

Prof. dr hab. Mirosław Słowiński
Katedra Technologii Żywności
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Ocena
dorobku naukowego Pani dr inż. Joanny Stadnik
w związku z postępowaniem o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego

Podstawa prawna: art. 16 ustawy z dnia 14.03.2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. z 2003 r. nr 65 poz. 595 z późniejszymi zmianami) oraz rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1.09.2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. z 2011 r. nr 196 poz. 1165).

Sylwetka Habilitantki i przebieg pracy zawodowej

Dr inż. Joanna Stadnik jest absolwentką Wydziału Rolniczego (obecnie Wydział Agrobiotechnologii) Akademii Rolniczej (obecnie Uniwersytet Przyrodniczy) w Lublinie, gdzie w roku 2001 uzyskała tytuł magistra inżyniera technologii żywności i żywienia człowieka. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – technologia mięsa uzyskała w roku 2005 na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Wpływ obróbki ultradźwiękowej na uwodnienie tkanki mięśniowej”, której promotorem był prof. dr inż. hab. Zbigniew J. Dolatowski. Od kwietnia 2005 r. do chwili obecnej dr inż. Joanna Stadnik pracuje na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w Katedrze Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością. W latach 2005-2006 była zatrudniona na stanowisku asystenta, a od kwietnia 2006 do chwili obecnej - adiunkta.

W czasie 8-letniego zatrudnienia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie dr inż. Joanna Stadnik uczestniczyła w kilku seminariach szkoleniowych, ukończyła studia podyplomowe „Zarządzanie jakością w produkcji żywności” oraz uzyskała certyfikaty potwierdzające biegłą znajomość języka angielskiego, co wskazuje na ciągłe doskonalenie przez Habilitantkę swoich kwalifikacji.

Ocena indywidualnego osiągnięcia stanowiącego cykl publikacji

Osiągnięciem naukowym dr inż. Joanny Stadnik jest monotematyczny cykl 6 publikacji pt. „Wpływ probiotycznego szczepu *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 na zawartość amin biogennych i wybranych produktów proteolizy w wędlinach surowych podczas dojrzewania i przechowywania”, opublikowanych w latach 2010 - 2013. Spełnia on wymagania określone do uzyskania stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w art. 1 ust. 2 Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. nr 65, poz. 595 z późniejszymi zmianami) tj. stanowi znaczny wkład autora w rozwój określonej dyscypliny naukowej. Osiągnięcie naukowe zostało przedstawione w rozdziale 4 Autoreferatu (strony 2 - 11) i w postaci załączonych kopii sześciu publikacji (załącznik 6). W czterech z powyższych publikacji (H.2. – H.5.) Habilitantka opublikowała wyniki własnych prac badawczych dotyczących wpływu bakterii probiotycznych na tworzenie amin biogennych w wędzonkach surowo dojrzewających, dwie natomiast są pracami przeglądowymi (H.1. i H.6.). W pięciu publikacjach dr inż. Joanna Stadnik jest pierwszym autorem, a jednej (H.6.) - jedynym. W dołączonej dokumentacji znajdują się oświadczenia współautora potwierdzające wiodącą rolę dr inż. J. Stadnik w ich przygotowaniu (udział 90%).

Pięć prac wchodzących w skład osiągnięcia naukowego dr inż. J. Stadnik zostało opublikowanych w renomowanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym, takich jak: Meat Science, Food Chemistry, International Journal of Food Properties, Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria oraz ŻYWNOŚĆ. Nauka, Technologia, Jakość, jedna - jest rozdziałem w monografii. Zgodnie z danymi zawartymi w Autoreferacie suma punktów za publikacje wchodzące w skład osiągnięcia naukowego (wg wykazu czasopism naukowych MNiSW) to 139, a łączny Impact Factor (z roku wydania publikacji lub za okres 5 lat w przypadku braku danych za rok wydania) wynosi IF=8,158, w zakresie od IF=0 do , IF=4,072. Dwie spośród wymienionych prac (H.3. i H.4.) zostały wyróżnione na wiodących miejscach listy Top 20 Articles przez BioMedical Library Uniwersytetu Minnesota (USA). Na podkreślenie zasługuje także fakt, że powyższe publikacje zostały opublikowane w ciągu zaledwie 4 lat, co wskazuje na ważność podjętego przez dr inż. J. Stadnik zagadnienia badawczego. Wszystkie prace stanowiące osiągnięcie naukowe spełniły wysokie wymagania redakcji i recenzentów tych czasopism, co z kolei świadczy o wysokim poziomie badań prowadzonych przez Habilitantkę.

