

Anna Onopiuk
Katedra Techniki i Projektowania Żywności
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Załącznik 4

Wykaz osiągnięć naukowych albo artystycznych, stanowiących znaczny wkład w rozwój określonej dyscypliny

Warszawa, 2022

I. WYKAZ OSIĄGNIĘĆ NAUKOWYCH ALBO ARTYSTYCZNYCH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 219 UST. 1. PKT 2 USTAWY

1. Monografia naukowa, zgodnie z art. 219 ust. 1. pkt 2a ustawy;

Nie dotyczy

2. Cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych, zgodnie z art. 219 ust. 1. pkt 2b ustawy;

I.2.1 **Onopiuk, A.**, Kołodziejczak, K., Szpicer, A., Wojtasik-Kalinowska, I., Wierzbicka, A., & Półtorak, A. (2021). Analysis of factors that influence the PAH profile and amount in meat products subjected to thermal processing. *Trends in Food Science & Technology*, 115, 366–379. **IF 16.002, 200 pkt**, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.043>

MEiN ₂₀₂₁ = 200	IF ₂₀₂₂ = 16.002	IF _{5-letni} = 14.466
----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

Mój wkład: Opracowanie koncepcji publikacji, przegląd opracowań naukowych i rozwiązań technologicznych w zakresie tematu WWA, współudział w sformułowaniu wniosków, przygotowanie manuskryptu artykułu, przygotowanie odpowiedzi na recenzje artykułu. Procentowy udział w opracowaniu publikacji: **70%**

I.2.2 **Onopiuk, A.**, Kołodziejczak, K., Marcinkowska-Lesiak, M., & Półtorak, A. (2022). Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons using different extraction methods and HPLC-FLD detection in smoked and grilled meat products. *Food Chemistry*, 373, 1–7. **IF 9.231, 200 pkt**, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131506>

MEiN ₂₀₂₁ = 200	IF ₂₀₂₂ = 9.231	IF _{5-letni} = 7.516
----------------------------	----------------------------	-------------------------------

Mój wkład: Opracowanie koncepcji badań oraz ich metodyki, nadzór nad wykonywanymi analizami, wykonanie części doświadczeń technologicznych oraz analitycznych, analiza i interpretacja wyników, współudział w sformułowaniu wniosków, przygotowanie manuskryptu artykułu jako **autor korespondencyjny**, przygotowanie odpowiedzi na recenzje artykułu. Procentowy udział w opracowaniu publikacji: **80%**

I.2.3 **Onopiuk, A.**, Kołodziejczak, K., Marcinkowska-Lesiak, M., Wojtasik-Kalinowska, I., Szpicer, A., Stelmasiak, A., & Półtorak, A. (2022). Influence of plant extract addition to marinades on polycyclic aromatic hydrocarbon formation in grilled pork meat. *Molecules*, 27(1). **IF 4.927, 140 pkt**, <https://doi.org/10.3390/molecules27010175>

MEiN ₂₀₂₁ = 140	IF ₂₀₂₂ = 4.927	IF _{5-letni} = 4.588
----------------------------	----------------------------	-------------------------------

Mój wkład: Opracowanie koncepcji badań oraz ich metodyki, nadzór nad wykonywanymi analizami, wykonanie części doświadczeń technologicznych oraz prac analitycznych, analiza i interpretacja wyników, współudział w sformułowaniu wniosków, przygotowanie manuskryptu artykułu jako **autor korespondencyjny**,

przygotowanie odpowiedzi na recenzje artykułu. Procentowy udział w opracowaniu publikacji: **70%**

I.2.4 **Onopiuk*, A.**, Kołodziejczak, K., Szpicer, A., Monika Marcinkowska-Lesiak, Wojtasik-Kalinowska, I., Stelmasiak, A., & Półtorak, A. The effect of partial substitution of beef tallow on selected physicochemical properties, fatty acid profile and PAH content of grilled beef burgers. (2022). *Foods*, **IF 5.561, 100 pkt** 202211(13):1986. doi: 10.3390/foods11131986

MEiN ₂₀₂₁ = 100	IF ₂₀₂₂ = 5.561	IF _{5-letni} = 4.957
----------------------------	----------------------------	-------------------------------

Mój wkład: Opracowanie koncepcji badań oraz ich metodyki, nadzór nad wykonywanymi analizami, wykonanie części doświadczeń technologicznych oraz prac analitycznych, analiza i interpretacja wyników, współudział w sformułowaniu wniosków, przygotowanie manuskryptu artykułu jako **autor korespondencyjny**, przygotowanie odpowiedzi na recenzje artykułu. Procentowy udział w opracowaniu publikacji: **70%**

I.2.5 **Onopiuk, A***, Szpicer A., Pogorzelski, G., Wierzbicka, A., Poltorak, A. (2022). Analysis of the impact of exogenous preparations of cysteine proteases on tenderness of beef muscles *Semimembranosus* and *Longissimus thoracis et lumborum*. *Livestock Science.*, **IF 1.929, 140 pkt**, 10.1016/j.livsci.2022.104866

MEiN ₂₀₂₁ = 140	IF ₂₀₂₂ = 1.929	IF _{5-letni} = 2.252
----------------------------	----------------------------	-------------------------------

Mój wkład: Opracowanie koncepcji badań oraz ich metodyki, nadzór nad wykonywanymi analizami, wykonanie części doświadczeń technologicznych oraz prac analitycznych, analiza i interpretacja wyników, współudział w sformułowaniu wniosków, przygotowanie manuskryptu artykułu jako **autor korespondencyjny**, przygotowanie odpowiedzi na recenzje artykułu. Procentowy udział w opracowaniu publikacji: **70%**

Podsumowanie

Suma MEiN ₂₀₂₁ = 780	IF = 37.650	IF _{5-letni} = 33.779
---------------------------------	-------------	--------------------------------

Łączny Impact Factor (IF) dla 5 publikacji wynosi **IF 37,650**. Suma punktów według wykazu czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych opublikowanej w dniu 01.12.2021 przez MEiN wynosi **780 pkt**. Kopie prac wchodzących w skład jednotematycznego cyklu publikacji stanowiącego osiągnięcie naukowe wraz z oświadczeniami współautorów określających ich wkład w powstanie każdej publikacji stanowią załącznik nr 6.

