Załącznik nr 1

- uzasadnienie do Uchwały komisji ds. przewodu habilitacyjnego

dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej z dnia 14 listopada 2017 r.

Pani dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska w 1998 r. ukończyła studia na Wydziale Ogrodniczym, Akademia Rolniczej w Krakowie, uzyskując dyplom magistra inżyniera. Następnie podjęła studia doktoranckie studia doktoranckie na Wydziale Ogrodniczym, Akademii Rolniczej w Krakowie, gdzie w 2002 roku nadano Jej Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie ogrodnictwa, na podstawie dysertacji doktorskiej pt.: „Biochemiczne i fizjologiczne zmiany zachodzące w różach brokułu w trakcie krótkotrwałego przechowywania". W 2003 roku Habilitantka została zatrudniona jako asystent w Katedrze Biotechnologii Żywności, Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Krakowie (aktualnie Uniwersytet Rolniczy), gdzie od 2005 r. do chwili obecnej pracuje na stanowisku adiunkta.

Osiągnięcie naukowe oraz pozostały dorobek naukowo-badawczy

Osiągnięciem naukowym dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej rozprawa pod zbiorczym tytułem „Roślinne produkty spożywcze otrzymywane poprzez modyfikacje inokulum i substratów tradycyjnych indonezyjskich fermentacji pleśniowych" stanowiąca cykl 7 artykułów. Sześć z nich wydanych zostało w czasopismach znajdujących się w bazie Journal Citation Reports, jeden w czasopiśmie będącym w części B wykazu czasopism naukowych MNiSW. Sumaryczny Impact Factor prac wchodzących w skład cyklu wynosi 7,452, a liczba punktów MNiSzW – 175 (dane na rok publikacji). We wszystkich wskazanych publikacjach Habilitantka jest pierwszym autorem.

Całokształt dorobku naukowego dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej obejmuje 50 pozycji, w tym:

-23 oryginalne prace twórcze publikowane w czasopismach posiadających współczynnik wpływu- Impact Factor,

- 8 prac oryginalnych ukazało się w recenzowanych czasopismach nieposiadających współczynnika wpływu,

- 11 komunikatów naukowych na konferencjach o zasięgu międzynarodowym,

- 8 komunikatów naukowych na konferencjach krajowych.

Sumaryczny Impact Factor publikacji Habilitantki wynosi 37,11, całkowita liczba cytowań według Web of Science wynosi 169 (bez autocytowań) natomiast indeks Hirscha według Web of Science – 7. Sumaryczna liczba punktów MNiSW wynosi 643, w tym udział punktów za publikacje w czasopismach znajdujących się w bazie JCR w ogólnej sumie punktów wynosi 91%. Habilitantka jest autorem dwóch referatów wygłoszonych na konferencjach międzynarodowych. Dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska była wykonawcą w 1 projekcie badawczym (w latach 2009-2013) finansowanym przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Działalność dydaktyczna i popularyzatorska

Dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska posiada duże doświadczenie w pracy dydaktycznej. Od początku zatrudnienia w Katedrze Biotechnologii Żywności prowadzi zajęcia w formie wykładów i ćwiczeń dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na Wydziale Technologii Żywności i Międzywydziałowym Studium Biotechnologii Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Habilitantka brała udział w opracowaniu programów 7 przedmiotów. Jest członkiem sieci badawczych Food Studies Research Network i Global Collaborative Network on Quinoa (GCN-Quinoa), edytorem African Journal of Biotechnology oraz członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności i The Japanese Society for Food Science and Technology. Była członkiem zespołu eksperckiego odpowiedzialnego za merytoryczną ocenę prac naukowych dla The 2nd International Conference on Biomedical and Biological Engeneering 26-28 maja 2017, Guilin, Chiny. Recenzowała 12 publikacji w czasopismach międzynarodowych. Habilitantka publikuje prace popularnonaukowe na portalu biomist.pl (3 publikacje).

Na dorobek dydaktyczny dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej składa się ponadto promotorstwo 17 prac magisterskich i 21 inżynierskich, recenzowanie prac inżynierskich oraz organizowanie i prowadzenie zajęć terenowych.

