

Uchwała Komisji habilitacyjnej

z dnia 7 października 2025 roku

powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia,
wszczętym na wniosek dr inż. Beaty Biernackiej

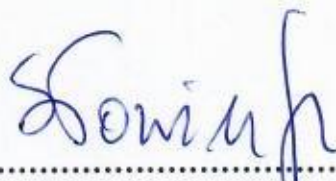
§ 1

Komisja habilitacyjna, powołana przez Radę Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w dniu 11 czerwca 2025 roku, działając na podstawie *art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2024 r. poz. 1571)* i *§ 45a ust. 6 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie* oraz *§ 7 Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie*, po zapoznaniu się z recenzjami i dokumentacją wniosku stwierdza, że aktywność naukowa realizowana w więcej niż jednej uczelni/instytucji naukowej oraz osiągnięcie naukowe zatytułowane **„Fortyfikacja makaronów wybranymi dodatkami roślinnymi: aspekty żywieniowe i jakościowe”** stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Beacie Biernackiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uznając spełnienie przesłanek warunkujących nadanie stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w *art. 219 ust. 1 pkt 1-3* wskazanej ustawy.

Załącznik nr 1 do niniejszej uchwały zawierający uzasadnienie stanowi jej integralną część.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.



Prof. dr hab. Mirosław Słowiński
Przewodniczący Komisji habilitacyjnej

Załącznik 1

Uzasadnienie do Uchwały Komisji habilitacyjnej

powołanej w dniu 11 czerwca 2025 roku (6/RDT/2025) przez Radę Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, działając na podstawie *art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2024r. poz. 1571)* i § 45a ust. 6 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz § 7 Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie,

w sprawie wniosku o nadanie dr inż. BEACIE BIERNACKIEJ stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Sylwetka Habilitantki

Pani dr inż. Beata Biernacka jest absolwentką Wydziału Inżynierii Produkcji Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Dr inż. Beata Biernacka w 2009 roku uzyskała tytuł zawodowy magistra inżyniera, w oparciu o pracę magisterską pt.: *„Wpływ asortymentu dań smażonych na wybrane cechy posmażalniczego oleju sojowego”* (promotorem pracy był dr hab. Marek Szmigielski).

W 2015 r. na tym samym Wydziale przedstawiła i obroniła rozprawę doktorską pt. *„Wpływ warunków gotowania i przechowywania na właściwości fizyczne makaronów”* zrealizowaną pod kierunkiem prof. dra hab. inż. Dariusza Dzikiego, uzyskując stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Pani dr Beata Biernacka w 2016 r. została zatrudniona na stanowisku asystenta, a od 2018 r. na etacie adiunkta w Zakładzie Techniki Ciepłej Katedry Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej macierzystej uczelni. Na tym stanowisku Kandydatka pracuje do chwili obecnej.

Habilitantka zrealizowała dwa staże naukowe w polskich jednostkach naukowych. W 2019 roku Habilitantka odbyła 6-tygodniowy staż w Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa w Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach, w Zakładzie Uprawy Roślin Zbożowych. W 2024 r., odbyła dłuższy 4-miesięczny staż w Instytucie Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego PAN w Lublinie, w Laboratorium Oceny Jakości Surowców Zbożowych.

Ocena formalna dokumentacji

Komisja habilitacyjna powołana do przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Beaty Biernackiej zapoznała się z przedłożoną dokumentacją w formie elektronicznej,

obejmującą następujące dokumenty: dane Wnioskodawcy, odpis dyplomu, autoreferat, wykaz osiągnięć naukowych przygotowany w oparciu o raport generowany przez Bibliotekę Główną UP w Lublinie, kopie publikacji wchodzących w skład osiągnięcia, oświadczenia wkładu współautorów publikacji, kopię zaświadczeń potwierdzających odbycie staży naukowych i innych działalności, wniosek o przeprowadzenie przewodu habilitacyjnego na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie. Wszyscy Członkowie Komisji zapoznali się z recenzjami wykonanymi przez prof. dr hab. Katarzynę M. Majewską, dr hab. Annę Czubaszek, prof. UPWr., prof. dr hab. Sylwię Mildner-Szkudlarz, dr hab. Igę Rybicką, prof. UEP. Komisja stwierdziła, że przedłożona do oceny dokumentacja została przygotowana prawidłowo i jest zgodna z wymogami formalnymi. W dniu 7.10.2025 r. odbyło się publiczne kolokwium habilitacyjne, podczas którego Habilitantka zaprezentowała swoje osiągnięcie naukowe oraz dorobek naukowy i udzieliła odpowiedzi na pytania zadane przez Członków Komisji oraz inne osoby obecne na kolokwium.

Ocena osiągnięcia naukowego

Dr inż. Beata Biernacka wskazała jako osiągnięcie naukowe monotematyczny cykl ośmiu publikacji, zatytułowany „Fortyfikacja makaronów wybranymi dodatkami roślinnymi: aspekty żywieniowe i jakościowe”. Prace ukazały się w latach 2017–2023, w czasopiśmie naukowych o zasięgu międzynarodowym. Łączna liczba punktów za publikacje ujęte w cyklu według punktacji MEiN wynosi 830, natomiast sumaryczny Impact Factor (IF) czasopisma, w których ukazały się prace to 31,583. Wkład Habilitantki w powstanie publikacji polegał na opracowaniu koncepcji badań, realizację kluczowej części badań, analizę wyników, nadzorowaniu przebiegu realizacji badań i procesu publikacyjnego. We wszystkich publikacjach dr inż. Beata Biernacka jest pierwszym autorem, a w jednej pełni również funkcję autora korespondencyjnego.

Osiągnięcie naukowe zostało pozytywnie ocenione przez wszystkich Recenzentów. Pani prof. dr hab. Katarzyna Majewska podkreśliła, iż Habilitantka trafnie uzasadniła cel podjętych badań z zakresu tematyki dotyczącej makaronów pszennych (z pszenicy durum i z pszenicy zwyczajnej), ich istotnego znaczenia w diecie człowieka, wartości odżywczej oraz wpływu rodzaju, poziomu dodatku i jakości surowców w recepturach makaronów. Pani Profesor stwierdziła, że Habilitantka również zwróciła uwagę na wpływ technologii produkcji makaronów na kształtowanie ich cech fizykochemicznych, zawartości związków biologicznie aktywnych, cech sensorycznych i akceptowalności konsumenckiej. Zaznaczyła znaczenie fortyfikacji makaronów naturalnymi składnikami pochodzenia roślinnego, których zastosowanie może poprawić nie tylko wartość odżywczą, ale także korzystnie wpłynąć na zmianę smaku, zapachu, barwy, tekstury czy właściwości prozdrowotnych produktu.

