

Uchwała RDT nr 4/2024  
Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie  
z dnia 21 lutego 2024 r.  
w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego  
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia  
dr inż. Piotrowi Zarzyckiemu

§ 1

Rada Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie działając na podstawie art. 178, art. 219 i art. 221 ust. 12 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zmian.) oraz § 45a ust. 6 pkt 7 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w związku z art. 104 i 107 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 poz. 775 ze zmian.), po zapoznaniu się z uchwałą komisji habilitacyjnej, zawierającą opinię w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego wraz z uzasadnieniem i pełną dokumentacją sprawy, w tym z recenzjami osiągnięć naukowych, nadaje dr inż. Piotrowi Zarzyckiemu stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

**Uzasadnienie:**

Rada Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie po zapoznaniu się z opinią Komisji Habilitacyjnej, wraz z uzasadnieniem i pełną dokumentacją przychyliła się do uchwały Komisji Habilitacyjnej, podzielając pozytywną opinię i zasadność wniosku o nadanie dr inż. Piotrowi Zarzyckiemu stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolnicze w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Osiągnięcia naukowe, stanowiące cykl siedmiu powiązanych tematycznie publikacji naukowych, wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Zrealizowany cykl badań znacząco poszerza współczesną wiedzę na temat możliwości zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego, w kierunku produkcji innowacyjnej żywności o cechach funkcjonalnych. Uzyskane wyniki stanowią źródło nowej wiedzy na temat składu chemicznego makuchów oraz ich wpływu na właściwości reologiczne suplementowanego ciasta, zmiany w strukturze drugorzędowej siatki glutenowej, przebieg procesu wypieku pieczywa i wytłaczania makaronu oraz cechy jakościowe i sensoryczne uzyskanych produktów. Przeprowadzone badania o charakterze aplikacyjnym wykazały, że produkty zbożowe suplementowane w/w makuchami, mogą stanowić alternatywę dla tradycyjnych wyrobów nie tylko ze względu na podwyższoną wartość żywieniową, m.in. zwiększoną zawartość błonnika pokarmowego, białka czy obniżoną kaloryczność, ale także akceptowalne cechy jakościowe i sensoryczne, nie odbiegające od tradycyjnych wyrobów, a dodatkowo wpisują się w trend zero waste.

Dr inż. Piotr Zarzycki wykazuje się istotną aktywnością naukową w interdyscyplinarnych zespołach badawczych, współpracując z ośrodkami naukowymi oraz z sukcesem publikuje w ramach różnych zespołów badawczych. Habilitant posiada doświadczenie oraz szczególne umiejętności w aspekcie analizy parametrów oceny jakości pieczywa i makaronu, ponadto biegle posługuje się techniką spektroskopii fourierowskiej w podczerwieni (FTIR). Jego warsztat naukowy i analityczny, w połączeniu z pracami o charakterze poznawczym i aplikacyjnym, stanowi oryginalny wkład w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Dr inż. Piotr Zarzycki może poszczycić się bogatą współpracą z sektorem gospodarczym. Habilitant posiada umiejętność nawiązywania współpracy owocującej pozyskiwaniem środków finansowych na badania, wdrożeniami oraz publikacjami w renomowanych czasopismach. Zakres badań podejmowanych przez Habilitanta jest szeroki, wielokierunkowy, niekiedy interdyscyplinarny, a wiele z jego osiągnięć dało nową wiedzę w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność technologia zbóż.

Rada Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie stwierdza, że aktywność naukowa dr inż. Piotra Zarzyckiego realizowana jest w więcej niż jednej

uczelni/instytucji naukowej oraz osiągnięcie naukowe zatytułowane „Ocena możliwości wykorzystania surowców ubocznych z tłoczenia nasion roślin oleistych do fortyfikacji produktów zbożowych” stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, co w pełni spełnia wymagania określone w art. 219 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r., poz.742 ze zmian.).

§ 2

Uchwała staje się prawomocna z dniem jej podjęcia.

Przewodniczący  
Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia

Prof. dr hab. Waldemar Gustaw