II. WYKAZ AKTYWNOŚCI NAUKOWEJ ALBO ARTYSTYCZNEJ

1. Wykaz opublikowanych monografii naukowych (z zaznaczeniem pozycji niewymienionych w pkt I.1).

Brak

2. Wykaz opublikowanych rozdziałów w monografiach naukowych.

Przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora:

II.2.1. Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Szpicer A., Półtorak A., Wierzbicka A.: Application of hydrogen peroxide oxidation in production of starch-based films, W: Proceedings of the 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience :Prague, Czech Republic, 7 - 9 November 2018 / Řápková Radmila [*i in.*] (red.), International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, 2018, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-86238-80-7, s. 280-284, 5 punktów

II.2.2. Onopiuk A., Półtorak A., Szpicer A., Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Wierzbicka A.: The influence of polysaccharides edible coatings on the physical and chemical properties of strawberry fruits, W: Proceedings of the 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience :Prague, Czech Republic, 7 - 9 November 2018 / Řápková Radmila [*i in.*] (red.), International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, 2018, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-86238-80-7, s. 285-290, 5 punktów

II.2.3. Półtorak A., Marcinkowska-Lesiak M., Szpicer A., Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A.: Volatile compounds profile of white bread with addition of chosen glycoside hydrolases as improvers, W: Proceedings of the 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience :Prague, Czech Republic, 7 - 9 November 2018 / Řápková Radmila [*i in.*] (red.), International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, 2018, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-86238-80-7, s. 312-316, 5 punktów

II.2.4. Szpicer A., Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Półtorak A., Wierzbicka A.: Use of polysaccharides in production low-fat meat products, W: Proceedings of the 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience :Prague, Czech Republic, 7 - 9 November 2018 / Řápková Radmila [*i in.*] (red.), International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, 2018, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-86238-80-7, s. 390-395, 5 punktów

II.2.5. Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Onopiuk A., Marcinkowska-Lesiak M., Półtorak A., Wierzbicka A.: Modeling the structure of yoghurts containing oat beta-glukan, W: Proceedings of the 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience :Prague, Czech Republic, 7 - 9 November 2018 / Řápková Radmila [*i in.*] (red.), International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, 2018, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-86238-80-7, s. 433-438, 5 punktów

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora:

II.2.6. Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., Onopiuk A., Szpicer A., Półtorak A., Wierzbicka A.: THE INFLUENCE OF CELLULASE PREPARATION ON THE QUALITY OF YEAST MUFFIN MADE FROM WHOLE GRAIN WHEAT FLOUR, W: Proceedings of the 16th

International Conference on Polysaccharides-Glycoscience / Řápková Radmila [i in.] (red.), 2020, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-88307-05-1, s. 9-13, 5 punktów

II.2.7. Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Marcinkowska-Lesiak M., Wierzbicka A., Półtorak A.: STABILIZATION OF THE PHYSICAL PROPERTIES OF BERRY FRUITS USING OF POLYSACCHARIDE EDIBLE COATINGS, W: Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience / Řápková Radmila [i in.] (red.), 2020, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-88307-05-1, s. 14-18, 5 punktów

II.2.8. Szpicer A., Onopiuk A., Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Pogorzelski G., Wierzbicka A., Półtorak A.: MODELLING OF VOLATILE COMPOUNDS AND FATTY ACIDS PROFILES USING POLYSACCHARIDES AND VEGETABLE OILS IN FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS, W: Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience / Řápková Radmila [i in.] (red.), 2020, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-88307-05-1, s. 28-33, 5 punktów

II.2.9. Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., Szpicer A., Onopiuk A., Orłowski M., Wierzbicka A., Półtorak A.: RHEOLOGICAL PROPERTIES AND FLAVOUR EVALUATION OF LOW FAT YOGHURTS, W: Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience / Řápková Radmila [i in.] (red.), 2020, Czech Chemical Society, ISBN 978-80-88307-05-1, s. 36-40, 5 punktów

3. Wykaz członkostwa w redakcjach naukowych monografii.

Brak

4. Wykaz opublikowanych artykułów w czasopismach naukowych (z zaznaczeniem pozycji niewymienionych w pkt I.2).

Przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora:

II.4.1 **Onopiuk A.**, Tokarzewicz A., Gorodkiewicz E.: Cystatin C: A Kidney Function Biomarker, W: Advances in Clinical Chemistry, Advances in Clinical Chemistry, 2015, s. 57-69, DOI:10.1016/bs.acc.2014.11.007 (IF: 2,295; MNiSW₂₀₁₇: 45 pkt.; liczba cytowań: 78)

II.4.2 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: Influence of post-mortem muscle glycogen content on the quality of beef during aging, Journal of Veterinary Research, National Veterinary Research Institute, vol. 60, 2016, s. 301-307, DOI:10.1515/jvetres-2016-0046 (IF: 0,811; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 10)

II.4.3 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Moczowska M., Szpicer A., Wierzbicka A.: The impact of ozone on health-promoting, microbiological, and colour properties of Rubus ideaus raspberries, CyTA-Journal of Food, vol. 15, nr 4, 2017, s. 563-573, DOI:10.1080/19476337.2017.1317669, (IF: 1,371; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 17)

II.4.4 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wyrwisz J., Moczowska M., Stelmasiak A., Lipińska A., Szpicer A., Zalewska M., Zaremba R., Kuboń M., Wierzbicka A.: Impact of ozonisation on pro-health properties and antioxidant capacity of 'Honeoye' strawberry fruit, CyTA-Journal of Food, vol. 1, nr 1, 2017, s. 58-64, DOI:10.1080/19476337.2016.1212273 (IF: 1,371; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 7)

II.4.5 Zalewska M., Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**, Stelmasiak A., Półtorak A.: Modified atmosphere packaging for extending the shelf life of fresh *Agaricus bisporus*, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 42, nr 12, 2018, s. 1-9, DOI:10.1111/jfpp.13839 (IF: 1,288; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 10)

II.4.6 Zalewska M., Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**: Physicochemical properties of white button mushrooms (*Agaricus bisporus*) as affected by coating, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 42, nr 2, 2018, s. 1-8, DOI:10.1111/jfpp.13419 (IF: 1,288; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 14)

II.4.7 Tokarzewicz A., Guszcz T., **Onopiuk A.**, Kozłowski R., Gorodkiewicz E.: Utility of cystatin C as a potential bladder tumour biomarker confirmed by surface plasmon resonance technique, *Indian Journal of Medical Research*, vol. 147, nr 1, 2018, s. 46-50, DOI:10.4103/ijmr.IJMR_124_16 (IF: 1,251; MNiSW₂₀₁₇: 25 pkt.; liczba cytowań: 7)

II.4.8 Szpicer A., **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: Influence of oat β -glucan and canola oil addition on the physico-chemical properties of low-fat beef burgers, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 42, nr 11, 2018, s. 1-12, DOI:10.1111/jfpp.13785 (IF: 1,288; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 5)

II.4.9 Półtorak A., Marcinkowska-Lesiak M., Lendzion K., Moczowska M., **Onopiuk A.**, Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A.: Evaluation of the antioxidant, anti-inflammatory and antimicrobial effects of catuaba, galangal, roseroot, maca root, guarana and polyfloral honey in sausages during storage, *LWT-Food Science and Technology*, vol. 96, 2018, s. 364-370, DOI:10.1016/j.lwt.2018.05.035 (IF: 3,714; MNiSW₂₀₁₇: 40 pkt.; liczba cytowań: 20)

II.4.10 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: The impact of muscle and aging time on meat tenderness in the carcasses of Limousin \times Holstein-Friesian crossbred bulls, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 42, nr 6, 2018, s. 1-8, DOI:10.1111/jfpp.13619 (IF: 1,288; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 7)

II.4.11 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Sun D., Wierzbicka A.: Effects of selected myofibrillar protein activities on beef tenderization process based on electrophoretic analysis, *Journal of Food Process Engineering*, Wiley-Blackwell Publishing, Inc., vol. 41, nr 1, 2018, s. 1-8, DOI:10.1111/jfpe.12596 (IF: 1,448; MNiSW₂₀₁₇: 20pkt.; liczba cytowań: 5)