Działalność organizacyjna

Dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska bierze aktywny udział w działalności organizacyjnej na rzecz Wydziału i Uczelni. Jest członkiem Wydziałowej Komisji Konkursowej ds. Awansów i Zatrudnienia Pracowników Niesamodzielnych na lata 2016-2020 oraz Wydziałowej Komisji ds. Gospodarki Materiałowej i Likwidacji na lata 2012-2016 i 2016-2020, pełniła funkcje sekretarza Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej na kierunku Technologia Żywności w roku akademickim 2008/2009 i 2009/2010 i była członkiem tej komisji w roku akademickim 2010/2011 oraz brała czynny udział w przygotowaniu Festiwalu

Nauki Krakowie i Małopolskiej Nocy Naukowców na Uniwersytecie Rolniczym (między innymi jako Koordynator Wydziału Technologii Żywności w 2013 r.).

Dorobek naukowy dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej został oceniony przez recenzentów Komisji prof. dr hab. Jacka Nowaka, prof. dr hab. inż. Stanisława Bieleckiego i prof. dr hab. inż. Tadeusza Tuszyńskiego. Na wniosek prof. dr hab. inż. Stanisława Bieleckiego Habilitantka została zaproszona na posiedzenie komisji habilitacyjnej, podczas którego Recenzent poprosił o zredefiniowanie osiągnięcia badawczego gdyż stwierdził, że modyfikacja inokulum jest pewnym ograniczeniem optymalizacji parametrów procesu produkcji tempe oraz poprosił o wyrażenie przez Habilitantkę opinii na temat współpracy międzynarodowej w świecie nauki.

W odpowiedzi na uwagi **prof. dr hab. inż. Stanisława Bieleckiego** Habilitantka stwierdziła, że osiągniecie to przede wszystkim ustalenie, że możliwa jest modyfikacja procesu fermentacji typu tempe w wyniku której można uzyskać produkty o cechach lepszych niż w standardowej procedurze poprzez modyfikację inokulum lub substratu. Założeniem pracy była taka modyfikacja procesu, aby otrzymać przefermentowaną masę roślinną o zadanych cechach, ale nadal o cechach produkt spożywczy typu tempe, nie tylko z nasion roślin strączkowych, ale również z substratów takich jak pseudozboża (komosa, gryka). Jak podkreśliła Habilitantka, uzyskała pozytywne wyniki dla gryki i komosy, natomiast skoncentrowała się na komosie, gdyż jest to surowiec mniej poznany w tym kierunku przetwarzania. Przy fermentacji komosy można przedłużyć fermentację i sterować temperaturą procesu bez ryzyka produkcji np. amoniaku jak przy nasionach strączkowych. W dalszej kolejności prowadzono proces optymalizacji fermentacji, której celem było zwiększenie zawartości wolnych peptydów i wolnych kwasów, bo to one będą – według najnowszych wyników badań Habilitantki – najważniejsze w produkcie a nie aglikony fenolowe których niewiele zostaje po kilkudniowej fermentacji oraz dodatkowo zawartości błonnika pokarmowego, w którego składzie po fermentacji dominuje frakcja nierozpuszczalna i w którym znaczną część stanowią chityna i chitozan.

Habilitantka stwierdziła, że staż zagraniczny jest bardzo pomocny w nawiązaniu współpracy, wskazała również na inne efektywne formy współpracy niż staże zagraniczne, np. spotkania na konferencjach międzynarodowych, które zaowocowały współpracą np. przy analizach profilu polifenoli w produktach z komosy.

Prof. dr hab. Jacek Nowak stwierdził, że optymalizacja procesu fermentacji na podłożu stałym jest zagadnieniem bardzo trudnym. Wyraził zainteresowanie czy bakterie kwasu

mlekowego spełniły oczekiwania Habilitantki przy fermentacji. W odpowiedzi Habilitantka stwierdziła, że zastosowanie tych bakterii dało pozytywne rezultaty odnośnie testowanego fermentowanego substratu. Trwają badania na innych substratach i być może możliwe będzie sformułowanie kolejnych wniosków.

Prof. dr hab. inż. Stanisław Bielecki wskazał na potrzebę analizy wpływu tych produktów na mikrobiotę, co również zdaniem pani **dr hab. inż. Barbary Żarowskiej** znacznie zwiększy szansę na uzyskanie finansowania tych badań.