Podjęcie przez dr inż. inż. J. Stadnik badań nad wpływem bakterii probiotycznych na zawartość amin biogennych i wybranych produktów proteolizy w wędzonkach surowych jest

ważne z dwóch powodów. Wpisuje się bowiem w dwa bardzo ważne zagadnienia związane z technologią mięsa, a mianowicie: opracowanie technologii produkcji wędlin surowo dojrzewających o parametrach żywności probiotycznej oraz bezpieczeństwo zdrowotne takiej żywności. Aminy biogenne mogą być bowiem wytwarzane przez drobnoustroje wchodzące w skład kultur starterowych dodawanych w trakcie procesu wytwórczego wędlin surowych. Wysoka zawartość białka, długi cykl produkcyjny, parametry procesu technologicznego i gotowego wyrobu oraz długi okres przechowywania tych produktów są czynnikami, które mogą stymulować proces syntezy amin biogennych, których spożycie może wywołać określone, niekorzystne skutki w organizmie konsumenta.

Badania, których wyniki wykorzystano do przygotowania publikacji będących osiągnięciem naukowym Habilitantki były wykonane w latach 2008-2010 w ramach projektu: „Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędlin dojrzewających”, którego była wykonawcą.

Dwie (H.1. i H.6.), spośród sześciu publikacji będących osiągnięciem naukowym dr inż. J. Stadnik, są pracami przeglądowymi opartymi na danych literaturowych. Autorka dokonała w nich charakterystyki amin biogennych, mechanizmu ich oddziaływania na organizm człowieka oraz omówiła możliwości występowania tych związków w przetworach mięsnych. Ważnym zagadnieniem, które podjęła w tych publikacjach jest także wpływ kultur starterowych na występowanie amin biogennych w przetworach mięsnych. Publikacje te są wnikliwymi studiami literaturowymi w przedmiotowym temacie.

Przeprowadzone przez Habilitantkę badania, których wyniki opublikowane w monotematycznym cyklu publikacji będącym osiągnięciem naukowym, były dobrze zaplanowane i przemyślane. Początkowo dotyczyły one wpływu czasu przechowywania (do 16 miesięcy), pH i aktywności wody na zawartość amin biogennych w surowej polędwicy dojrzewającej wytworzonej w wyniku fermentacji spontanicznej (H.2.). Wykazały one, że w największych ilościach w tych wędzonkach występowała kadaweryna i tryptamina. Ich zawartość, podobnie jak putrescyny, wzrastała w miarę przedłużania czasu przechowywania. Stwierdzono natomiast niskie, niższe od podawanego w literaturze, stężenie najbardziej toksycznej histaminy.

Kontynuacją tych badań były prace, w których zastosowano w produkcji polędwicy probiotyczny szczep *Lactobacillus casei* ŁOCK0900 (H.3.). Wykazały one, że dzięki użyciu bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędzonek dojrzewających można zredukować w nich poziom amin biogennych. Uzyskuje się to dzięki szybkiemu obniżaniu przez bakterie probiotyczne pH oraz ograniczenie możliwości rozwoju mikroflory rodzimej i

zanieczyszczającej, która cechuje się zwykle wysoką możliwością wytwarzania amin biogennych. Tak więc użycie mikroflory probiotycznej do produkcji takich przetworów mięsnych może przyczynić się do poprawy ich bezpieczeństwa zdrowotnego.