II.4.12 Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**, Zalewska M., Ciepłoch A., Barotti L.: The effect of different level of *Spirulina* powder on the chosen quality parameters of shortbread biscuits, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 42, nr 3, 2018, s. 1-10, DOI:10.1111/jfpp.13561 (IF: 1,288; MNiSW₂₀₁₇: 20 pkt.; liczba cytowań: 11)

II.4.13 Szpicer A., **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: Influence of tallow replacement by oat β -glucan and canola oil on the fatty acid and volatile compound profiles of low-fat beef burgers, *CyTA-Journal of Food*, vol. 17, 2019, s. 926-936, DOI:10.1080/19476337.2019.1674924 (IF: 1,653; MNiSW₂₀₁₉: 40 pkt.; liczba cytowań: 2)

II.4.14 Półtorak A., Marcinkowska-Lesiak M., Lendzion K., **Onopiuk A.**, Moczowska M., Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A.: The effect of bioactive components of plant origin on the physicochemical and sensory characteristics of functional sausages, *Food Science and Technology, SciELO*, vol. 39, nr 1, 2019, s. 232-239, DOI:10.1590/fst.03018 (IF: 1.653; MNiSW₂₀₁₉: 40pkt.; liczba cytowań: 2)

II.4.15 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: Changes in chemical composition and tenderness of selected beef muscles during aging analysed with SDS-PAGE and fluorescence

spectroscopy, *Animal Science Papers and Reports*, vol. 37, 2019, s. 243-258 (IF: 0,688; MNiSW₂₀₁₉: 40 pkt.; liczba cytowań: 0)

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora:

II.4.16 **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Marcinkowska-Lesiak M., Pogorzelski G., Wierzbicka A.: Impact of the storage atmosphere enriched with ozone on the quality of *Lycopersicon esculentum* tomatoes, *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 43, nr 12, 2019, s. 1-10, DOI:10.1111/jfpp.14252 (IF: 2.190; MNiSW₂₀₁₉: 40 pkt.; liczba cytowań: 4)

II.4.17 Szpicer A., **Onopiuk A.**, Półtorak A., Wierzbicka A.: The influence of oat β -glucan content on the physicochemical and sensory properties of low-fat beef burgers, *CyTA-Journal of Food*, vol. 18, nr 1, 2020, s. 315-327, DOI:10.1080/19476337.2020.1750095, (IF: 2.255; MNiSW₂₀₁₉: 40 pkt.; liczba cytowań: 7)

II.4.18 Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**, Wojtasik-Kalinowska I., Zalewska M., Półtorak A., Wierzbicka A.: The influence of sage and hemp oil addition to gelatin-based edible coating on the quality features of pork, *CyTA-Journal of Food*, vol. 18, nr 1, 2020, s. 719-727, DOI:10.1080/19476337.2020.1836027 (IF: 2.255; MNiSW₂₀₁₉: 40 pkt.; liczba cytowań: 1)

II.4.19 Wojtasik-Kalinowska I., Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**, Stelmasiak A., Szpicer A., Holc D., Wierzbicka A., Półtorak A.: Geese fillets flavor stability and quality characteristics at different stages of sous-vide cooking, *Animal Science Papers and Reports*, vol. 39, nr 4, 2021, s. 419-435 (IF: 0.967; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 1)

II.4.20 Wojtasik-Kalinowska I., **Onopiuk A.**, Szpicer A., Wierzbicka A., Półtorak A.: Frozen storage quality and flavor evaluation of ready to eat steamed meat products treated with antioxidants, *CyTA-Journal of Food*, vol. 19, nr 1, 2021, s. 152-162, DOI:10.1080/19476337.2020.1869103 (IF: 2.478; MEiN₂₀₂₁: 40 pkt.; liczba cytowań: 2)

II.4.21 Wojtasik-Kalinowska I., Górską-Horczyczak E., Stelmasiak A., Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**, Wierzbicka A., Półtorak A.: Effect of Temperature and Oxygen Dose During Rendering of Goose Fat to Promote Fatty Acid Profiles, *European Journal of Lipid Science and Technology*, vol. 123, nr 12, 2021, s. 1-8, DOI:10.1002/ejlt.202100085 (IF: 3.196; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.22 Szpicer A., **Onopiuk A.**, Wojtasik-Kalinowska I., Półtorak A.: Red grape skin extract and oat β -glucan in shortbread cookies: technological and nutritional evaluation, *European Food Research and Technology*, vol. 247, nr 8, 2021, s. 1999-2014, DOI:10.1007/s00217-021-03767-1 (IF: 3.498; MEiN₂₀₂₁: 70 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.23 **Onopiuk A.**, Szpicer A., Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A., Półtorak A.: Impact of Ozonisation Time and Dose on Health Related and Microbiological Properties of Rapanui Tomatoes, *Agriculture (Switzerland)*, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 11, nr 5, 2021, s. 1-16, DOI:10.3390/agriculture11050428 (IF: 3.408; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 2)

II.4.24 **Onopiuk A.**, Kołodziejczak K., Szpicer A., Wojtasik-Kalinowska I., Wierzbicka A., Półtorak A.: Analysis of factors that influence the PAH profile and amount in meat products subjected to thermal processing, *Trends in Food Science & Technology*, vol. 115, 2021, s. 366-379, DOI:10.1016/j.tifs.2021.06.043 (IF: 16.002; MEiN₂₀₂₁: 200 pkt.; liczba cytowań: 9)

II.4.25 Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., **Onopiuk A.**, Zalewska M., Półtorak A.: Application of propolis extract in gelatin coatings as environmentally friendly method for extending the shelf life of pork loin, *Coatings*, vol. 11, nr 8, 2021, s. 1-14, DOI:10.3390/coatings11080979 (IF: 3.236; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 3)

II.4.26 **Onopiuk A.**, Kołodziejczak K., Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., Szpicer A., Stelmasiak A., Półtorak A.: Influence of plant extract addition to marinades on polycyclic aromatic hydrocarbon formation in grilled pork meat, *Molecules*, vol. 27, nr 1, 2022, DOI:10.3390/molecules27010175, (IF: 4,927; MEiN₂₀₂₁: 140 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.27 **Onopiuk A.**, Kołodziejczak K., Marcinkowska-Lesiak M., Półtorak A.: Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons using different extraction methods and HPLC-FLD detection in smoked and grilled meat products, *Food Chemistry*, vol. 373, 2022, s. 1-7, DOI:10.1016/j.foodchem.2021.131506, (IF: 9.231; MEiN₂₀₂₁: 200 pkt.; liczba cytowań: 2)

II.4.28 **Onopiuk A.**, Szpicer A., Pogorzelski G., Wierzbicka A., Półtorak A.: Analysis of the impact of exogenous preparations of cysteine proteases on tenderness of beef muscles Semimembranosus and Longissimus thoracis et lumborum, *Livestock Science*, Elsevier, vol. 258, 2022, DOI:10.1016/j.livsci.2022.104866 (IF: 1.929; MEiN₂₀₂₁: 140 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.29 Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., **Onopiuk A.**, Stelmasiak A., Wierzbicka A., Półtorak A.: Application of atmospheric pressure cold plasma activated plant protein preparations solutions as an alternative curing method for pork sausages, *Meat Science*, vol. 187, 2022, DOI:10.1016/j.meatsci.2022.108751 (IF: 7.077; MEiN₂₀₂₁: 140 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.30 Kołodziejczak K., **Onopiuk A.**, Szpicer A., Półtorak A.: Meat analogues in the perspective of recent Scientific research: a review, *Foods*, vol. 11, 2022, DOI:10.3390/foods11010105 (IF: 5.561; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 6)