W uogólnieniu **prof. dr hab. Jacek Nowak** stwierdził że charakter działalności naukowej dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej jest wyraźnie ukształtowany przez profil badawczy Katedry, w której pracuje i potrzebę bardziej biotechnologicznego podejścia niż w przypadku podstawowego wykształcenia i badań jakościowych żywności z okresu przygotowywania pracy doktorskiej. Głównym nurtem badań Pani Doktor po obronie pracy doktorskiej były prace nad określaniem przydatności fermentacji w stałym podłożu typu tempe do modyfikacji, w pożądanym żywieniowo kierunku, składu chemicznego stosowanych surowców, zmian wartości odżywczej i potencjału bioaktywnego w porównaniu z surowcami przygotowanymi i fermentowanymi w sposób konwencjonalny. Bardzo ciekawym kierunkiem badań wykraczającym poza te, stanowiące podstawę prezentowanego „osiągnięcia naukowego", jest fermentacja nasion roślin strączkowych z wykorzystaniem bakterii kwasu mlekowego oraz innych niż *Rhizopus* pleśni. Mimo, że badania nad indonezyjską techniką fermentacji tempe prowadzi się od wielu lat, to okazuje się, że jej zastosowanie dla nowych surowców, zarówno strączkowych, jaki i zbóż, jest źródłem coraz to nowych prac i publikacji. Badania nad zastosowaniem tempe dla fermentacji innych, niż tych na bazie soi, oraz ocena zmian w związkach bioaktywnych w tak fermentowanym surowcu, są podstawowym kierunkiem badań prowadzonych obecnie w Europie, Ameryce Północnej i Azji. Pani Doktor swoimi badaniami wpisała się więc w ten główny nurt światowych badań nad tempe. Jest specjalistką w uprawianej specjalności, a prowadzone badania przyczyniły się do wzbogacenia wiedzy i umiejętności i opanowania odpowiedniego warsztatu badawczego, co skutkuje tym, że Habilitantki jest w pełni przygotowana do samodzielnego i twórczego rozwiązywaniu problemów naukowych.

Zaznaczył jednak, że w działalności naukowej Habilitantki, brakuje wyjazdów na zagraniczne staże naukowe i udokumentowanej współpracy międzynarodowej, niewielka jest także jej aktywność w realizacji grantów (uczestnictwo w jednym jako wykonawca).

W ocenie jednotematycznego cyklu publikacji **prof. dr hab. Jacek Nowak** stwierdził, że w obszernym komentarzu autorskim Habilitantka zawarła logicznie przedstawiony cel i zakres badań (opatrzony uprzednio wstępem) i omówienie wyników. W sposób zbiorczy przedstawiła też metody stosowane w badaniach przeprowadzonych dla opublikowania tych prac. Generalnie przedstawiony materiał nie budzi zastrzeżeń i daje dobry przegląd najważniejszych osiągnięć opublikowanych w tych pracach.

Zdaniem **prof. dr hab. Jacka Nowaka** działalność organizacyjna Habilitantki na rzecz Wydziału i Uczelni nie jest przesadnie bogata, jednak podkreślił, że Habilitantka pełniła pracochłonną rolę sekretarza Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej dla II stopnia studiów kierunku Technologia w latach 2008-2011. Jest lub była też członkiem dwóch Wydziałowych Komisji: Konkursowej ds. Awansów i Zatrudnienia Pracowników Niesamodzielnych i ds. Gospodarki Materiałowej i Likwidacji oraz członkiem komisji na egzaminach inżynierskich na kierunku Biotechnologia.

Dr Anna Starzyńska-Janiszewska ma znaczne doświadczenie w pracy naukowej ze studentami (promotor 17 prac magisterskich oraz 21 prac inżynierskich, recenzowanie 19 prac inżynierskich). Podczas, gdy jej współpraca naukowa z zagranicą jest skromna, to trzeba jednak wspomnieć uczestnictwo w sieciach naukowych, Food Studies Research Network i Global Collaborative Network on Quinoa (GCN-Quinoa), o pracy nad edycją artykułów dla African Journal of Biotechnology (AJB) i recenzowania publikacji dla czasopism z IF i innych periodykach wydawanych w języku angielskim.