Kolejne badania (H.4.) dotyczyły przemian proteolitycznych zachodzących w polędwicy surowej. Ich wyniki wskazują, że zawartość azotu niebiałkowego, będącego wskaźnikiem stopnia proteolitycznej degradacji białek, była wyższa w wyrobach wytworzonych z szczepem probiotycznym tylko w początkowym okresie dojrzewania. Później tempo przemian było już podobne do obserwowanego w wędzonkach poddanych fermentacji spontanicznej. Użycie *Lactobacillus casei* ŁOCK0900 jako kultury starterowej nie wpływało negatywnie na tempo i kierunek przemian proteolitycznych w czasie dojrzewania surowych wędzonek dojrzewających.

Ważną cechą każdej żywności, w tym także o jakości probiotycznej, są jej właściwości funkcjonalne. Badania właściwości funkcjonalnych surowych polędwic dojrzewających wyprodukowanych z użyciem badanego szczepu probiotycznego oraz poddanych fermentacji spontanicznej (H.5.) wykazały, że użycie mikroflory probiotycznej spowodowało wzrost zawartości peptydów rozpuszczalnych w TCA i wolnych aminokwasów, co z kolei może wpływać na profil smakowo-zapachowy produktu. Szkoda, że nie opublikowano (a może nie przeprowadzono?) wyników analizy organoleptycznej tych produktów, gdyż wtedy wykazano by akceptację sensoryczną (lub jej brak) takich produktów.

Podsumowując omówienie osiągnięcia naukowego, stanowiącego cykl publikacji stwierdzam, że dr inż. Joanna Stadnik wybrane ważne i trudne zagadnienia badawcze zrealizowała przy zastosowaniu nowoczesnych technik technologicznych i analitycznych uzyskując wartościowe wyniki dla nauki i praktyki. Konsekwencja w realizacji dobrze zaplanowanych kolejnych etapów badań i kompleksowe potraktowanie każdego z nich znacznie wzbogaciło wiedzę na temat występowania amin biogennych i przemian proteolitycznych w surowych wędzonkach dojrzewających, na przykładzie polędwic wyprodukowanych z dodatkiem bakterii probiotycznych. Wydaje mi się jednak, że w tytule osiągnięcia zamiast „wędlin surowych” powinny być „wędzonek surowych”, gdyż to im poświęcono cały cykl omawianych publikacji.

Ocena dorobku naukowego

Dr inż. Joanna Stadnik ma wartościowy dorobek naukowy obejmujący łącznie **62** pozycje, w tym **22** opublikowane **oryginalne prace twórcze** (w tym 3 wchodzące w skład osiągnięcia naukowego), 4 artykuły przeglądowe (w tym 2 wchodzące w skład osiągnięcia

naukowego), 4 rozdziały w monografiach (w tym 1 wchodzący w skład osiągnięcia naukowego) oraz 6 artykułów popularno-naukowych. Ponadto w dorobku naukowym znajduje się 26 komunikatów naukowych, 7 wygłoszonych referatów oraz 13 plakatów prezentowanych na krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora dorobek naukowy Habilitantki został znacznie powiększony, w tym o **18 oryginalnych prac twórczych**. Ponad połowa opublikowanych oryginalnych prac twórczych, w których dr Joanna Stadnik jest współautorem znajduje się w renomowanych czasopismach z listy JCR, m.in. takich jak: LWF - Food Science and Technology (IF=1,887), Meat Science (IF=2,619), European Food Research and Technology (IF=1,566), Bulletin of Veterinary Institute in Pulawy (IF=0,414), Annals of Animal Science (IF=0,389), ŻYWNOŚĆ. Nauka, Technologia, Jakość (IF=0-0,190). Przed doktoratem sumaryczna liczba punktów MNiSW uzyskana za publikacje wynosiła 25, a sumaryczny IF 0,167, natomiast po doktoracie wzrosły one odpowiednio o 310 i 14,866. Należy więc wskazać na znaczne zwiększenie wzrost dorobku dr inż. Joanny Stadnik po uzyskaniu stopnia naukowego doktora.