II.4.31 Kurek M., **Onopiuk A.**, Pogorzelska-Nowicka E., Szpicer A., Zalewska M., Półtorak A.: Novel protein sources for applications in meat-alternative products—Insight and challenges, *Foods*, vol. 11, nr 7, 2022, s. 1-15, DOI:10.3390/foods11070957 (IF: 5.561; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 4)

II.4.32 Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., **Onopiuk A.**, Stelmasiak A., Wierzbicka A., Półtorak A.: Plasma-activated milk powder as a sodium nitrite alternative in pork sausages. *Meat Science*, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108880> - (IF: 7.077; MEiN₂₀₂₁: 140 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.33 **Onopiuk*, A.**, Kołodziejczak, K., Szpicer, A., Monika Marcinkowska-Lesiak, Wojtasik-Kalinowska, I., Stelmasiak, A., & Półtorak, A. The effect of partial substitution of beef tallow on selected physicochemical properties, fatty acid profile and PAH content of grilled beef burgers. *Foods* (IF: 5.561; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.34 Marcinkowska-Lesiak M., Wojtasik-Kalinowska I., **Onopiuk A.**, Stelmasiak A., Wierzbicka A., Półtorak A.: Green technology for pork loin wet curing—unconventional use of cow and soy milk treated with non-thermal atmospheric plasma, *Foods*, MDPI, vol. 11, nr 16, 2022, DOI:10.3390/foods11162523, (IF: 5,561; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.35 Szpicer A., **Onopiuk A.**, Barczak M., Kurek M.: The optimization of a gluten-free and soy-free plant-based meat analogue recipe enriched with anthocyanins microcapsules, *LWT-Food Science and Technology*, vol. 168, 2022, s. 1-8, DOI:10.1016/j.lwt.2022.113849, (IF: 4,006; MEiN₂₀₂₁: 100 pkt.; liczba cytowań: 0)

II.4.36 Zalewska M., Marcinkowska-Lesiak M., **Onopiuk A.**: Application of different drying methods and their influence on the physicochemical properties of tomatoes, European Food Research and Technology, vol. 248, 2022, 2727–2735, DOI:10.1007/s00217-022-04081-0, (IF: 2,366; MEiN₂₀₂₁: 70 pkt.; liczba cytowań: 0)

5. Wykaz osiągnięć projektowych, konstrukcyjnych, technologicznych (z zaznaczeniem pozycji niewymienionych w pkt I.3).

II.5.1 Nagroda Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za znaczące osiągnięcia w zakresie działalności wdrożeniowej, Minister Edukacji i Nauki Przemysław Czarnek, Warszawa, 19 lutego 2022 r.

II.5.2 Nagroda na Międzynarodowej Wystawie Wynalazków w Genewie za prace opracowane w ramach Projektu „SAUSANTOX Wegańskie parówki o podwyższonym potencjale antyoksydacyjnym”, gdzie wyzwaniem technologicznym było opracowanie receptury, technologii produkcji oraz uzyskanie prozdrowotnych analogów produktów mięsnych, na bazie składników pochodzenia roślinnego, o podwyższonej wartości biologicznej i odżywczej.

II.5.3 Dyplom Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za wynalazek pod nazwą „Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci. marzec 2016, Warszawa, Nagroda zespołowa.

II.5.4 Nagroda Stowarzyszenia Wynalazców z Tajwanu na Międzynarodowych Targach Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Technologii BRUSSELS INNOVA 2015 za opracowanie i zgłoszenie do ochrony patentowej „Sposób wytwarzania wołowiny funkcjonalnej dla dzieci”, 19-21.11.2015r. Bruksela. Nagroda zespołowa.

II.5.5 Złoty medal z wyróżnieniem na Międzynarodowych Targach Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Technologii BRUSSELS INNOVA 2015 za opracowanie i zgłoszenie do ochrony patentowej „Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i wołowiny funkcjonalnej dla dzieci”, 19-21.11.2015r. Bruksela. Nagroda zespołowa.

II.5.6 Nagroda INSTITUTE OF HEALTH AND BEAUTY of Russia na Międzynarodowych Targach Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Technologii BRUSSELS INNOVA 2015 za opracowanie i zgłoszenie do ochrony patentowej „Sposób wytwarzania wołowiny funkcjonalnej dla dzieci”, 19-21.11.2015r. Bruksela. Nagroda zespołowa.

6. Wykaz publicznych realizacji dzieł artystycznych (z zaznaczeniem pozycji niewymienionych w pkt I.3).

Nie dotyczy

7. Wykaz wystąpień na krajowych lub międzynarodowych konferencjach naukowych lub artystycznych, z wyszczególnieniem przedstawionych wykładów na zaproszenie i wykładów plenarnych.

Przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora:Konferencje krajowe

II.7.1 **Onopiuk Anna**, Półtorak Andrzej, Wierzbička Agnieszka, 2015, „Wykorzystanie technik elektroforetycznych do oznaczeń kalpain w mięsie wołowym”, Ogólnopolskie Studenckie Mikrosymposium Chemików-Chemia-Przyszłość zaczyna się dziś”; Koło Naukowe Chemików Uniwersytetu w Białymstoku „Pozyton”, Białystok

II.7.2 **Onopiuk Anna**, Półtorak Andrzej, Szpicer Arkadiusz, Wierzbička Agnieszka, 2016, „Proteomiczna analiza białek miofibrylarnych mięsa wołowego z wykorzystaniem elektroforezy dwukierunkowej”, Polskie Towarzystwo Chemiczne, XXXIII Zjazd Wiosenny Sekcji Studenckiej PTChem, Białowieża

II.7.3 **Onopiuk Anna**, Moczowska Małgorzata, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej, 2016, „Wpływ ozonowania na właściwości prozdrowotne owoców truskawki”, Konferencja naukowa „Problemy gospodarki energią i środowiskiem w rolnictwie, leśnictwie i przemyśle spożywczym”, Wydział Inżynierii Produkcji SGGW w Warszawie oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Warszawa

II.7.4 Moczowska Małgorzata, **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej, 2016, „Wpływ ozonowania na zawartość witaminy C w owocach truskawki odmiany *Honeoye*”, Konferencja naukowa „Problemy gospodarki energią i środowiskiem w rolnictwie, leśnictwie i przemyśle spożywczym”, Wydział Inżynierii Produkcji SGGW w Warszawie oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Warszawa

II.7.5 Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Moczowska Małgorzata, Półtorak Andrzej, 2016, „Zastosowanie wyłoków winogronowych w produkcji wyrobów ciastkarskich o właściwościach prozdrowotnych”, Konferencja naukowa „Problemy gospodarki energią i środowiskiem w rolnictwie, leśnictwie i przemyśle spożywczym”, Wydział Inżynierii Produkcji SGGW w Warszawie oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Warszawa

II.7.6 Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Moczowska Małgorzata, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Półtorak Andrzej, 2017, „Wykorzystanie ekstraktu ze skórek czerwonych winogron w produkcji wyrobów ciastkarskich o właściwościach prozdrowotnych”, I Ogólnopolska Konferencja dla studentów i doktorantów, Przedsiębiorczość w Nauce i Praktyce- Żywność- Rynek- Usługi, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Warszawa