Bardzo istotne, jak podkreśliła Pani prof. dr hab. K. Majewska, jest to, że Habilitantka wskazała na kluczowe znaczenie walidacji dodatków roślinnych w produkcji makaronów, co umożliwia ich wdrożenie bez konieczności zmiany technologii produkcji oraz przekłada się na wysoką jakość makaronu, stabilność procesu produkcji oraz optymalizację kosztów. W opinii Pani prof. dr hab. K. Majewskiej wyniki prac eksperymentalnych potwierdziły istnienie zależności pomiędzy zastosowanymi parametrami technologicznymi takimi jak temperatura i

metoda suszenia dodatku pochodzenia roślinnego, wilgotność ciasta makaronowego czy sposób formowania, które odgrywają kluczową rolę w osiągnięciu optymalnych właściwości finalnego produktu. Jak podkreśliła Pani Recenzent, wyniki badań są bardzo wartościowe, a cztery publikacje wchodzące w skład cyklu zostały wysoko ocenione: publikacje 4 i 6 (opublikowane odpowiednio w czasopismach *Materials* i *Molecules*) oraz publikacje 7 i 8 (opublikowane odpowiednio w czasopismach *International Agrophysics* i *Molecules*).

Pani prof. dr hab. K. Majewska zaznaczyła, iż Habilitantka umiejętnie wykorzystała swoje doświadczenie zawodowe zarówno w zakresie inżynierii rolniczej, jak i technologii żywności. Wskazała na duży potencjał aplikacyjny prowadzonych badań, które są przydatne zarówno dla praktyków zajmujących się technologią żywności i żywieniem, jak i dla konsumentów. Jak podkreśliła, osiągnięcie naukowe dr inż. Beaty Biernackiej wnosi znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologii żywności i żywienia.

Według opinii Pani dr hab. Anny Czubaszek, prof. UPWr, tematyka prac przedstawionych w cyklu stanowiącym osiągnięcie jest bardzo aktualna. Habilitantka wykorzystała w badaniach innowacyjne dodatki do makaronu z pszenicy zwyczajnej lub durum, takie jak liofilizat z bananów, truskawek, pora, mikronizowana łuska owsiana, karob czy kawa zbożowa. Jak podkreśliła Pani profesor, w dostępnej literaturze brakuje doniesień o wpływie takich dodatków na właściwości makaronu, a także Habilitantka ma świadomość, jak ważna jest postać, w jakiej dodawane są surowce roślinne do makaronu. Według Recenzenta badania te są zgodne z trendami konsumenckimi oraz zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) i Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO). Dostarczają innowacyjnych rozwiązań w procesach suszenia materiału roślinnego oraz technologii produkcji makaronów i przyczyniają się do rozwoju dyscypliny technologii żywności i żywienia.

Jak podkreśla Pani dr hab. A. Czubaszek, prof. UPWr, Habilitantka w swoim autoreferacie, na podstawie przeglądu literatury, udowodniła celowość podjętych badań oraz ich nowatorstwo, a wyniki przedstawione w pracach stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny technologii żywności i żywienia. Dotyczą dostarczenia nowych informacji na temat optymalnych warunków suszenia pora i truskawek, które mogą być wykorzystane jako dodatek do różnych produktów żywnościowych, w tym makaronu, dla uzyskania produktu finalnego o jak najlepszych właściwościach fizykochemicznych. W podsumowaniu Pani Recenzent stwierdziła, iż można uznać dr inż. Beatę Biernacką za dojrzałego, samodzielnego badacza, który dysponuje bogatym warsztatem pracy. Badania prowadzone przez Habilitantkę mają charakter zarówno poznawczy, jak i aplikacyjny, a przedstawione do oceny osiągnięcia naukowe są dziełem nowatorskim i stanowią istotny wkład Autorki w rozwój dyscypliny naukowej technologii żywności i żywienia.

Pani prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkodlarz stwierdziła, że na poziomie metodycznym Habilitantka zastosowała standardowe narzędzia badawcze. Pomimo wątpliwości Pani Profesor stwierdziła, że zaprezentowane w pracach wyniki tworzących cykl habilitacyjny wnoszą wartość naukową do dyscypliny technologii żywności i żywienia. Podjęte przez Habilitantkę badania mające na celu opracowywanie i ocenę innowacyjnych makaronów wzbogacanych w składniki bioaktywne wpisują się zarówno we współczesne trendy badawcze jak i oczekiwania

konsumentów, a uzyskane wyniki mają charakter poznawczy i aplikacyjny. Jak wskazała Pani Recenzent, powszechność spożycia makaronu sprawia, że produkt ten może być z powodzeniem wykorzystywany jako nośnik substancji o właściwościach prozdrowotnych. Pani Profesor wyraziła niedosyt z powodu braku badań właściwości reologicznych ciasta, charakterystyki kleikowania skrobi, kinetyki agregacji glutenu czy mikrostruktury makaronów. Zasugerowała również, aby w przyszłych badaniach Habilitantka, przy ocenie preferencji konsumentów, które są bardzo cenne, zastąpiła zastosowany przez nią w osiągnięciu test semikonsumencki profilową analizą sensoryczną, która dokładnie opisuje charakter sensoryczny ocenianego produktu.

W podsumowaniu Pani prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz stwierdziła, iż niewątpliwie trafna i aktualna jest idea wykorzystania w produkcji makaronów produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Ze względu na istniejący na świecie problem marnowania żywności oraz wysokie tempo przyrostu naturalnego ludności w wielu regionach, istotne jest poszukiwanie nowych źródeł surowców o wysokim potencjale odżywczym.

Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP, na wstępie oceny wykluczyła z prezentowanego cyklu dwie prace: publikację P4 opisującą pora oraz publikację P5, która dotyczy truskawek. Pani Recenzent uznała, że żadna z tych prac nie odnosi się do procesu przygotowywania makaronów i stanowi opis potencjalnych surowców wykorzystywanych w produkcji żywności, natomiast oba artykuły wpisują się w pozostały dorobek Habilitantki („Opracowanie metod i parametrów suszenia wybranych surowców roślinnych w aspekcie kinetyki procesu i cech jakościowych suszu”). W ocenie pozostałych prac Pani Recenzent podkreśliła, iż Habilitantka jest pierwszym autorem każdej z nich i że nie ma wątpliwości, że zaprezentowany cykl wpisuje się w dyscyplinę technologii żywności i żywienia. Jest spójny i niewątpliwie poszerza literaturę dotyczącą wzbogacania makaronów, mimo iż nie jest nowatorski ani nie został wyznaczony przez Habilitantkę, jak wskazano w autoreferacie (str. 4). Ponadto, podkreśliła, że Habilitantka jest autorem korespondencyjnym tylko jednej publikacji oraz że większość prac została przygotowana w tym samym zespole badawczym. Zwróciła także uwagę, że połowa dorobku Kandydatki, w tym trzy z sześciu prac w cyklu została opublikowana w jednym wydawnictwie i sugeruje, by w opracowywaniu w przyszłości publikacjach zwrócić uwagę na publikowanie w innych wydawnictwach. Jednakże podkreśliła, iż pomimo opisanych uwag pozytywnie ocenia główne osiągnięcie naukowe oraz że Habilitantka udowodniła, że dysponuje właściwym warsztatem badawczym, potrafi współtworzyć zespoły badawcze i realizować w nich badania naukowe.