O wartości tych publikacji świadczy sumaryczny Impact Factor wynoszący **IF= 7,042 (łącznie z pracami wymienionymi w osiągnięciu naukowym IF=15,033)**, liczba cytowań według Web of Science wynosi **16 (bez autocytowań 14)**, a indeks Hirscha według bazy Web of Science wynosi **2**. Sumaryczna liczba punktów MNiSW wynosi **360**, w tym udział punktów za publikacje w czasopismach znajdujących się w bazie JCR w ogólnej sumie punktów wynosi **82%**.

Dr inż. Joanna Stadnik była wykonawcą w 4 projektach badawczych, finansowanych przez: Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego (1 projekt w latach 2008-2010), Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (1 projekt w latach 2009-2012) oraz Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (2 projekty w roku 2012 i 2013). Była także kierownikiem dwóch zadań badawczych przyznanych: jeden przez KBN, a drugi w wewnętrznym trybie konkursowym. Za działalność naukową uzyskała dwie nagrody indywidualne i dwie zespołowe. Wygłosiła 7 referatów, w tym 1 na konferencji międzynarodowej.

Zainteresowania naukowe dr inż. Joanny Stadnik przed uzyskaniem stopnia doktora ukierunkowane były na określenie wpływu obróbki ultradźwiękowej na uwodnienie tkanki mięśniowej. Wykazały one, że potraktowanie mięsa drganiami ultradźwiękowymi podczas stężenia pośmiertnego przyczynia się do skrócenia okresu dojrzewania mięsa wołowego. Zagadnienie to było tematem rozprawy doktorskiej Habilitantki, którą obroniła przed Radą

Wydziału Rolniczego Akademii Rolniczej w Lublinie w 2005 roku. Uzyskane wyniki zostały wykorzystane do przygotowania 7 oryginalnych prac twórczych i były prezentowane na 4 międzynarodowych i 8 krajowych konferencjach naukowych. Tak szerokie zainteresowanie uzyskanymi wynikami wskazuje na ich znaczną wagę.

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora zainteresowania naukowe dr inż. J. Stadnik nadal skierowane były na technologie mięsa i koncentrowały się na: przemianach biochemicznych tkanki mięśniowej po uboju, a w szczególności na poszukiwaniu metod kształtowania poubojowych przemian białek mięśniowych, wpływie żywienia zwierząt na jakość i przydatność technologiczną pozyskiwanego z nich mięsa oraz na wykorzystaniu bakterii probiotycznych w produkcji wędlin surowo dojrzewających.

