

Uchwała nr 11/RDT/2024

Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
z dnia 15 maja 2024 r.

w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
dr inż. Agnieszce Latoch

§ 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) 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. Agnieszce Latoch 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, dzieląc pozytywną opinię i zasadność wniosku o nadanie dr inż. Agnieszce Latoch stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauki rolniczej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Osiągnięcie naukowe, stanowiące monotematyczny cykl sześciu publikacji naukowych, wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Należy do badań o charakterze weryfikacyjno- optymalizacyjnym, zawierających zarówno elementy poznawcze jak i praktyczne. Zrealizowany cykl badań znacząco poszerza aktualny stan wiedzy w obszarze technologii mięsa, a w szczególności dotyczy zapewnienia wysokiej jakości kulinarnej schabu z rekomendacją obróbki chemiczno-termicznej polegającej na marynowaniu surowca w mlecznych napojach fermentowanych oraz stosowania obróbki cieplnej metodą sous-vide. Na podkreślenie zasługuje fakt wykorzystania potencjału mlecznych napojów fermentowanych (kefiru, jogurtu i maślanki) w aspekcie ich pozytywnego wpływu na profil tekstury oraz cechy sensoryczne mięsa gotowanego, z zachowaniem wysokiej jakości odżywczej, jak również stabilności oksydacyjnej i mikrobiologicznej, co jest szczególnie istotne w żywieniu osób o podwyższonych wymaganiach żywieniowych. Użyte w badaniach metody konserwacji wpisują się w technologię „płatków”, gdzie na ograniczenie niekorzystnych zmian zarówno mikrobiologicznych, jak i chemicznych badanego schabu wieprzowego korzystnie wpływa obniżenie kilku parametrów podczas marynowania: pH, aktywności wody, wartości potencjału redoks oraz znaczne spowalnianie szybkości reakcji utleniania tłuszczu i stabilizacji procesów oksydacyjnych. Przeprowadzone badania o charakterze aplikacyjnym wykazały, że uzyskane wyroby charakteryzowały się wysoką jakością sensoryczną i dobrą wartością odżywczą oraz że zaproponowana metoda pozwala na produkcję wyrobów mięsnych wygodnych w użyciu, atrakcyjnych konsumentom oraz bezpiecznych zdrowotnie, ułatwiających przygotowanie posiłków, jednocześnie wpisujących się w trend „czystej etykiety”.

Dr inż. Agnieszka Latoch wykazuje się istotną aktywnością naukową opartą na współpracy w interdyscyplinarnych zespołach badawczych z kilku ośrodków naukowych, oraz efektywnie publikuje w ramach różnych zespołów badawczych. Habilitantka posiada doświadczenie oraz szczególne umiejętności w badaniach nad procesami technologicznymi i wieloaspektową analizą mięsa. Jej warsztat naukowy i analityczny, w połączeniu z pracami o charakterze poznawczym i aplikacyjnym, stanowi oryginalny wkład w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Dr inż. Agnieszka Latoch może poszczycić się bogatą współpracą z otoczeniem gospodarczym polegającą na wykonywaniu ekspertyz i opracowań na zamówienie przedsiębiorców oraz wdrażaniu

innowacyjnych produktów oraz systemu HACCP. Zakres badań podejmowanych przez Habilitantkę jest szeroki, wielokierunkowy, niekiedy interdyscyplinarny, a wiele z jej osiągnięć dało nową wiedzę w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność technologia mięsa.

Rada Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie stwierdza, że aktywność naukowa dr inż. Agnieszki Latoch realizowana jest w więcej niż jednej uczelni/instytucji naukowej oraz osiągnięcie naukowe zatytułowane „Wpływ marynowania w mlecznych napojach fermentowanych na wybrane cechy jakościowe schabu (*M. longissimus thoracis et lumborum*) poddanego obróbce metodą sous-vide” 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).

§ 2

Uchwała staje się prawomocna z dniem jej podjęcia.

Przewodniczący
Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia

Prof. dr hab. Waldemar Gustaw