Pozostali Członkowie Komisji habilitacyjnej pozytywnie ocenili osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Beaty Biernackiej i stwierdzili, że przedstawiony cykl ośmiu publikacji jest spójny tematycznie, posiada aspekty nowości naukowej i wnosi znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologii żywności i żywienia.

Zgodnie z przedstawioną dokumentacją habilitacyjną, całkowity dorobek naukowy dr inż. Beaty Biernackiej obejmuje **84 pozycji**, w tym: 53 oryginalne publikacje naukowe, 30 doniesień i komunikatów naukowych prezentowanych na konferencjach krajowych

i międzynarodowych oraz jedno zgłoszenie patentowe. Wśród publikacji naukowych 39 zostało opublikowanych w czasopismach posiadających współczynnik wpływu IF (w tym osiem publikacji stanowiących osiągnięcie w postępowaniu habilitacyjnym). Sumaryczny IF wszystkich publikacji wynosi **111,606** (łącznie z publikacjami osiągnięcia naukowego, dla których IF=31,583), a suma punktów wg listy MEiN wynosi **3453** (łącznie z pracami wchodzącymi w skład osiągnięcia wynoszącymi **830** pkt). Liczba cytowań całego dorobku publikacyjnego Habilitantki wg bazy *Web of Science Core Collection* wynosi 326 (306 bez autocytowań); indeks Hirscha = 11, wg bazy *Scopus*: 402 (366 bez autocytowań); indeks Hirscha = 12.

Przed uzyskaniem stopnia doktora, dane naukometryczne dr inż. Beaty Biernackiej przedstawiały się następująco - liczba pkt.: 60; sumaryczny IF: 0,714; indeks Hirscha = 0; liczba cytowań: 0, wg baz *Web of Science Core Collection* oraz *Scopus*.

Pani prof. dr hab. K. Majewska zaznaczyła, iż w dorobku naukowo-badawczym Habilitantki można wyróżnić inne osiągnięcia wnoszące znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, obejmujące współautorskie prace dotyczące: 1) opracowania parametrów procesowych, technik i technologii w produkcji nowoczesnych wyrobów spożywczych o zwiększonej wartości odżywczej, z wykorzystaniem różnorodnych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz zmiennych warunków procesu ekstruzji, 2) opracowania metod i parametrów suszenia wybranych surowców roślinnych w aspekcie kinetyki procesu i cech jakościowych suszu, 3) opracowania nowatorskich technologii produkcji pieczywa funkcjonalnego, w tym bezglutenowego, wysokobiałkowego i niskowęglowodanowego. Recenzentka zwróciła uwagę, iż po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, Habilitantka znacząco powiększyła dorobek publikacyjny, co świadczy o bardzo znaczącym wzroście aktywności publikacyjnej Habilitantki w ciągu ostatnich 10 lat. Podkreśliła również, iż Habilitantka efektywnie współpracowała/współpracuje poza macierzystą uczelnią z innymi ośrodkami w Polsce (PAN w Lublinie, Uniwersytetem Medycznym w Lublinie, IUNG w Puławach, Politechniką Białostocką, Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie, Uniwersytetem Rzeszowskim, Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu, SGGW w Warszawie) oraz za granicą (University of Al-Qasim Green w Iraku, BOKU w Austrii).

Pani dr hab. Annę Czubaszek, prof. UPWr stwierdziła, iż Habilitantka wykazuje się istotną aktywnością naukową. W ocenie Pani prof. dr hab., działalność naukowa Habilitantki jest wielokierunkowa, interdyscyplinarna, a jej osiągnięcia stanowią *novum* w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Zwróciła uwagę na uczestnictwo Pani doktor w różnych projektach badawczych, jak również na wielokrotne uczestnictwo w wyjazdach szkoleniowych w ramach programu Erasmus+ podnoszących jej kompetencje językowe. W opinii Pani dr hab. A. Czubaszek, prof. UPWr, Pani doktor jest naukowcem posiadającym umiejętność pracy w zespole oraz współpracy z otoczeniem gospodarczym. Pani Recenzent zwróciła uwagę na odbyte przez Panią doktor staże, które pozwoliły na zdobycie wszechstronnej wiedzy na temat procesów produkcyjnych, innowacji technologicznych oraz kontroli jakości w różnych gałęziach przemysłu spożywczego.

Pani prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz zwróciła uwagę, iż prawie połowa (19 spośród 39 pozycji) w dorobku Habilitantki to pozycje, które ukazały się w czasopiśmie należących do MDPI. Kandydatka uczestniczyła w pracach trzech zespołów badawczych realizujących projekty finansowane ze środków międzynarodowych oraz krajowych, w ramach programów NCBR, POIR i NAWA. Funkcję kierownika pełniła w ramach pojedynczego działania naukowego konkursu MINIATURA a także w trzech projektach finansowanych ze środków wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Jak podkreśliła Recenzentka, Habilitantka może poszczycić się również współpracą z sektorem gospodarczym. W trakcie praktyk zawodowych w wytwórni makaronu „Bona Lux”, piekarni Emark S.C. Juryccy oraz w zakładzie produkcyjnym JEDNOŚĆ Sp. z o.o. Kandydatka zdobyła cenne doświadczenie i wiedzę na temat procesów produkcyjnych, innowacji technologicznych oraz kontroli jakości w różnych gałęziach przemysłu spożywczego. Pani Recenzent wskazuje na podnoszenie przez dr inż. Beatę Biernacką swoich kompetencji poprzez uczestnictwo w licznych kursach i szkoleniach. Za wyróżnienia i osiągnięcia w działalności naukowej została trzykrotnie nagrodzona przez J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. W 2009 r. za osiągnięcia naukowe w trakcie studiów otrzymała Honorową Odznakę Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Dyplom Marszałka Województwa Lubelskiego.

Pani dr hab. I. Rybicka, prof. UEP wskazała, iż Habilitantka wykazała poza głównym osiągnięciem naukowym trzy obszary badawcze, które jej zdaniem doskonale wpisują się w dyscyplinę technologii żywności i żywienia. Pani dr inż. Beata Biernacka realizuje różnorodne badania w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, jest naukowcem rozpoznawalnym w środowisku międzynarodowym oraz aktywnym recenzentem prac dyplomowych: od 2019 roku przygotowała recenzje dla piętnastu prac magisterskich oraz siedmiu prac inżynierskich. Pani Recenzent stwierdziła że należy podkreślić, iż Pani dr inż. Beata Biernacka realizowała praktyki zawodowe także poza instytucją macierzystą: w wytwórni makaronu „Bona Lux”, piekarni Emark S.C. oraz zakładzie produkcyjnym „JEDNOSC”, jak również jest zatrudniona w niepełnym wymiarze pracy (1/2 etatu) w projekcie „Powstanie Innowacyjnego Centrum Badawczo Rozwojowego firmy Millbery”. Wszystkie te doświadczenia zawodowe Pani Profesor uważa za cenne, gdyż pozwalają Kandydatce uczestniczyć w procesach produkcyjnych przemysłu spożywczego.