Pierwszy okres działalności naukowej dr inż., J. Stadnik po uzyskaniu stopnia doktora to prace dotyczące kształtowania kierunku przemian białek mięśniowych podczas dojrzewania mięsa. Stanowiły one kontynuację tematyki badawczej podjętej w czasie przygotowywania rozprawy doktorskiej i wykazały, że sonifikacja drganiami o niskiej częstotliwości i średnim natężeniu może być wykorzystana jako sposób poubojowego kształtowania właściwości technologicznych mięsa bez wywierania niekorzystnego wpływu na stabilność oksydacyjną białek i tłuszczu zawartych w mięsie. Obróbka taka nie wywierała także niekorzystnego wpływu na składowe barwy mięsa, a nawet zwalnianiu tempa tworzenia metmioglobiny. Badania te wykazały także, że sonifikacja przyspiesza rozpoczęcie zapoczątkowania rozpadu struktur tkankowych, co z kolei powoduje wcześniejszy wzrost wodochłonności mięsa podczas ustępowania stężenia pośmiertnego. Wyniki tych prac zostały zaprezentowane na Międzynarodowym Kongresie Nauki o Mięsie i Technologii w 2008 r. w Cape Town (RPA), Międzynarodowej Konferencji Naukowej w 2008 w Lublinie oraz opublikowane m.in. w *Fleischwirtschaft*, *International European Food Research and Technology*, *ŻYWNOSĆ. Nauka, Technologia, Jakość* oraz *Rocznikach Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*. O ważności tych prac świadczy również fakt wyróżnienia w 2010 roku cyklu publikacji z tego zakresu Nagrodą zespołową J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Kolejnym zagadnieniem badawczym, które znalazło się w kręgu zainteresowań dr inż. J. Stadni był wpływ żywienia zwierząt na jakość i przydatność technologiczną pozyskiwanego z nich mięsa. Prace te wykazały, że zastosowanie w paszy dla indyków poprawiającego dobrostan preparatu białkowo-ksantofilowego produkowanego z soku z liści lucerny, zamiast antybiotykowych stymulatorów wzrostu, nie wpływa na pogorszenie jakości technologicznej mięsa. Wyniki tych prac zostały opublikowane w *Meat Science* oraz

zaprezentowane podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Using Science to Drive Success in the Food Market” w 2010 r, za który Habilitantka otrzymała wyróżnienie Międzynarodowej Unii Nauki o Żywności i Technologii IUFoST. W tę tematykę badawczą wpisują się także prace dotyczące wpływu stosowania w paszach dla zwierząt surowców GMO, które dr inż. J. Stadnik realizowała we współpracy z Państwowym Instytutem Weterynaryjnym w Puławach oraz Instytutem Zootechniki w Krakowie. Wykazały one, że użycie w paszy dla świń i drobiu surowców GMO – odporna na insekty kukurydzą i poekstrakcyjną śrutę otrzymaną z soi odpornej na glifosat nie wpływa na właściwości technologiczne mięśni piersiowych i udowych kurcząt, natomiast w przypadku mięsa wieprzowego zanotowano tylko nieznacznie niższą stabilność lipidów schabu. Wyniki tych prac zostały opublikowane m.in. w Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy, Annals of Animal Science. Za publikacje dotyczące wpływu żywienia na jakość mięsa i produktów mięsnych Habilitantka została wyróżniona w 2011 roku Nagrodą zespołową J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Dorobek naukowym dr J. Stadnik uzupełniają prace z zakresu problematyki żywności tradycyjnej i regionalnej, które zostały opublikowane w postaci dwóch rozdziałów w monografii.

Obecnie zainteresowania dr J. Stadnik skoncentrowały się wokół problematyki wykorzystania bakterii probiotycznych w produkcji wędlin surowo dojrzewających, a głównie na zagadnieniu ich wpływu na wytwarzanie amin biogennych. Dorobek Habilitantki w tym zakresie został omówiony wcześniej, przy analizie osiągnięcia naukowego.

Należy podkreślić, że szereg z prowadzonych przez dr inż. Joannę Stadnik badań naukowych ma wysoką wartość aplikacyjną. Dotyczy to zarówno bezpieczeństwa zdrowotnego wędlin surowo dojrzewających, wpływu paszy stosowanej w żywieniu zwierząt na jakość mięsa i przetworów mięsnych, jak również działań w zakresie kształtowania wodochłonności mięsa. W ramach współpracy z przemysłem Habilitantka uczestniczyła także w przygotowaniu dokumentacji systemowej służącej zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego produktów w 11 zakładach branży spożywczej.

Podsumowując ocenę dorobku naukowego dr inż. Joanny Stadnik należy podkreślić przede wszystkim wysoki poziom naukowy badań, o czym świadczą wartościowe publikacje w renomowanych czasopismach naukowych o zasięgu międzynarodowym. Ważną cechą prac badawczych Habilitantki jest ich aktualność oraz duża różnorodność podejmowanych zadań badawczych łączących różne dziedziny nauki. Habilitantka biegle posługuje się nowoczesnymi metodami analitycznymi oraz wykazuje dużą swobodę w

interpretowaniu trudnych zagadnień wzajemnego oddziaływania na siebie różnorodnych składników żywności.