II.7.7 **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej, 2017, „Ozonowanie jako skuteczna metoda przedłużania trwałości żywności”, I Ogólnopolska Konferencja dla studentów i doktorantów, Przedsiębiorczość w Nauce i Praktyce- Żywność- Rynek- Usługi, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Warszawa

II.7.8 **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Moczowska Małgorzata, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Półtorak Andrzej, 2017, „Suszenie sublimacyjne jako skuteczna metoda przedłużania trwałości owoców”, I Ogólnopolska Konferencja dla studentów i doktorantów, Przedsiębiorczość w Nauce i Praktyce- Żywność- Rynek- Usługi, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Warszawa

II.7.9 **Onopiuk Anna**, Półtorak Andrzej, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Moczowska Małgorzata, Szpicer Arkadiusz, 2017, „Wpływ ozonowania na właściwości prozdrowotne owoców maliny *Rubus ideaus*”, XXIV Konferencja naukowa „Postęp Naukowo- Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Zakopane

II.7.10 Półtorak Andrzej, Szpicer Arkadiusz, Moczowska Małgorzata, **Onopiuk Anna**, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Wierzbicka Agnieszka, 2017, „Ocena stabilności oksydacyjnej produktów ciastkarskich z wykorzystaniem różnicowej kolorymetrii skaningowej”, XXIV Konferencja naukowa „Postęp Naukowo- Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Zakopane

II.7.11 Wojtasik-Kalinowska Iwona, Moczowska Małgorzata., **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej, Wierzbicka Agnieszka, 2017, „Wykorzystanie elektronicznego nosa do instrumentalnej oceny świeżości mięsa mielonego”, XXIV Konferencja naukowa „Postęp Naukowo- Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, Zakopane

II.7.12 Półtorak Andrzej, Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Marcinkowska-Lesiak Monika, Kalinowska- Wojtasik Iwona, Wierzbicka Agnieszka, 2018, „Analiza możliwości wykorzystania różnicowej kolorymetrii skaningowej do oceny stabilności oksydacyjnej produktów rolnych”, XXV Jubileuszowa Konferencja Naukowa w Zakopanem z cyklu „Postęp Naukowo-Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie”, Zakopane

Konferencje międzynarodowe

II.7.13 **Anna Onopiuk**, Ewa Gorodkiewicz. A potentially useful cancer biomarker and an indicator of renal function cystatin C. The European Conference on Analytical Chemistry Euroanalysis, Bordeaux, France, 6-10.09.2015.

II.7.14 **Onopiuk Anna**, Półtorak Andrzej, Wierzbicka Agnieszka, 2015, „Analiza szybkości zmian poubojowych zachodzących w wybranych mięśniach szkieletowych pozyskanych z tusz mięsnych mieszańców”, Międzynarodowa Konferencja podsumowująca realizację Projektu ProOptiBeef; Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski oraz Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Warszawa

II.7.15 **Onopiuk Anna**, Moczowska Małgorzata, Kurek Marcin, Półtorak Andrzej, Wierzbicka Agnieszka, 2015, „Analiza wpływu czasu dojrzewania na aktywność m-kalpain w mięsie wołowym”, Międzynarodowa Konferencja podsumowująca realizację Projektu ProOptiBeef; Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski oraz Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Warszawa

II.7.16 Moczowska Małgorzata, Kurek Marcin, **Onopiuk Anna**, Wyrwisz Jarosław, Półtorak Andrzej, Wierzbicka Agnieszka, 2015, „Wpływ sposobu pakowania na profil kwasów tłuszczowych w mięsie wołowym”, Międzynarodowa konferencja podsumowująca realizację Projektu ProOptiBeef, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski oraz Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Warszawa

II.7.17 Marcinkowska- Lesiak Monika, **Onopiuk Anna**, Zalewska Magdalena, Sakowska Anna, Zaremba Robert, 2016, „Effect of different level of spirulina on the chosen quality parameters of shortbread biscuits”, Bonding Tradition with Innovation- Successful strategies in food chain value, Olsztyn, Polska

II.7.18 „Applied of polysaccharides to create the structure of selected food products” A. Wierzbicka, A. Półtorak, I. Wojtasik-Kalinowska, A. **Onopiuk**, A. Szpicer, M. Marcinkowska-Lesiak, G. Pogorzelski, A. Stelmasiak. The 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience: Prague, Czech Republic, 7 – 9 November 2018.

II.7.19 Onopiuk, A., Półtorak, A., Szpicer, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Wojtasik-Kalinowska, I., Wierzbicka, A. (2018). „The influence of polysaccharides edible coatings on the physical and chemical properties of strawberry fruits”, 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy

II.7.20 Szpicer, A., Onopiuk, A., Wojtasik-Kalinowska, I., Marcinkowska-Lesiak, M., Półtorak, A., Wierzbicka, A. (2018). „Use of polysaccharides in production low-fat meat products”, 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy

II.7.21 Wojtasik-Kalinowska, I., Szpicer, A., Onopiuk, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Półtorak, A., Wierzbicka, A. (2018) „Modelling the structure of yoghurts containing oat β -glucan”, 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy

II.7.22 Marcinkowska-Lesiak, M., Wojtasik-Kalinowska, I., Onopiuk, A., Szpicer, A., Półtorak, A., Wierzbicka, A. (2018) „Application of hydrogen peroxide oxidation in production of starch-based films”, 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy

II.7.23 Półtorak, A., Marcinkowska-Lesiak, M., Szpicer, A., Onopiuk, A., Wojtasik-Kalinowska, I., Wierzbicka, A. (2018) „Volatile compounds profile of white bread with an addition of chosen glycoside hydrolases as improvers”, 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora:

Konferencje krajowe

II.7.24 Anna Onopiuk, Magdalena Kłopocka, Klaudia Kołodziejczak, Agnieszka Zapaśnik, Andrzej Półtorak, Wystąpienie ustne „Wykorzystanie metody HPLC-DAD-FLD do oznaczeń wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności” XVI Wrocławskim Studenckim Sympozjum Chemicznym w dniach 5-6 grudnia 2020

II.7.25 Klaudia Kołodziejczak, Agnieszka Zapaśnik, Anna Onopiuk, Magdalena Kłopocka, Klaudia Kołodziejczak, Andrzej Półtorak Poster pt.: „Elektroforeza SDS-PAGE jako skuteczna metoda rozdzielania białek” XVI Wrocławskie Studenckie Sympozjum Chemiczne w dniach 5-6 grudnia 2020

II.7.26 Agnieszka Zapaśnik, Anna Onopiuk, Magdalena Kłopocka, Klaudia Kołodziejczak, Andrzej Półtorak Poster pt.: „Wykorzystanie testów immunoenzymatycznych ELISA do wykrywania alergenów spożywczych” XVI Wrocławskie Studenckie Sympozjum Chemiczne w dniach 5-6 grudnia 2020

II.7.27 Klaudia Kołodziejczak, dr Anna Onopiuk, Agnieszka Zapaśnik, Magdalena Kłopocka, Andrzej Półtorak, Ustna prezentacja na konferencji krajowej E-Zjazd Wiosenny Sekcji Studenckiej PTChem pt.: „Analiza ilościowa alergenów spożywczych z wykorzystaniem metod ELISA i PCR Real Time” 27-29.05.2021