Wszyscy Recenzenci uznali że zrealizowana aktywność naukowa, realizowana w więcej niż jednej jednostce naukowej, jest wystarczająca, aby spełnić wymagania Ustawy z dnia 20.07.2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Ponadto wszyscy Członkowie Komisji zgodnie zauważyli, że dotychczasowe osiągnięcia naukowe dr inż. Beaty Biernackiej mają duże znaczenie poznawcze oraz aplikacyjne i wnoszą istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej

Recenzenci i pozostali Członkowie Komisji pozytywnie ocenili działalność dydaktyczną, organizacyjną oraz na rzecz popularyzacji nauki Habilitantki.

Dr inż. Beata Biernacka posiada 9-cioletnie doświadczenie jako nauczyciel akademicki. Pod Jej kierunkiem swoje prace dyplomowe zrealizowało 29 studentów (15 dyplomowych prac magisterskich i 14 dyplomowych prac inżynierskich). Habilitantka była także recenzentem 22 prac dyplomowych (15 magisterskich, 7 inżynierskich). Dwukrotnie była promotorem pomocniczym w przewodach doktorskich (mgr inż. Waleed Hameed Haassona, obrona 2019 r. – UP w Lublinie i mgr inż. Doroty Sokołowskiej obrona w 2022 r. – UP w Lublinie).

Habilitantka podejmuje również działania popularyzujące naukę. Dwukrotnie brała udział w realizowaniu projektów dydaktycznych w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki (była wykonawcą w projekcie i kierownikiem projektu). Dwukrotnie również wystąpiła w programach telewizyjnych dotyczących realizacji projektów Lider na UP w Lublinie (Login: Nauka – 26.11.2019, Teleexpres Extra – 26.11.2019).

Działalność organizacyjna Habilitantki to działalność na rzecz Wydziału. Od 2016 r. jest członkiem Kolegium Wydziału Inżynierii Produkcji UP w Lublinie, od 2020 r. członkiem Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia i członkiem Rady Programowej kierunku studiów zarządzanie i inżynieria produkcji. Jest również członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Brała udział w pracach: Komisji ds. Ewaluacji Jednostek Naukowych w obszarze III kryterium, Zespołu przygotowującego Raport Samooceny kierunku zarządzanie i inżynieria produkcji dla PKA. Była też opiekunem roku na kierunku inżynieria chemiczna.

W ramach doskonalenia umiejętności zawodowych oraz rozwoju Habilitantka odbyła szereg szkoleń i kursów. W ciągu ostatnich lat uczestniczyła m.in. w kursach związanych z tematyką systemów zarządzania jakością, doskonalenia umiejętności językowych, tworzenia dokumentacji oraz analizy danych, ewaluacji jakości działalności naukowej oraz jakości żywności.

Oceniając aktywność Beaty Biernackiej, jako nauczyciela akademickiego i jej działalność organizacyjną, wszyscy Członkowie Komisji habilitacyjnej byli zgodni, że jest ona duża i typowa dla nauczyciela akademickiego.

Wniosek końcowy

Biorąc pod uwagę pozytywne oceny osiągnięcia naukowego pt. „Fortyfikacja makaronów wybranymi dodatkami roślinnymi: aspekty żywieniowe i jakościowe”, będącego podstawą do ubiegania się przez Kandydatkę o uzyskanie stopnia naukowego doktora habilitowanego, oraz pozytywne opinie Członków Komisji habilitacyjnej dotyczące oceny całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, dyskusję i jednomyślne głosowanie na posiedzeniu w dniu 7 października 2025 r., Komisja powołana w dniu 11 czerwca 2025 r., działając na podstawie art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2024 r. poz. 1571) i § 45a ust. 6 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz § 7 Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, w sprawie

przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego **podjęła uchwałę popierającą wniosek Kandydatki**, kierowany do Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, o nadanie dr inż. Beacie Biernackiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

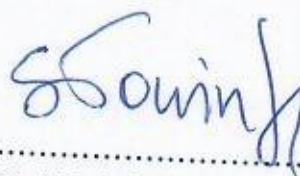
Wyniki głosowania:

Obecnych: 7 osób

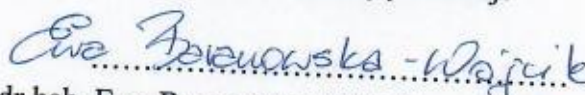
Za: 7 głosów

Przeciw: 0 głosów

Wstrzymujących się: 0 głosów



.....
Prof. dr hab. Mirosław Słowiński
Przewodniczący Komisji



.....
dr hab. Ewa Baranowska-Wójcik, prof. UPL
Sekretarz Komisji

Lublin, dnia 13.10.2025 r.

PROTOKÓŁ

**z kolokwium habilitacyjnego dr inż. BEATY BIERNACKIEJ
przeprowadzonego w ramach postępowania
o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie
technologia żywności i żywienia**

W kolokwium uczestniczyli:

- dr inż. Beata Biernacka;
- Komisja habilitacyjna powołana w dniu 11 czerwca 2025 roku (6/RDT/2025) przez Radę Dyscypliny Technologia Żywność i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w składzie:
 1. Przewodniczący Komisji – prof. dr hab. Mirosław Słowiński – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,
 2. Recenzent Komisji - dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu,
 3. Recenzent Komisji - prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu,
 4. Recenzent Komisji – dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr – Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,
 5. Recenzent Komisji – prof. dr hab. Katarzyna M. Majewska – Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie,
 6. Sekretarz Komisji – dr hab. Ewa Baranowska-Wójcik, prof. UPL – Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,
 7. Członek Komisji – dr hab. Piotr Zarzycki – Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,

W kolokwium uczestniczyli również zaproszeni goście i osoby przybyłe w odpowiedzi na publiczne zawiadomienie o kolokwium habilitacyjnym.

Dnia 7 października 2025 roku w siedzibie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, przy ul. Skromnej 8, w obecności Komisji habilitacyjnej powołanej przez Radę Dyscypliny Technologia Żywność i Żywnienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, odbyło się publiczne kolokwium habilitacyjne dr inż. Beaty Biernackiej. Celem kolokwium habilitacyjnego było zaprezentowanie osiągnięcia naukowego, dorobku naukowego, dydaktycznego, popularyzatorskiego i organizacyjnego Habilitantki, podsumowanie dotychczasowego przebiegu postępowania habilitacyjnego i podjęcie uchwały zawierającej opinię w sprawie nadania lub odmowy nadania stopnia doktora habilitowanego dr inż. Beacie Biernackiej.