Ocena dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego oraz w zakresie współpracy międzynarodowej

Działalność dydaktyczna i organizacyjna Pani dr inż. Joanny Stadnik jest dość szeroka i związana w znacznym stopniu z miejscem i charakterem Jej pracy zawodowej. Poniżej zawarte opinie zostały opracowane na podstawie danych przygotowanych przez dr inż. J. Stadnik w załączniku 4 stron 16-26.

Dr inż. Joanna Stadnik uczestniczyła, w charakterze uczestnika, trenera i stażysty, w trzech szkoleniowych współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, podnoszących jej kwalifikacje zawodowe w zakresie przedsiębiorczości akademickiej, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i zwiększania umiejętności pracowników naukowych w zakresie zarządzania projektami B+R.

W latach 2002 – 2010 Pani dr inż. J. Stadnik uczestniczyła w 20 konferencjach naukowych (w tym 4 międzynarodowych), na których wygłosiła 7 referatów i zaprezentowała 13 posterów. Pracowała także przy organizacji 2 międzynarodowych konferencji naukowych (jako członek komitetu organizacyjnego – 2006 oraz sekretarz komitetu organizacyjnego i redaktor techniczny materiałów konferencyjnych – 2008), a także była głównym organizatorem z ramienia PTTŻ dwóch seminariów naukowych (w 2011 i 2013 roku oba w Lublinie). Jest także od 2006 roku członkiem PTTŻ, a na lata 2010-2012 i 2013-2015 została wybrana na członka Zarządu Głównego PTTŻ i przewodniczącego Oddziału Lubelskiego PTTŻ.

Za swoją działalność została 6 krotnie wyróżniona: czterokrotnie nagrodą zespołową za działalność naukową J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (w 2007, 2010, 2011, 2012 roku), jednokrotnie nagrodą zespołową za działalność organizacyjną J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (w 2009 roku) oraz uzyskała na lata 2013-2014 dodatek specjalny za osiągnięcia w pracy naukowej przyznany przez J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Uzyskanie na przestrzeni 7 lat pięciu nagród J.M. Rektora za działalność naukową świadczy o dużym zaangażowaniu Habilitantki w działalność naukową macierzystej Uczelni.

Dr inż. Joanna Stadnik posiada duże doświadczenie w pracy dydaktycznej. Od początku swej pracy na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie prowadzi zajęcia dla studentów I i II stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunkach: Technologia

żywności i żywienie człowieka, Biotechnologia, Dietetyka i Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii ora na Wydziale Agrobiotechnologii. Szeroki jest zakres tematyczny realizowanych przez Habilitantkę zajęć dydaktycznych. Są to m.in.: technologia mięsa, towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego, higiena żywności, aparatura przemysłu spożywczego, przetwórstwo mięsa i tłuszczów zwierzęcych oraz zarządzanie jakością. Dr inż. Joanna Stadnik prowadzi też wykłady oraz warsztaty w ramach Podyplomowych Studiów „Zarządzanie jakością w produkcji żywności” oraz wykłady dla słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku na macierzystym Uniwersytecie. Wymienione zajęcia dydaktyczne dr inż. J. Stadnik prowadzi w formie wykładów i ćwiczeń w wymiarze równym lub przekraczającym pensum dydaktyczne. Jest Ona zaliczona do minimum kadrowego I i II stopnia studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka macierzystego Wydział. Pani dr inż. Joanna Stadnik jest promotorem 17 prac magisterskich i 19 inżynierskich, a także promotorem pomocniczym w przewodzie doktorskim mgr inż. Any Okoń otwartym w grudniu 2012 roku pt. „Badania zmian proteolitycznych w probiotycznych wyrobach mięsnych podczas przechowywania oraz trawienia *in vitro* i pankreatyną”. Warty podkreślenia jest także fakt wygłoszenia przez Panią Doktor wykładu pt. „Nakarmić zmysły – tajniki analizy sensorycznej żywności” w ramach VI i VII Lubelskiego Festiwalu Nauki (w 2009 i 2010 roku).