II.7.28 Anna Onopiuk, Wystąpienie ustne pt.: „Chromatograficzna analiza wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produktach spożywczych” E-Zjazd Wiosenny Sekcji Studenckiej PTChem. 27-29.05.2021

II.7.29 Anna Onopiuk, Klaudia Kołodziejczak, Andrzej Półtorak, Plakat pt.: „Wpływ obecności związków antyoksydacyjnych na kształtowanie profilu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w grillowanej żywności XVII Warszawskie Seminarium Doktorantów Chemików – ChemSession’21, 24.09.2021

II.7.30 Klaudia Kołodziejczak, dr Anna Onopiuk, Prof. dr hab. Andrzej Półtorak Plakat na konferencji XVII Warszawskie Seminarium Doktorantów Chemików – ChemSession’21 pt.: „Wpływ ozonowania na zdolność antyoksydacji jabłek podczas przechowywania”, 24.09.2021

II.7.31 Klaudia Kołodziejczak, Anna Onopiuk, Andrzej Półtorak Wygłoszenie referatu pod tytułem Analiza wpływu ekstraktów roślinnych na kształtowanie profilu WWA w produktach pochodzenia zwierzęcego podczas 11 Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej Studentów i Doktorantów Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w Nauce i Praktyce, 18.11.2021

II.7.32 Anna Onopiuk, K. Kołodziejczak, I. Wojtasik-Kalinowska, M. Marcinkowska-Lesiak, A. Wierzbicka, A. Półtorak. Oznaczanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności metodą HPLC/DAD/FLD i SPE. Konferencja naukowa Postęp Naukowo-Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie organizowana przez Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, 7-10 luty 2022, Zakopane

II.7.33 Iwona Wojtasik-Kalinowska, Anna Onopiuk, Monika Marcinkowska-Lesiak, Adrian Stelmasiak, Arkadiusz Szpicer, Agnieszka Wierzbicka, Andrzej Półtorak. Wpływ parametrów niskotemperaturowej obróbki cieplnej na wybrane cechy jakościowe produktu finalnego. Konferencja naukowa Postęp Naukowo-Techniczny i Organizacyjny w Rolnictwie organizowana przez Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej, 7-10 luty 2022, Zakopane

II.7.34 4.1. Poster w języku polskim, autorzy: Klaudia Kołodziejczak, Anna Onopiuk, Andrzej Półtorak, pt. „Wpływ tłuszczu roślinnego oraz wybranych składników naturalnych na właściwości chemiczne roślinnego burgera”. XVIII Warszawskie Seminarium Doktorantów Chemików ChemSession’22 - 23 września 2022

Wykłady na zaproszenie:

II. 7. 35 Prelegentka w ogłoszeniu raportu pt. „Wieprzowina. Nowa Perspektywa” w trakcie Europejskiego Forum Przyszłości na Stadionie Śląskim w Chorzowie

Konferencje międzynarodowe

II.7.36 Wojtasik-Kalinowska Iwona, Marcinkowska-Lesiak Monika, Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Orłowski Marcin, Wierzbicka Agnieszka, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Rheological properties and flavour evaluation of low fat yoghurts” prezentowanej podczas, 16th International Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE Prague, Czech Republic, 4-6.11.2020

II.7.37 Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Marcinkowska-Lesiak Monika, Wierzbicka Agnieszka, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Modelling of

volatile compounds and fatty acids profiles using polysaccharides and vegetable oils in functional food products” prezentowanej podczas, 16th International (Web-)Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE Prague, Czech Republic, 4-6.11.2020

II.7.38 Marcinkowska-Lesiak Monika, Wojtasik-Kalinowska Iwona, **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej, Wierzbicka Agnieszka Współautor prezentacji pt.: “The influence of cellulase preparation on the quality of yeast muffin made from whole grain wheat flour” prezentowanej podczas, 16th International (Web-)Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE Prague, Czech Republic, 4-6.11.2020

II.7.39 **Onopiuk Anna**, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Marcinkowska-Lesiak Monika, Szpicer Arkadiusz, Wierzbicka Agnieszka, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Stabilization of the physical properties of berry fruits using of polysaccharide edible coatings” prezentowanej podczas, 16th International (Web-)Conference on POLYSACCHARIDES-GLYCOSCIENCE Prague, Czech Republic, 4-6.11.2020

II.7.40 **A. Onopiuk**, K. Kołodziejczak, I. Wojtasik-Kalinowska, M. Marcinkowska-Lesiak, A. Szpicer, A. Półtorak Współautor prezentacji pt The use of edible coatings based on chitosan and pullulan to extend the shelf life of apples prezentowanej podczas 17th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2021 11th - 12th November 2021

II.7.41 I. Wojtasik-Kalinowska, **A. Onopiuk**, M. Marcinkowska-Lesiak, A. Szpicer, D. Petri, A. Półtorak Współautor prezentacji pt Modeling the consistency of curd cheese using enzymes from the transferase class prezentowanej podczas 17th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2021 11th - 12th November 2021

II.7.42 A. Szpicer, **A. Onopiuk**, I. Wojtasik-Kalinowska, M. Marcinkowska-Lesiak, A. Wierzbicka, A. Półtorak, Współautor prezentacji pt The use of polysaccharides and polyphenols in modeling the physicochemical parameters of innovative pro-health biscuits prezentowanej podczas 17th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2021 11th - 12th November 2021

II.7.43 M. Marcinkowska-Lesiak, I. Wojtasik-Kalinowska, **A. Onopiuk**, A. Szpicer, A. Półtorak Współautor prezentacji pt Effect of oxidized starch-based coatings on quality of stored strawberries prezentowanej podczas 17th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2021 11th - 12th November 2021

II.7.44 Szpicer Arkadiusz, **Onopiuk Anna**, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Marcinkowska-Lesiak Monika, Wierzbicka Agnieszka, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Improving the nutritional and technological properties of food products through the use of oat beta-glucan and rapeseed oil as health-promoting ingredients in the meat industry” prezentowanej podczas Webinar Conference On Food Science & Nutrition w dniach od 27 do 28 stycznia 2021 roku Online Event

II.7.45 Marcinkowska-Lesiak Monika, Wojtasik-Kalinowska Iwona, **Onopiuk Anna**, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Quality of pork loin during storage affected by gelatin edible coatings enriched with propolis extract” prezentowanej podczas Webinar Conference On Food Science & Nutrition w dniach od 27 do 28 stycznia 2021 roku Online Event

II.7.46 Wojtasik-Kalinowska Iwona, Stelmasiak Adrian, **Onopiuk Anna**, Marcinkowska-Lesiak Monika, Szpicer Arkadiusz, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: “Analysis of selected physicochemical parameters in goose meat treated to low temperature heat treatment” prezentowanej podczas Webinar Conference On Food Science & Nutrition w dniach od 27 do 28 stycznia 2021 roku Online Even

II.7.47 **Onopiuk Anna**, Kołodziejczak Klaudia, Szpicer Arkadiusz, Wojtasik-Kalinowska Iwona, Marcinkowska-Lesiak Monika, Półtorak Andrzej Współautor prezentacji pt.: "Analysis of the profile of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked meat by traditional method" prezentowanej podczas Webinar Conference On Food Science & Nutrition w dniach od 27 do 28 stycznia 2021 roku Online Event

II.7.48 Żbik Klara, **Onopiuk Anna**, Kurek Marcin Współautor prezentacji pt.: "Antioxidant capacity and phenolic content of selected flowers petals extracted with different solvents and ultrasounds treatment" prezentowanej podczas ELLS Scientific Student Conference 2022, 23-24 września 2022, Czech University of Life Sciences, Praga

8. Wykaz udziału w komitetach organizacyjnych i naukowych konferencji krajowych lub międzynarodowych, z podaniem pełnionej funkcji.