Kolokwium habilitacyjne otworzył i prowadził Przewodniczący Komisji prof. dr hab. Mirosław Słowiński, który powitał Habilitantkę, Członków Komisji habilitacyjnej i przybyłych gości i przedstawił program spotkania. Następnie Pan Przewodniczący poprosił Habilitantkę o zaprezentowanie dorobku naukowego, w tym cyklu prac składających się na wybitne osiągnięcie naukowe.

Dr inż. Beata Biernacka na wstępie krótko przedstawiła swoją sylwetkę naukową, a następnie osiągnięcie pt. „Fortyfikacja makaronów wybranymi dodatkami roślinnymi: aspekty żywieniowe i jakościowe”. Następnie zaprezentowała swój pozostały dorobek naukowy, dane bibliometryczne, współpracę z naukowcami z innych ośrodków i rodzimej uczelni, z przemysłem i otoczeniem gospodarczym oraz działalność organizacyjną. Na koniec przedstawiła plany naukowe na przyszłość.

Po zakończeniu prezentacji Pan Przewodniczący poprosił recenzentów o krótkie podsumowanie działalności Habilitantki. Pierwsza zabrała głos **Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP**, która bardzo wysoko oceniła aktywność zawodową Pani doktor, zauważyła, że odbyte przez Habilitantkę na przestrzeni kilku lat staże są bardzo cenne i poprosiła o doprecyzowanie czy Habilitanka jest nadal zatrudniona w firmie Millbery i jaką pełni tam rolę. Następnie Pani profesor przeszła do oceny osiągnięcia – w jej opinii cykl składa się z 6 prac, a nie 8, ponieważ dwie pierwsze są pracami wstępnymi. Przedstawiła słabe i mocne strony osiągnięcia. Do słabych zaliczyła fakt, że Habilitanka jest autorką korespondencyjną tylko jednej pracy oraz że badania były realizowane głównie w jednym zespole badawczym. Do mocnych zaliczyła natomiast fakt, iż Habilitanka jest pierwszym autorem wszystkich prac a wszystkie czasopisma są indeksowane w liście JCR. Poprosiła o podanie „słowa kluczowego” z analityki, które najlepiej opisuje dziedzinę badawczą Habilitantki. Pozytywnie oceniła cykl sześciu publikacji i pozostałe osiągnięcia naukowe. Podkreśliła, że Habilitanka jest zarówno wnioskodawcą jak i wykonawcą projektów grantowych. Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP,

poprosiła o doprecyzowanie liczby złożonych wniosków które nie otrzymały finansowania. Doceniła także realizację badań w innych jednostkach naukowych, poprosiła o wyjaśnienie braku podwójnej afiliacji w jednej z publikacji powstałej podczas stażu (badania były prowadzone w dwóch jednostkach). Pani recenzent stwierdziła, że dane bibliometryczne na tym etapie rozwoju badawczego są dobre, jednakże zauważyła, że połowa publikacji publikowana jest w jednym wydawnictwie (MDPI). Według Niej budzi to mieszane uczucia i Pani recenzent wyraziła swoją dezaprobatę publikowania w tego typu czasopismach. Zapytała Habilitantkę o jej przyszłą politykę publikowania. Zwróciła również uwagę na niewielką ilość recenzowanych przez Habilitantkę prac i zachęciła do większej aktywności w tym obszarze. Bardzo wysoko oceniła aktywność dydaktyczną Habilitantki, dość wysoko aktywność organizacyjną, jednakże zachęciła do większej aktywności na rzecz wydziału. Podsumowując Pani Profesor stwierdziła że osiągnięcie ocenia pozytywnie, z pewną nierównowagą elementów o których wspomniała.

Następnie Pan Przewodniczący Komisji poprosił Panią Recenzent **prof. dr hab. Sylwię Mildner-Szkudlarz** o zabranie głosu. Pani Recenzent na wstępie podziękowała za możliwość wykonania recenzji, następnie przeszła do krótkiego podsumowania osiągnięcia. Pani Profesor stwierdziła, że habilitantka zastosowała standardowe metody badawcze, zabrakło jednak, w Jej ocenie, badań reologicznych ciasta, charakterystyki kleikowania skrobi i kinetyki agregacji. Doceniła jednak fakt że Habilitantka uwzględniła te badania w dalszych planach badawczych.

Badania mające na celu opracowanie i ocenę innowacyjnych makaronów wzbogacanych w składniki bioaktywne Pani Recenzent uważa za zasadne, wnoszące nową wartość naukową do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Stwierdziła, że badania te wpisują się zarówno we współczesne trendy badawcze jak i oczekiwania konsumentów, a uzyskane wyniki mają charakter poznawczy i aplikacyjny. Stwierdziła, że trafna jest idea wykorzystania w produkcji makaronów ubocznych produktów rolno-spożywczego. Zaznaczyła, że ze względu na powszechność spożycia, makaron może być nośnikiem substancji o właściwościach prozdrowotnych.

Pani profesor podkreśliła, że w Jej odczuciu opracowanie technologii dodatku liofilizowanych owoców lub warzyw bogatych w składniki bioaktywne może nie mieć uzasadnienia ekonomicznego. Pani recenzent zadała pytanie Habilitantce: który z tych wszystkich dodatków, które zastosowała, wybrałaby do przemysłowej produkcji? Następnie Pani Recenzent stwierdziła, że jej zdaniem zabrakło opisu indywidualnego wkładu autorów w powstawanie prac, jak również poparła stanowisko Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEP odnośnie publikowania w MDPI. Zachęciła Habilitantkę do publikowania w czasopismach

spoza tego wydawnictwa. Zwróciła uwagę, że w autoreferacie zabrakło informacji o prowadzonych przez Habilitantkę zajęciach, jednakże zaznaczyła że zostały one uzupełnione w prezentacji. Podsumowując Pani Profesor stwierdziła, że ocenia pozytywnie zarówno osiągnięcie jak i pozostałą działalność naukową.

Następnie Pan Przewodniczący Komisji poprosił Panią Recenzent **dr hab. Annę Czubaszek, prof. UPWr, o zabranie głosu**. Pani profesor na wstępie zaznaczyła, że tematyka badawcza przedstawionego osiągnięcia wpisuje się w aktualne trendy, a udział Habilitantki uważa za znaczący (60-80%). Wg Recenzentki zbyt szczegółowo zostały przedstawione cele 1 i 3. Pochwaliła Habilitantkę za przeprowadzenie optymalizacji procesu suszenia i uzyskania produktu, który został dodany do makaronów. Zwróciła uwagę na cenny wniosek uzyskany na podstawie przeprowadzonych badań - wykazanie porównywalnej wydajności przy suszeniu pora metodą liofilizacyjną i konwekcyjną. Pozytywnie oceniła również współpracę Habilitantki z innymi jednostkami naukowymi. Stwierdziła, że w autoreferacie, w ocenie działalności dydaktycznej zabrakło zapisu dotyczącego prowadzenia zajęć przez Habilitantkę. Pani Profesor sformułowała pytanie: Czy któryś z przedmiotów, który został umieszczony w prezentacji jest jej autorskim przedmiotem? W odpowiedzi Pani dr inż. Beata Biernacka stwierdziła, że wszystkie z prezentowanych przedmiotów są jej autorskimi. Pomimo tego, iż działalność dydaktyczna i organizacyjna stanowi dodatkowy element w osiągnięciu, Pani Profesor oceniła tą działalność bardzo dobrze, gdyż wg. Niej dla uczelni tego rodzaju działalność jest cenna. W podsumowaniu Pani Recenzent, na podstawie całego dorobku Habilitantki, stwierdziła, że Pani dr inż. Beata Biernacka w pełni zasługuje na nadanie stopnia dr. hab.