Prof. dr hab. Jacek Nowak stwierdził, że dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska spełnia wymagania stawiane przez Ustawę o stopniach naukowych i tytule naukowym z dnia 14.03.2003 roku (tekst jedn. Dz.U. z 2016, poz. 882 z późniejszymi zmianami) kandydatom do stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Prof. dr hab. inż. Stanisław Bielecki wskazał, że podstawę osiągnięcia naukowego, zatytułowanego: „Roślinne produkty spożywcze otrzymywane poprzez modyfikacje inokulum i substratów tradycyjnych indonezyjskich fermentacji pleśniowych" stanowi cykl 7 publikacji, z lat 2012 -2017, z których 6 Habilitantka opublikowała w czasopismach o światowym obiegu; ich łączny IF wynosi 7,45. Udział dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej w tych publikacjach był wiodący. Publikacje i komunikaty naukowe odzwierciedlają główny nurt badawczych zainteresowań dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej i dotyczą właściwości antyoksydacyjnej roślinnych produktów żywnościowych, biodostępności zawartych w nich białek i innych składników, ich analizy i izolacji oraz wpływu na te składniki, a ogólnie na

wartość odżywczą żywności, procesów fermentacyjnych w stałym złożu stosowanych do jej wytwarzania.

W pracach skupiono się na fermentacji nasion roślin, takich jak lędźwian siewny, fasola zwyczajna i komosa ryżowa. W publikacjach Kandydatka wykazuje, że fermentacja w złożu stałym z mieszaną kulturą *Aspergillus oryzae* i *Rhizopus oligosporous* powoduje większą detoksykację nasion lędźwianu. Stosowanie zróżnicowanego pod względem ilościowym składu mieszanego inokulum dawało produkty o lepszych parametrach odżywczych, takie jak polepszenie profilu aminokwasów egzogennych, większą zawartość witamin B_1 i B_2, wzrost aktywności antyrodnikowej, zwiększenie biodostępności białek. Bardzo istotna jest określona aktywność biologiczna stosowanych drobnoustrojów w poszczególnych fazach procesu produkcji tempe. Kandydatka sprawdzała aktywność proteolityczną w mieszanych kulturach potwierdzając, że poziom aktywności proteinaz ma wpływ na biodostępność białka oraz stężenie wolnych aminokwasów. Przeprowadzone doświadczenia wykazały również, że można na drodze fermentacji obniżyć poziom neurotoksyny (kwasu beta-oksalydiaminopropionowy) w lędźwianie.

Według Recenzenta, wykorzystanie nasion fasoli czy innych surowców i zwiększenie ich właściwości żywieniowych, czy funkcjonalnych poprzez stosowanie fermentacji w stałym złożu jest bardzo racjonalnym podejściem. Kandydatka wykazała korzystny wpływ mieszanego inokulum *Rhizopus microsporus var. chinensis* i *Lactobacillus plantarum* na właściwości tempe uzyskane z fasoli. Obniżenie poziomu oligosacharydów wzdęciogennych, zwiększenie ilości ekstrahowalnych związków fenolowych, zwiększenie potencjału antyoksydacyjnego i biodostępności białka sprawia, że taki produkt może być zaliczony do żywności wygodnej o dodanej wartości. Wykorzystanie mieszanych kultur *L. plantarum* i *Rhizopus microsporus var. chinensis* w procesach biorafinacji odpadów rolnych, sugerowanej w tej części badań przez Kandydatkę, wydaje się być dobrą sugestią.

Zmieniając surowiec na komosę ryżową i wykorzystując *Rhizopus oligosporus* lub *Neuropsora intermedia* Habilitantka przygotowała nowe tempe i oncom, w zróżnicowanych warunkach procesów. Z surowców tych autorka uzyskała fermentowane produkty o bardziej korzystnym składzie: o większej zawartości białka, błonnika pokarmowego, witamin z grupy B, karotenoidów i potencjale antyoksydacyjnym niż nasiona poddane konwencjonalnemu gotowaniu. Produkty te otrzymywane z różnych odmian nasion komosy ryżowej miały korzystne cechy sensoryczne. Habilitantka słusznie zauważyła, na podstawie dyskusji literaturowej, że wykorzystanie grzybów nitkowatych w produkcji tempe powoduje wzbogacenie produktu w chitynę i chitozan, które obecnie

zaliczane są do błonnika pokarmowego. Zdaniem Recenzenta szkoda, że ten wątek nie został dogłębniej przenalizowany i nie znalazł odbicia w planowanych pracach badawczych. Podobnie jak zaobserwowana częściowa hydroliza fitynianów w surowcu przez stosowane szczepy grzybów.