II.8.1 Udział w Komitecie organizacyjnym Międzynarodowej Konferencji ProOptiBeef – optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce zgodnie ze strategią "od widelca do zagrody" 27 maja 2015 (funkcja organizacyjna)

II.8.2 Udział w Komitecie organizacyjnym Konferencji „Nasza oferta-Twoja decyzja” na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW dnia 26 lutego 2015 (funkcja organizacyjna)

II.8.3 Udział w komisji oceniającej Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych pt. „Gastronomia”, 23.04.2021 (funkcja: członek komisji oceniającej)

9. Wykaz uczestnictwa w pracach zespołów badawczych realizujących projekty finansowane w drodze konkursów krajowych lub zagranicznych, z podziałem na projekty zrealizowane i będące w toku realizacji, oraz z uwzględnieniem informacji o pełnionej funkcji w ramach prac zespołów.

II.9.1 Kierownik B+R Projektu badawczo- rozwojowego POIR.01.01.01-00-1066/19 pt. „Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości odżywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: "spray-off" oraz "friendly use" w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

II.9.2 Wykonawca w projekcie „Sausantox – Wegańskie parówki o podwyższonym potencjale antyoksydacyjnym” realizowanego w ramach projektu Inkubator Innowacyjności 4.0 w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności 01.10.2021-28.02.2022.

II.9.3 Kierownik zadania badawczego pt. „Badania wpływu zmian sposobów procesu żywienia drobiu, na jakość surowca drobiowego- badania, jakości prozdrowotnej oraz występowania białek alergennych dostarczonego surowca drobiowego”. Zadanie badawcze realizowane jest w ramach Projektu badawczo- rozwojowego POIR.01.01.01-00-0130/18 „Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 działanie 1.1 i opiera się na współpracy z Zakładem Mięsnym „Wierzejki” J.M. Zdanowscy Spółka Jawna.

II.9.4 Wykonawca w ramach Projektu dotyczącego przyznania środków finansowych na utrzymanie specjalnego urządzenia badawczego na rok 2019 pt. System identyfikacji i oznaczeń markerów świeżości i jakości prozdrowotnej produktów żywnościowych.

Składowymi systemu są: elektroniczny nos, chromatograf gazowy, chromatograf ciekłowy, aparat Mini-PROTEAN Tetra Cell. Decyzja nr 32/E-385/SPUB/SP/2019, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

II.9.5 Wykonawca w ramach Projektu pt. „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” (ProOptiBeef) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka. Projekt Realizowany przez Konsorcjum Naukowo-Przemysłowe, w składzie: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie oraz Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Umowa zawarta w dniu 07.10.2014r. na czas określony do 30.07.2020r. Okres pracy w ramach Projektu: 07.10.2014r. – 30.06.2015r. (nr umowy UDA-POIG.01.03.01-00-204/09-14), następnie zatrudnianie w ramach realizacji wskaźników Projektu (ProOptiBeef) na stanowisku Asystenta naukowego zatrudnionego w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności.

II.9.6 Wykonawca w ramach Projektu pt. „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” jest realizowany przez Konsorcjum Naukowo-Przemysłowe utworzone przez Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN (Koordynator Projektu), Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz partnerów naukowych i przemysłowych w latach 2009 – 2014. Udział w ramach zadania 5. Podzadanie nr 4.6. Tytuł: Opracowanie technologii pozyskiwania mięsa strusi o wysokiej wartości odżywczej i prozdrowotnej. Czas trwania: 01.12.2015-28.12.2015, Jastrzębiec POIG.01.01.02.14-090/090 Projekt „BIOŻYWNOSĆ – Innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka.

II.9.7 Kierownik zadania badawczego finansowanego z dotacji służącej rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich pt. „Analiza wpływu zmian tryptofanu i troponiny T na kruchość mięsa wołowego”, 505-10-102800-N00335-99, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa. Czas realizacji Projektu: 18.05.2016-30.06.2017.

II.9.8 Kierownik projektu Miniatura 5 pt. “Analiza wpływu wybranych związków fenolowych na kształtowanie profilu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności” finansowanego przez Narodowe Centrum Nauki.

II.9.9 Udział w projekcie Projektowanie żywności – „studia dualne II stopnia” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej III. Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie nr 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Nr projektu: POWR.03.01.00-00-DU61/18 Okres realizacji projektu od 2018-09-01 do 2020-09-30.

II.9.10 Udział w Projekcie nr umowy UMO-2021/43/D/NZ9/01572 pt. Koacerwacja emulsji podwójnych z antocyjanami przy użyciu białek pochodzenia roślinnego finansowanego ze środków Narodowego Centrum Nauki od 03.10.2022 r. Czas trwania projektu 36 miesięcy.

10. Wykaz członkostwa w międzynarodowych lub krajowych organizacjach i towarzystwach naukowych wraz z informacją o pełnionych funkcjach.

II.10.1 Członek Polskiego Towarzystwa Chemicznego, karta członkowska nr 992663

11. Wykaz staży w instytucjach naukowych lub artystycznych, w tym zagranicznych, z podaniem miejsca, terminu, czasu trwania stażu i jego charakteru.

II.11.1 Zakład Mięśny „Wierzejki” J.M. Zdanowscy, 23.07.2018 r. – 31.08.2018 r.; Staż przemysłowy w dziale rozwoju i wdrażania nowych produktów mięsnych.

II.11.2 Instytut Genetyki i Biotechnologii Zwierząt PAN, 01.07.2021 r. – 01.10.2021 r.; Staż naukowo-badawczy.

II.11.3 Zakład Elektrochemii Instytutu Chemii Uniwersytetu w Białymstoku 08-09.2014 r.; Staż naukowy.

II.11.4 Laboratorium chemiczne firmy Dary Natury, 01.08.2022-31.08.2022.

12. Wykaz członkostwa w komitetach redakcyjnych i radach naukowych czasopism wraz z informacją o pełnionych funkcjach (np. redaktora naczelnego, przewodniczącego rady naukowej, itp.).

brak

13. Wykaz recenzowanych prac naukowych lub artystycznych, w szczególności publikowanych w czasopismach międzynarodowych.

Recenzje prac publikowanych w czasopismach naukowych:

Dokonałam recenzji 17 artykułów naukowych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym (Tabela 2). Wszystkie recenzje zostały napisane po uzyskaniu stopnia doktora nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia.

Tabela 2. Recenzje prac publikowanych w czasopismach naukowych.