Następnie Pan Przewodniczący Komisji poprosił o wypowiedź Panią **prof. dr hab. Katarzynę M. Majewską**. Pani Recenzent na wstępie zwróciła uwagę, iż dorobek Habilitantki po doktoracie wpisuje się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia, a nie w dyscyplinę w której aktualnie ma większy udział (75%), dlatego Pani Recenzent zasugerowała, by w przyszłości Habilitantka zastanowiła się nad zmianą dyscypliny. Pani profesor pochwaliła Habilitantkę za doskonalenie swoich umiejętności i kompetencji od samego początku swojej kariery zawodowej. Zadała pytanie Habilitantce: Czy zamierza, czy też prowadzi już zajęcia w języku angielskim? Pani profesor, podobnie jak Pani dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr, pochwaliła Habilitantkę za przeprowadzenie przez nią wstępnych badań. Według Pani recenzent, Pani dr inż. B. Biernacka chciała tymi badaniami podkreślić znaczenie walidacji dodatków roślinnych w produkcji makaronów. Pani profesor wyraziła również swoją aprobatę,

że Habilitantka zwróciła uwagę na fortyfikację makaronów składnikami pochodzenia roślinnego i wpływu tych składników na organizm. Jak podkreśliła Pani Recenzent, Jej zdaniem zabrakło analiz dotyczących oceny teksturalnej makaronu. Najwyżej natomiast oceniła publikacje 4 i 6 w osiągnięciu. Podkreśliła również, że pozostałe osiągnięcia naukowe wnoszą istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Wysoko oceniła współpracę Habilitantki z innymi ośrodkami naukowymi, jednakże stwierdziła, że mogłaby ona bardziej rozwinąć w przyszłości działalność recenzencką i ekspercką. Pani profesor podkreśliła, że habilitantka posiada dobry dorobek naukowy na tym etapie kariery zawodowej i stwierdziła, iż cały jej dorobek wpisuje się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. W związku z tym Pani profesor wnosi do rady dyscypliny wniosek o nadanie Habilitantce stopnia dr hab. w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

W następnej kolejności Pan Przewodniczący udzielił głosu **Pani dr inż. Beacie Biernackiej**. Pani doktor na początku podziękowała recenzentom za przygotowanie recenzji i cenne uwagi, następnie odniosła się do uwag Pani dr hab. Igi Rybickiej, prof. UEN. Na pytanie dotyczące udziału w projekcie Millbery, Pani dr inż. B. Biernacka odpowiedziała, że jej udział polegał na ocenie właściwości fizycznych oraz tekstualnych badanych w projekcie produktów i wraz z zakończeniem tego etapu badawczego nie bierze już udziału w projekcie (31.8.2024 r.). Następnie wytłumaczyła, że zespół badawczy, z którym współpracowała w osiągnięciu, jest mało zróżnicowany, gdyż wynikało to z faktu, iż były to początki jej działalności naukowej i korzystała z wiedzy osób zatrudnionych w jej Katedrze. Nadmieniła jednak, że współpracuje również w innych zespołach badawczych poza swoją rodzimą uczelnią i nadal pragnie kontynuować tę współpracę. Na uwagę dotyczącą użycie w autoreferacie stwierdzenia „braku nowatorstwa” wskazała, że faktycznie jej badania wpisują się już w istniejące nurty i trendy badawcze nad żywnością wzbogaconą, jednakże używając tej nazwy miała na myśli zastosowanie mniej popularnych surowców oraz łączenie analiz: fizykochemicznych, prozdrowotnych, sensorycznych. Zaznaczyła, że zgadza się z Panią Recenzentką, że trafniej byłoby zastąpić to słowo bardziej odpowiednim. Przyjmuje również uwagę dotyczącą wyłączenia publikacji P4 i P5 z osiągnięcia, jej intencją było wskazanie w tych publikacjach procesu przygotowania i walidacji omawianych surowców (por, truskawka). Następnie wyjaśniła w sposób szczegółowy jaki był jej udział i zakres prac w przedstawionych w osiągnięciu. Odnośnie uwagi Pani dr hab. Igi Rybickiej, prof. UEN, dotyczącej publikowania w jednym wydawnictwie, Pani dr. inż. B. Biernacka zgodziła się z uwagą i zaznaczyła, że w najbliższych latach planuje publikować w bardziej rozpoznawalnych czasopismach. Następnie

Pani dr hab. Iga Rybicka, prof. UEN, poprosiła Habilitantkę o przedstawienie bardziej szczegółowych informacji odnośnie jej pracy przy festiwalu nauki. Pani dr inż. odpowiedziała, że zawsze zgłaszała projekty dotyczące jej tematyki badań, np. ostatnio prowadziła warsztaty z kolorowych dodatków do makaronów, które są dostępne na rynku, jak również brała udział w zajęciach laboratoryjnych w których były przedstawiane różne metody suszenia. Następnie Pani Recenzent zapytała z czego wynika niska aktywność recenzencka Habilitantki? W odpowiedzi Pani doktor stwierdziła, iż nie dostawała zbyt wiele zaproszeń do recenzji i zaznaczyła, że zamierza zwiększyć swoją aktywność w tym zakresie. Pani Recenzent podkreśliła, iż wynikać to może z tego iż Habilitantka nie jest w swoich pracach autorem korespondencyjnym jak również zachęciła do współpracy z innymi zespołami badawczymi.

Następnie Pani dr inż. odniosła się do uwag Pani **prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz**. Habilitantka na wstępie podkreśliła, że do większości uwag Pani profesor odniosła się w prezentacji. Zgodziła się z Panią recenzent, iż miała zbyt rozbudowane cele. W odpowiedzi na wcześniej zadane pytanie stwierdziła, iż w jej odczuci największy potencjał, zarówno praktyczny jak i aplikacyjny, mają prace dotyczące przygotowania i walidacji pora. Jak podkreśliła, makarony z dodatkiem pora zostały wysoko ocenione pod względem wartości odżywczej. Również wyniki badań dotyczące tego produktu są bardzo satysfakcjonujące, a ocena konsumencka – bardzo wysoka. Zwróciła uwagę, że dodatkową zaletą tego surowca jest jego szeroka dostępność na rynku.