Prof. dr hab. inż. Stanisław Bielecki oceniając działalność dydaktyczną i organizacyjną stwierdził, że Habilitantka prowadzi zajęcia ze studentami I i II stopnia. Opracowała i wdrożyła 7 różnego rodzaju kursów obejmujących zarówno wykłady jak i/lub zajęcia laboratoryjne miedzy innymi z takich przedmiotów jak Mikrobiologia Przemysłowa, Biochemia, Technologia Enzymów, Analityka Enzymów czy przedmiot do wyboru pt. Tradycyjne Fermentacje Afryki i Dalekiego Wschodu. Była członkiem zespołu odpowiedzialnym za nadzór nad studentami na ćwiczeniach terenowych. Aktywnie uczestniczy w promocji nauki przygotowując wystąpienia dla społeczeństwa w ramach festiwalu nauki, nocy naukowców czy umieszczając opracowania na portalu biomist.pl. Niestety brak jest działań pokazujących aktywność organizacyjną pod kątem zdobywania funduszy na naukę. Ilość grantów jest zbyt niska.

Zadaniem **prof. dr hab. inż. Stanisława Bieleckiego** dotychczasowe osiągnięcia Kandydatki wystawiają jej pozytywne świadectwo jako nauczycielowi akademickiemu. Jej całkowity dorobek naukowy prezentuje akceptowalny poziom z punktu widzenia danych scjentometrycznych. Przedstawiona rozprawa w postaci autoreferatu i siedmiu publikacji dobrze podkreśla ważność zagadnień naukowych podjętych przez Habilitantkę. Według prof. dr hab. inż. Stanisława Bieleckiego Habilitantka powinna położyć większy nacisk na popularyzację nauki.

Prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński stwierdził, że dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska w cyklu zespołowych, monotematycznych publikacji, stanowiących główne osiągnięcie naukowe zaprezentowała wieloaspektowe badania ukierunkowane na modyfikacje i poprawę, między innymi wartości odżywczej, potencjału antyoksydacyjnego, zawartości witamin, biodostępności białek i innych składników oraz cech sensorycznych wybranych surowców pochodzenia roślinnego (fasoli zwyczajnej, komosy ryżowej i lędźwianu siewnego) poprzez mieszane kultury drobnoustrojów, głównie pleśni z rodzaju *Rhizopus, Aspergillus* i *Neurospora* oraz bakterii z rodzaju *Lactobacillus*. Przyczynkiem do poszerzonych badań z tego zakresu były tradycyjne metody mikrobiologicznej obróbki żywności w takich krajach, jak Chiny, Japonia, Indonezja, Wietnam i innych. Kandydatka zaplanowała i zrealizowała ciekawy, z punktu widzenia naukowego i utylitarnego, ciąg doświadczeń w obszarze biotechnologii stosowanej, obrazując zachodzące przemiany

składników żywności poprzez prawidłowo dobrane wyróżniki analityczne, między innymi profilu aminokwasów, biodostępności białek i węglowodanów po trawieniu in vitro, zawartości witamin B_1 i B_2 , karotenoidów, błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego, profilu wybranych oligosacharydów (rafinozy, stachiozy i werbaskozy), fitynianów, aktywności proteaz oraz poziomu inhibitorów trypsyny i kwasu N-oksalil - diaminopropionowego (ODAP), jak również zawartości tanin skondensowanych, polifenoli oraz aktywności antyrodnikowej.