Nr	Nazwa czasopisma	Suma	2021	2022
1	Applied Sciences	1	1	
2	Biomolecules	1		1
3	Foods	8	1	7
4	Food Science & Nutrition	1		1
5	International Journal of Environmental Research and Public Health	1	1	
6	Journal of Food Processing and Preservation	2	2	

7	Journal of Texture Studies	1		1
8	Journal of Food Science	1		1
9	Molecules	1	1	
10	LWT	4	4	
11	Polymer Composites	1		1
SUMA		22	10	12

14. Wykaz uczestnictwa w programach europejskich lub innych programach międzynarodowych.

brak

15. Wykaz udziału w zespołach badawczych, realizujących projekty inne niż określone w pkt. II.9.

brak

16. Wykaz uczestnictwa w zespołach oceniających wnioski o finansowanie badań, wnioski o przyznanie nagród naukowych, wnioski w innych konkursach mających charakter naukowy lub dydaktyczny.

brak

III. WSPÓŁPRACA Z OTOCZENIEM SPOŁECZNYM I GOSPODARCZYM

1. Wykaz dorobku technologicznego.

Nie dotyczy

2. Współpraca z sektorem gospodarczym.

W 2017 roku rozpoczęłam współpracę z Zakładem Mięsnym „Wierzejki” J.M. Zdanowscy Spółka Jawna, która w następstwie przyczyniła się do napisania i uzyskania dwóch projektów badawczo rozwojowych. Pierwszy z nich pt. „Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenności” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020, POIR.01.01.01-00-0130/18. Efektem projektu było opracowanie i weryfikacja innowacyjnych metodologii badawczych do jakościowego i ilościowego oznaczania związków alergennych (gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja, mleko, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia, seler, gorczyca, sezam, łubin, mięczaki) w mięsie drobiowym spełniającym wymagania jakościowe. W projekcie tym pełniłam rolę kierownika zadania badawczego pt. „Badania wpływu zmian sposobów procesu żywienia drobiu, na jakość surowca drobiowego- badania,

jakości prozdrowotnej oraz występowania białek alergennych dostarczonego surowca drobiowego”.

W 2019 roku wspólnie z Zakładem Mięsnym „Wierzejki” J.M. Zdanowscy Spółka Jawna pozyskaliśmy finansowanie na Projekt badawczo- rozwojowy POIR.01.01.01-00-1066/19 pt. „Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości odżywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: ”spray-off” oraz ”friendly use” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. Celem obecnie trwającego projektu jest opracowanie nowoczesnej technologii produkcji tłuszczu zwierzęcego smażalniczego i smakowego o podwyższonych cechach prozdrowotnych, sensorycznych, z redukcją nasyconych kwasów tłuszczowych, znaczącym ograniczeniem kwasów tłuszczowych trans oraz o podwyższonej temperaturze hydrolizy termicznej i o wydłużonym terminie przydatności do spożycia bez zmian oksydacyjnych i jakościowych przy zastosowaniu nowatorskiego pakowania w warunkach modyfikowanej atmosfery, w tym bez udziału tlenu.

W dniach 6-8 października 2021 roku brałam udział w Europejskim Forum Przyszłości na Stadionie Śląskim w Chorzowie. Byłam tam prelegentem w ogłoszeniu raportu pt. „Wieprzowina. Nowa Perspektywa”, który opisał przyszłość branży mięsnej w Polsce i na świecie. Raport został przygotowany przez Związek Polskie Mięso we współpracy z polskimi naukowcami, w tym moim. Dokument składał się z siedmiu analiz naukowych z czterech obszarów tematycznych (zdrowie, ekonomia, środowisko, społeczeństwo) i przedstawił nowe argumenty, które pokazały znaczenie sektora wieprzowego i sposoby mierzenia się wyzwaniami, które przed nim stoją. Kontynuując temat mięsa wzięłam udział w pisaniu artykułów popularnonaukowych takich jak m.in. “Zła wiadomość dla wegan. Polska wieprzowina znacznie zdrowsza!” (w.Gospodarce.pl), “Mięso czerwone, a rak. Jakie są fakty?” (Agro Profil), “Raport: Nie ma dowodów na to, że czerwone mięso powoduje raka” (Farmer.pl), “Wieprzowina to dobry wybór. Wyniki raportu nie pozostawiają złudzeń” (Świat rolnika.info).

Od dnia 01.08.2022 do 31.08.2022 współpracowałam z firmą Dary Natury Sp. z o. o. Koryciny 73 (Grodzisk). W ramach współpracy realizowałam oznaczenia analityczne z zakresu analizy ilościowej pestycydów i witamin z wykorzystaniem metod chromatografii gazowej GC/MS i cieczonej HPLC.

3. Wykaz uzyskanych praw własności przemysłowej, w tym uzyskanych patentów krajowych lub międzynarodowych.

III.3.1. Patent na wynalazek pt. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie, numer zgłoszenia P.414939, numer prawa wyłącznego Pat.232487, rok zgłoszenia 2015, rok decyzji 2019

III.3.2. Patent na wynalazek pt. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla kobiet, numer zgłoszenia P.414941, numer prawa wyłącznego Pat.232489, rok zgłoszenia 2015, rok decyzji 2019 numer prawa wyłącznego data nadania 01.02.2019 r.

III.3.3. Patent na wynalazek pt. Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla dzieci, numer zgłoszenia P.414940, numer prawa wyłącznego Pat.232488, rok zgłoszenia 2015, rok decyzji 2019

4. Wykaz wdrożonych technologii.

W ramach Projektu badawczo-rozwojowego pt.: „Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020, POIR.01.01.01-00-0130/18 opracowałam wspólnie z zespołem wysokiej jakości produkty finalne. Technologia produkcji została nagrodzona dnia 19 lutego 2022 przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (Nagroda Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za znaczące osiągnięcia w zakresie działalności wdrożeniowej, Minister Edukacji i Nauki Przemysław Czarnek).

5. Wykaz wykonanych ekspertyz lub innych opracowań wykonanych na zamówienie instytucji publicznych lub przedsiębiorców.

brak

6. Wykaz udziału w zespołach eksperckich lub konkursowych.

Udział w komisji oceniającej Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych pt. „Gastronomia”, 23.04.2021 (funkcja: członek komisji oceniającej)

7. Wykaz projektów artystycznych realizowanych ze środowiskami pozaartystycznymi.

brak

IV. DANE NAUKOMETRYCZNE

1. Impact Factor (w dziedzinach i dyscyplinach, w których parametr ten jest powszechnie używany jako wskaźnik naukometryczny).

Sumaryczny Impact Factor za publikacje, których jestem autorem lub współautorem, liczony na podstawie roku opublikowania artykułu naukowego wynosi 121,037 (IF przed uzyskaniem stopnia doktora 22,695; po uzyskaniu stopnia doktora 98,342).

2. Liczba cytowań publikacji wnioskodawcy, z oddzielnym uwzględnieniem autocytowań.

Tabela 1. Zestawienie liczbowe cytowań na dzień 29.09.2022

Baza danych	Liczba cytowań	Liczba cytowań bez autocytowań
Web of Science	258	217
Scopus	283	237
Google Scholar	386	N/D

3. Indeks Hirscha.

Tabela 2. Zestawienie indeksu Hirscha w zależności od bazy danych na dzień 29.09.2022

Baza danych	Indeks Hirscha
Web of Science	9
Scopus	10
Google Scholar	11

...*Onopiuk Anna*.....

(podpis wnioskodawcy)