W swojej działalności Habilitantka współpracuje także z zakładami przemysłu spożywczego, co jest obecnie szczególnie cenne. W tym zakresie brała udział we wdrażaniu HACCP w 11 zakładach branży spożywczej, obejmującego przygotowanie i przeprowadzenie audyty zerowego, opracowanie dokumentacji GMP i GHP oraz wdrożenie HACCP.

W latach 2010-2013 recenzowała 5 publikacji złożonych do druku w czasopismach indeksowanych w bazie JCR: International Journal of Food Properties, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Journal of Food Engineering oraz International Journal of Food Science and Technology.

Dr inż. J. Stadnik jest także zaangażowana w prace organizacyjne macierzystej Uczelni i Wydziału. W latach 2008-2011 była przedstawicielem pracowników nie posiadających tytułu profesora lub stopnia doktora habilitowanego Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii do Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, przez dwie kadencje (2005-2008 i 2008-2012) była członkiem Wydziałowej Komisji ds. Kadry Naukowej, była także członkiem Wydziałowej Komisji Wyborczej (2008-2012) i Wydziałowej Komisji ds. Promocji Wydziału (2008-2012). W bieżącej kadencji jest członkiem Wydziałowej Komisji ds. Kadry Naukowej i Oceny Wydziału.

W tym miejscu należy także wskazać, że w stosunku do kryteriów zawartych w Rozporządzeniu MNiSW w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. z 2011 r. nr 196 poz. 1165) w dorobku dydaktycznym i popularyzatorskim oraz w zakresie współpracy międzynarodowej Habilitantka występuje niewielka aktywność lub jej brak w następujących kryteriach: mały zakres uczestnictwa w programach europejskich, brak udziału w konsorcjach i sieciach badawczych, nie kierowanie projektami realizowanymi we współpracy z naukowcami z innych ośrodków polskich i zagranicznych, jednak Pani dr J. Stadnik była wykonawcą w takich programach. Habilitantka nie jest także członkiem komitetów redakcyjnych i rad naukowych czasopism, nie odbyła także staży w zagranicznych i krajowych ośrodkach naukowych lub akademickich, nie bierze udziału w zespołach eksperckich i konkursowych, jak również nie recenzowała projektów międzynarodowych i krajowych. Jednak sądzę, że w najbliższym czasie można spodziewać się większej aktywności Habilitantki w tym zakresie, na co wskazuje odbycie przez Nią w bieżącym roku stażu przemysłowego i zaproszenie przez wydawnictwo CRC Press/Taylor & Francis Group do przygotowania rozdziału w książce „Beneficial Microbes in Fermented and Functional Food”.

Wniosek końcowy

Oceniając całokształt dorobku naukowego, działalność dydaktyczną, popularyzatorską i w zakresie współpracy międzynarodowej oraz wysoki poziom naukowy badań przedstawionych w cyklu 6 najważniejszych monotematycznych publikacji spełniających warunek do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego stwierdzam, że dr inż. Joanna Stadnik posiada wartościowy dorobek naukowo-badawczy, który w znaczący sposób uzupełnia współczesną wiedzę na temat amin biogennych w wędzonkach surowych. Dorobek ten jest w części samodzielny, a doświadczenie zdobyte w trakcie realizacji zadań badawczych z wykorzystaniem nowoczesnych technik analitycznych Habilitantka uzyskała współpracując także z innymi ośrodkami naukowymi. Należy także stwierdzić, że dr inż. Joanna Stadnik wykazuje się istotną aktywnością naukową.

Warszawa, 10.12.2013 r.