Następnie Pani Recenzent poprosiła, by Habilitantka odniosła się do uwagi dotyczącej przeprowadzenia analizy statystycznej flawonoidów. Habilitantka stwierdziła, że przedstawienie wyników w ten sposób wypłynęło z chęci wskazania pełnego profilu fenolowego próbek, nawet tych, w których związki te nie występują, bądź znajdują się poniżej poziomu oznaczalności, co w ocenie Habilitantki było istotne w porównaniu do danych literaturowych. Przyznała, że w publikacjach P4 i P7 zabrakło podania parametrów limit of detection i limit of quantification, co stanowi niedoprecyzowanie metodologiczne, ale było również związane z ograniczeniami redakcyjnymi. Zgodziła się z recenzentką, że te dane powinny zostać umieszczone. Pani Recenzent dopytała, jak Habilitantka wykonała analizę statystyczną mając tylko jeden wynik, lub tylko ślad? Jednakże Habilitantka odpowiadając na zadane pytanie stwierdziła, że nie pamięta jak była wykonywana analiza.

Następnie Pani dr inż. Beata Biernacka odniosła się do uwag **dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr**. Na wstępie zaznaczyła, iż do większości uwag odniosła się w prezentacji i że zgadza ze wszystkimi uwagami Recenzentki. Przyznała rację, iż pominięcie informacji dotyczącej dydaktyki w autoreferacie było niedopatrzaniem z jej strony. W odpowiedzi na

zadane wcześniej Pytanie Pani profesor odpowiedziała, iż prowadzi zajęcia anglojęzyczne ze studentami.

Pani doktor następnie odniosła się do uwag Pani **prof. dr hab. Katarzyny M. Majewskiej**. Na wstępie zgodziła się z Panią profesor, że zgody formalne współautorów powinny być w dokumentacji i zgodnie z zaleceniem Recenzentki uzupełniła dane i dołączyła te dokumenty. Również w odpowiedzi na uwagę o braku przedstawienia w autoreferacie informacji dotyczącej jej działalności dydaktycznej stwierdziła, że także uzupełniła te informacje w prezentacji. Pani profesor, podobnie jak jej przedmówczyni, zachęciła Habilitantkę do zwiększenia aktywności recenzenckiej w przyszłości.

W następnej kolejności Pan Przewodniczący zapytał, czy pozostali Członkowie Komisji chcą zadać pytanie Habilitantce. Zarówno członek komisji, Pan dr hab. Piotr Zarzycki, jak i sekretarz, dr hab. Ewa Baranowska-Wójcik, Prof. UPL stwierdzili, że nie mają dodatkowych pytań.

Po pytaniach członków Komisji habilitacyjnej Pan Przewodniczący zwrócił się do przybyłych gości o zadawanie pytań.

Pierwsza Zgłosiła się **Pani dr hab. Aldona Sobota, prof. UPL** i poprosiła, by Habilitantka opowiedziała o procesie wytwarzania makaronów, jakie stosowała parametry podczas produkcji? Czy proces produkcji makaronu jest procesem drastycznym? Czy otrzymany produkt jest produktem wysoko- czy niskoprzetworzonym? Poprosiła również, żeby Habilitantka rozwinęła zagadnienie związane z wartością odżywczą makaronu, jak proces i dodatki wpływają na jego wartość odżywczą? Pani Dr Biernacka odpowiedziała, iż makaron był wytwarzany w warunkach laboratoryjnych, poza makaronem z dodatkiem nasion z drzewa chlebowca, który był wytwarzany w warunkach przemysłowych z zastosowaniem tłoczni makaronowej włoskiej firmy. W warunkach laboratoryjnych zastosowała urządzenie Kitchen Line z odpowiednią matrycą. Same makarony miały prostą recepturę, a dobrane proporcje wody do mąki były zmienne w zależności od dodatku. Zaznaczyła, że badania miały charakter pilotażowy. Habilitantka stwierdziła, że dodatki roślinne osłabiają sieć glutenową co wpływa znacząco na jakość produktów. Jak podkreśliła, jest to spore wyzwanie i kompromis pomiędzy podniesieniem wartości odżywczej poprzez dodanie dodatków roślinnych, a negatywnym ich wpływem na jakość finalną produktu, jego cech jakościowych. Jednakże stwierdziła, że przeprowadzone przez nią badania wykazały, że jest to wykonalne, by cechy jakościowe i aspekty żywieniowe były akceptowalne. Odnosząc się do kwestii, czy są to produkty wysoko

przetworzone, stwierdziła, że w warunkach laboratoryjnych, gdzie parametry są bardziej sprzyjające, jest mniejsza degradacja składników pokarmowych aniżeli w warunkach przemysłowych, np. wpływ samego procesu ekstruzji. Pani Profesor A. Sobota dopytała, czy makaron możemy rekomendować jako zbożowy produkt o wysokiej wartości odżywczej? Habilitantka stwierdziła, iż makarony jak najbardziej możemy rekomendować jako produkt zdrowy, bogate w błonnik, witaminy z grupy B. Również wybierając pełnoziarniste makarony czy też poprzez ich sposób przygotowania, możemy go śmiało zalecać w codziennej diecie. Następnie Pani profesor poprosiła, by Habilitantka podała parametry procesu przemysłowego tłoczenia, i jak one mogą wpływać na produkt. Pani doktor odpowiedziała, że parametry procesowe mogą mieć wpływ na degradację składników odżywczych, jednakże poprzez dobór odpowiedniej temperatury czy ciśnienia zachodzą odpowiednie zmiany w strukturze glutenu które działają pozytywnie na cechy jakościowe makaronu oraz na jego trwałość po gotowaniu. Odnosnie parametrów procesowych w warunkach laboratoryjnych Habilitantka stwierdziła, że surowce były trzymane w temperaturze pokojowej i nie było negatywnego wpływu temperatury na degradację składników, ani sam proces nie generował wzrostu temperatury ciasta. Natomiast co do produkcji przemysłowej, Habilitantka nie podała zakresu temperatur, dodała, że były zastosowane maszyny włoskiej firmy do tłoczenia makaronu. Po wypowiedzi Pani doktor, Pani prof. inż. hab. A. Sobota dodała, iż mamy ekstruzję niskotemperaturową, która nie powoduje negatywnego wpływu na surowiec i temperatura nie powinna przekroczyć 50-55 °C.

Następnie pytanie z sali zadała Pani **prof. dr hab. Renaty Różyło** Dlaczego wybrała Pani makaron jako modelowy produkt żywnościowy? W odpowiedzi Habilitantka stwierdziła, że makaron jest jednym z najpopularniejszych produktów zbożowych poza chlebem, ma prosty skład oraz stabilny proces produkcyjny. Dodatki pochodzenia roślinnego mogą negatywnie wpływać na zmiany w sieci glutenowej, jednakże powtarzalność receptury daje możliwość precyzyjnego dozowania dodatków kontrolowania jakości na różnych etapach powstawania produktu. Drugim powodem wyboru była jego uniwersalność, to, jak łatwo możemy go wprowadzić do codziennej diety.