W podsumowaniu **prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński** stwierdził, że Habilitantka dobrze zaplanowała i wykonała cały ciąg ciekawych badań, modyfikujących wybrane surowce rolno-spożywcze z użyciem drobnoustrojów, głównie grzybów strzępkowych. Przedstawiony do oceny cykl publikacji znacznie wzbogacił wiedzę w zakresie przemian biochemicznych produktów typu tempe i oncom, które dotychczas nie były bliżej rozpoznane pod względem ich wartości odżywczej i bioaktywności.

Podkreślił, że dorobek naukowo-badawczy dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej jest ściśle ukierunkowany na wykorzystanie drobnoustrojów i enzymów do modyfikacji składu chemicznego i polepszania właściwości różnych surowców i produktów spożywczych. Opublikowane prace charakteryzują się kompleksowym podejściem, są dobrze, syntetycznie opisane i przedyskutowane, często z własną refleksją. Zwrócił uwagę na duże powiązanie prowadzonych badań z praktyką, co należy uznać za szczególnie cenne. Wskazał również na konsekwentne integrowanie wiedzy biologicznej, chemicznej i technologicznej.

Prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński stwierdził ponadto, że Pani dr inż. Anna Starzyńska-Janiszewska zdobyła dużą wiedzę teoretyczną oraz umiejętności praktyczne w zakresie biotechnologii i mikrobiologii żywności. Habilitantka posiada zwięzły, oparty na odpowiednich technikach i metodach badawczych, zawierający elementy nowości naukowej oraz wartości aplikacyjne, liczący się w obiegu światowym dorobek naukowy. Kandydatka posiada także stosunkowo duże doświadczenie dydaktyczne i organizacyjne. Zauważalny jest jednak brak większego doświadczenia w realizacji projektów badawczych krajowych i europejskich oraz dobrego stażu naukowego poza Polską.

Pani **dr hab. inż. Barbara Żarowska** przychyliła się do opinie recenzentów, że zarówno osiągniecie naukowe jak i dorobek Habilitantki jest skoncentrowany wokół tematu tempe. Wyraziła opinię że brak wyjazdów i działalność organizacyjna wynika z charakteru Habilitantki. Stwierdziła że dorobek i osiągniecie naukowe spełniają wymagania jakie są stawiane w postępowaniach o nadanie stopnia naukowego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia .

Prof. dr hab. Elżbieta Sikora zwróciła uwagę, że wskaźniki liczbowe, ilość cytowań publikacji i indeks Hirscha wskazuje że jest to temat bardzo popularny, a Kandydatka nakreśliła również wizję dalszy badań które gwarantują dalszy Jej rozwój naukowy. Zdaniem pani prof. dr hab. Elżbiety Sikory aktywność organizacyjna Habilitantki wzrośnie po habilitacji.

W podsumowaniu dyskusji **prof. dr hab. Zdzisław Targoński** stwierdził, iż dorobek naukowo-badawczy, dydaktyczny i organizacyjny został oceniony pozytywnie przez recenzentów i członków Komisji zgodnie z art. 16 ust. 2 Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki wraz a późniejszymi zmianami. Recenzenci szczegółowo przeanalizowali cykl publikacji stanowiący osiągnięcie naukowe jak i pozostały dorobek publikacyjny. Stwierdził, że Habilitantka spełnia podstawowe wymagania jakie stawiane są kandydatom ubiegającym się o stopień doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Wyniki jawnego głosowania nad przyjęciem wniosku o nadanie dr inż. Annie Starzyńskiej-Janiszewskiej stopnia naukowego doktora habilitowanego były następujące;

ogółem uprawnionych do głosowania	7
w tym obecnych na posiedzeniu	7
ogółem oddano głosów ważnych	7
W tym głosów „za"	7
„przeciw"	0
„wstrzymujący"	0

Biorąc pod uwagę pozytywną ocenę osiągnięcia naukowego i pozostałego dorobku naukowego, dydaktycznego oraz organizacyjnego zawartą w recenzjach i wyrażoną w dyskusji, Komisja ds. przewodu habilitacyjnego dr inż. Anny Starzyńskiej-Janiszewskiej jednomyślnie **pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie dr inż. Annie Starzyńskiej-Janiszewskiej stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

Sekretarz Komisji

dr hab. inż. Jacek Słupski

Przewodniczący Komisji

Prof. dr hab. Zdzisław Targoński