pozostawia tylko brak poważnej dyskusji wyników badań własnych w kontekście ich znaczenia dla zastosowań przemysłowych.

Wielotorowość i różnorodność tematyki badawczej, ilość i jakość publikowanych badań, potwierdzona przekonywającymi danymi bibliometrycznymi pozwala przekonywająco poprzeć wniosek Habilitanta o nadanie stopnia doktora habilitowanego. Osiągnięcia Kandydata w obszarze kształcenia oraz w działalności organizacyjnej wskazują na Jego dojrzałość i samodzielność.

Dr hab. inż. Mariusz Witczak stwierdził, że dorobek naukowy Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka stanowi niewątpliwie istotny wkład w rozwój reprezentowanej przez Niego dyscypliny, a publikowanie przez Niego wyników badań w coraz bardziej prestiżowych czasopismach oraz ilość wykonanych recenzji dla tych czasopism, wskazuje wyraźnie na dynamiczny wzrost aktywności naukowej Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka oraz w pełni potwierdza Jego aspiracje do samodzielności naukowej, dając pewność Jego dalszego

rozwoju. Pozytywne recenzje wszystkich powołanych Recenzentów potwierdzają, że spełnia On wymagania ustawy o Stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca 2003 z późn. zm. i dlatego w pełni popiera On nadanie Panu dr inż. Sławomirowi Pietrzykowi stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Profesor dr hab. Erwin Wąsowicz, przewodniczący Komisji ds. przewodu habilitacyjnego Pana dr inż. Sławomira Pietrzyka, podsumował wypowiedzi członków Komisji. Stwierdził, że zgadza się z wypowiedziami poprzedników, a za jedyny mankament uznał bark długoterminowych staży w innych ośrodkach.

Biorąc pod uwagę pozytywną ocenę cyklu prac przedstawionych do oceny, całego dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego zawartą w recenzjach oraz wyrażoną w dyskusji, Komisja powołana w celu przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego **pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie dr inż. Sławomirowi Pietrzykowi stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

Sekretarz Komisji

Dr hab. inż. Mariusz Witczak

Przewodniczący Komisji

Prof. dr hab. Erwin Wąsowicz