Dodatkowe pytanie zadała Habilitantce **Pani dr hab. Iga Rybicka**, prof. UEN: Czy orientuje się Pani jak wygląda spożycie makaronu w stosunku do chleba? Habilitantka odpowiedziała, iż obecnie jest to tendencja wzrostowa i wynosi około 6 kg makaronu rocznie na osobę.

Następnie głos zabrał Pan **prof. dr hab. Dariusz Andrejko**, który podkreślił, że działalność organizacyjna i dydaktyczna Habilitantki jest wzorowa, następnie odniósł się do uwagi prof. Majewskiej co do nazwy dyscypliny w której figuruje Pani dr inż. B. Biernacka. Wyjaśnił przyporządkowanie Pani doktor do dyscypliny. Odniósł się również do uwagi recenzentów co do publikowania w MDPI i zaznaczył, że nie powinno się oceniać wydawnictwa tylko zawartość artykułu. Również stwierdził, iż fakt, że publikacja musi być szybko opublikowana wpływa na to iż naukowcy publikują w tym czasopiśmie. Następnie zabrała głos Pani Profesor Rybicka, która nie zgodziła się z argumentami Pana Dziekana i powtórnie podkreśliła swoje stanowisko w kwestii publikowania w MDPI. Pan Przewodniczący poprosił by zakończyć dyskusję na temat wyboru czasopisma i skupić się na ocenie Habilitantki. Z uwagi na to że nie było więcej pytań, Pan Przewodniczący zamknął część jawną posiedzenia i poprosił o pozostanie komisji habilitacyjnej w Sali w celu przeprowadzenia posiedzenia w części zamkniętej.

Kolejnym punktem kolokwium habilitacyjnego było wygłoszenie opinii członków Komisji habilitacyjnej.

Pierwsza zabrała głos **Pani prof. dr hab. Katarzyna M. Majewska** która stwierdziła, że Habilitantka była opanowana, spokojna podczas prezentacji, jednakże zaznaczyła że nie poradziła sobie z pytaniem zadany przez Panią dr hab. A. Sobotę co świadczy o tym, że powinna mocniej zgłębić procesy technologiczne produkcji makaronów. Podsumowując Pani Recenzentka oceniła pozytywnie wystąpienie Habilitantki i wnioskuje za nadaniem tytułu dr. hab. Pani dr. inż. Beacie Biernackiej, pomimo iż w jej ocenie nie jest to wybitne, a, jak określiła, wystarczające.

Następnie głos zabrała Pani **dr hab. Anna Czubaszek, prof. UPWr**, która wskazała, że prezentacja była bardziej poukładana niż sam autoreferat i było znacznie czytelniej widać osiągnięcia Pani doktor. Jak stwierdziła Pani Profesor, w autoreferacie było uogólnianie. Niemniej jednak jest osiągnięcie i współpraca z innymi ośrodkami, w związku z tym wszystkie warunki do nadania stopnia doktora habilitowanego zostały spełnione.

Pani **prof. dr hab. Sylwia Mildner-Szkudlarz** stwierdziła, że wszystkie warunki do nadania stopnia dr hab., wg. Niej, też zostały spełnione. Jednakże zwróciła uwagę, że bardzo ciężko został napisany autoreferat. Również zaznaczyła, że w publikacji nr. 3 udział współautorów w powstaniu publikacji nie był zgodny z tym co było podane w oświadczeniu.

Jednakże zapomniała o tym wspomnieć podczas kolokwium tak aby Habilitantka mogła się ustosunkować do tej uwagi. Jak stwierdziła Pani profesor, publikacje tego typu, gdzie jest jeden schemat badawczy, a zmienia się tylko surowiec, nie jest zadowalający i wg. niej mało wnosi do nauki. Jak stwierdziła, jeżeli Habilitantka będzie te schematy powtarzać w przyszłości to z punktu widzenia dalszego rozwoju naukowego Jej dorobek się zatrzyma. Według Pani profesor, prace dotyczące optymalizacji nie wnoszą zbyt wiele, gdyż takich prac jest już opublikowanych mnóstwo. Jak podkreśliła, te prace nie wnoszą wartości naukowej do dyscypliny technologia żywności i żywienia i są to publikacje, które nie pojawiły by się w żadnym innym czasopiśmie poza czasopiśmie w wydawnictwie MDPI. Pani profesor zaznaczyła, że jej zdaniem publikowanie w MDPI jest szybką ścieżką kariery i jeżeli na pewnym etapie nie zwróci się uwagi danej osobie na publikowanie w tego typu czasopismach, dalej będzie postępować w ten sposób.

Jako czwarta głos zabrała **Pani dr hab. Iga Rybicka**, prof. UEN, która na wstępie zgodziła się z Panią prof. dr hab. Sylwią Mildner-Szkudlarz odnośnie publikowania w MDPI. Poparła wniosek o nadanie stopnia dr hab. Pani dr inż. Beacie Biernackiej. Zaznaczyła również, że w jej odczuciu autoreferat był dosyć „trudny”, Pani doktor podczas kolokwium nie odpowiedziała na zadane pytania, natomiast prezentacja, podobnie jak pytania, została przeczytana.

Pan Przewodniczący poprosił o zabranie głosu przez członka komisji, Pana dr hab. Piotra Zarzyckiego, który stwierdził, że wymogi ustawowe zostały spełnione przez Habilitantkę. W jego odczuciu autoreferat był również napisany „ciężko”, zawierał bardzo dużo powtórzeń i ogólników.

Następnie Pan przewodniczący udzielił głosu sekretarz, Pani dr hab. Ewie Baranowskiej-Wójcik. Pani profesor poparła wniosek o nadanie tytułu dr hab. Pani dr inż. Beacie Biernackiej.

Wobec przedstawionych opinii i spełnienia wymogów stawianych osobom ubiegającym się o nadanie stopnia doktora habilitowanego, Przewodniczący Komisji prof. dr hab. Mirosław Słowiński poprosił o podjęcie uchwały wyrażającej pozytywną opinię w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia Pani dr inż. Beacie Biernackiej.

Głosowanie odbyło się w trybie jawnym, zgodnie z wnioskiem Habilitanta. W głosowaniu jawnym uczestniczyło siedmiu członków Komisji.

Wynik głosowania był następujący:

Uprawnionych do głosowania: 7 osób

W tym obecnych na posiedzeniu: 7 osób

Głosów popierających uchwałę: 7

Głosów przeciwnych: 0

Głosów wstrzymujących się: 0

Przewodniczący Komisji poprosił Sekretarza o przygotowanie treści uchwały. Po jej podpisaniu Pan Przewodniczący prof. dr hab. Mirosław Słowiński przekazał dr inż. Beacie Biernackiej treść podjętej uchwały i zakończył posiedzenie Komisji.

Protokół sporządziła

Ewa Baranowska-Wójcik

Przewodniczący Komisji

M. Słowiński
Prof. dr hab. Mirosław Słowiński

Dr hab. Ewa Baranowska-Wójcik , prof. UPL

Sekretarz Komisji