

**Załącznik nr 1**  
**Uzasadnienie**  
**do Uchwały Komisji habilitacyjnej z dnia 04 listopada 2019 roku**  
**powołanej przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów**  
**w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego**  
**dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły**  
**w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia**

Dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła jest absolwentką Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracę dyplomową pt.: „Wpływ przeestryfikowania na stabilność przeciwutleniającą tłuszczu mlecznego i jego mieszanin z olejami roślinnymi” wykonała w Katedrze Chemii Wydziału Technologii Żywności SGGW pod kierunkiem Prof. dr hab. Bolesława Kowalskiego, uzyskując tytuł zawodowy magistra inżyniera w zakresie technologii żywności i żywienia. W latach 2004-2008 była uczestniczką dziennych studiów doktoranckich na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie. W 2008 r. uzyskała stopień naukowy doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na podstawie rozprawy doktorskiej pt.: „Oksydacyjna i hydrolityczna stabilność lipidów wybranych zbóż i produktów zbożowych”. Promotorem pracy w przewodzie doktorskim był Pan prof. dr hab. Bolesław Kowalski. Działalność zawodowa dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły związana jest ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, gdzie w 2008 roku podjęła pracę jako asystent na Wydziale Nauk o Żywności w Katedrze Chemii, a od 2009 roku na stanowisku adiunkta, gdzie pracuje do chwili obecnej.

Dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła systematycznie podwyższała swoje kwalifikacje zawodowe, już podczas studiów doktoranckich, uczestniczyła w programie Socrates Intensive Programme „Food and Health” w Institut National Agronomique Paris-Grignon oraz odbyła 3-miesięczny staż zawodowy w Zakładach Przemysłu Tłuszczowego w Warszawie. W 2009 r. ukończyła Studium Doskonalenia Pedagogicznego na Wydziale Nauk Humanistycznych SGGW w Warszawie. Do podnoszenia kwalifikacji zawodowych Kandydatki, a zwłaszcza dydaktycznych, niewątpliwie przyczyniły się trzykrotnie uzyskiwane granty dydaktyczne LLP Erasmus (Teaching Staff Mobility). W ramach tego programu (w latach 2009-2011) po 6 razy przebywała na uniwersytetach tureckich w Suleyman Demirel Universitesi w Isparcie oraz Mehmet Akif Ersoy Universitesi w Burdur, a także w Chorwacji na University of Zagreb (2013). W ramach projektu finansowanego przez Unię Europejską w 2012 r., po ukończeniu 1,5-letniego kursu ECDL (European Computer Driving Licence), uzyskała Europejski Certyfikat Umiejętności Komputerowych.



**Jako swój dorobek ilustrujący wkład do rozwoju nauki** dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła przedstawiła rozprawę habilitacyjną w postaci powiązanego tematycznie cyklu sześciu publikacji pod tytułem „Zastosowanie przeestryfikowanych mieszanin tłuszczów naturalnych do wypieku ciastek kruchych oraz w technologii modelowych farszów mięsnych” opublikowanych w latach 2012-2019, w tym cztery artykuły zostały opublikowane w czasopismach o zasięgu międzynarodowym (z listy JCR: International Journal of Food Sciences and Nutrition; European Journal of Lipid Science and Technology, LWT - Food Science and Technology, International Journal of Food Properties ), a dwa z listy B MNiSW (Żywność Nauka Technologia Jakość oraz Bromatologia i Chemia Toksykologiczna). Wartość merytoryczną publikowanych prac potwierdzają czasopisma o IF od 1,592 do 3,465. Sumaryczny Impact Factor w/w publikacji wg listy Journal Citation Reports wynosi 7,243, a suma punktów wg wykazu czasopism naukowych z roku opublikowania pracy 129 pkt. Wszystkie prace w cyklu habilitacyjnym są zespołowe, jednak Kandydatka jest pierwszym Autorem, z wiodącym udziałem w ich przygotowaniu (65-75%). Jej udział polegał na określeniu koncepcji badań, zebraniu i zanalizowaniu materiału publikacyjnego, zaplanowaniu metodyki badań i wykonaniu części badań, opracowaniu części wyników, sformułowaniu wniosków i przygotowaniu manuskryptu, wykonaniu korekty artykułu wynikającej z przedstawionych recenzji. Pełniła również funkcję autora korespondującego. Wszystkie prace to oryginalne osiągnięcia twórcze Habilitantki i Jej zespołu badawczego.

Recenzenci stwierdzili, że podjęty temat habilitacji z uwagi na współczesne trendy związane z projektowaniem produktów spożywczych o określonych cechach, właściwościach i przeznaczeniu jest ważny. Publikowane światowe dane dotyczące szerzenia się chorób cywilizacyjnych są jednym z czynników wpływających na aktualność podejmowanych przez Nią badań o dużym potencjale aplikacyjnym. Podkreślono, że Habilitantka w swoim osiągnięciu naukowym łączy aspekty jakości, jej oceny i możliwości zastosowania tłuszczów otrzymanych na drodze przeestryfikowania w przemyśle cukierniczym i produktów mięsnych. Połączenie dwóch aspektów - jakości i technologii uzyskiwanych preparatów przeestryfikowanych tłuszczów było dla Habilitantki punktem wyjścia do przeprowadzenia badań.

Głównym celem osiągnięcia naukowego Habilitantki była ocena możliwości wykorzystania przeestryfikowanych mieszanin tłuszczu w technologii produkcji ciastek kruchych oraz technologii modelowych farszów mięsnych. Do wypieku ciastek kruchych zastosowano mieszaniny tłuszczu mlecznego i smalcu z olejem rzepakowym oraz koncentratem oleju rybnego, natomiast w przypadku farszów mięsnych przeestryfikowaną mieszaninę smalcu z olejem rzepakowym. Dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła rozwiązała postawione szczegółowe cele badawcze w toku kolejno zaplanowanych badań:

- uzyskanie modyfikowanych tłuszczów na drodze przeestryfikowania tłuszczu mlecznego i smalcu z olejem rzepakowym i koncentratem oleju rybnego oraz ich zastosowanie do wypieku kruchych ciastek,
- uzyskanie modyfikowanych tłuszczów na drodze przeestryfikowania smalcu olejem rzepakowym i wykorzystanie w modelowych farszach mięsnych,
- charakterystyka jakości uzyskanych produktów i porównanie z podobnymi obecnymi w ofercie handlowej,
- charakterystyka wybranych właściwości modyfikowanych tłuszczów - ich struktury,



mięknięcia i odporności na utlenianie,

- ocena żywieniowa i sensoryczna kruchych ciastek wypiekanych z dodatkiem modyfikowanych tłuszczów.

Podsumowując swoją opinię o osiągnięciu naukowym Habilitantki prof. dr hab. Małgorzata Nogala-Kałucka stwierdziła, że przeprowadzone modyfikacje oprócz wartości poznawczych mają również wartość aplikacyjną, co znalazło potwierdzenie w przeprowadzonych próbnym wypiekach i ocenie sensorycznej. Pani Profesor dodała, że w przyszłości możemy mieć wymierne korzyści z zastosowania uzyskiwanych preparatów modyfikowanych tłuszczów zarówno w produktach piekarskich jak i wyrobach mięsnych, a wykorzystane w projektowaniu żywności funkcjonalnej mogą mieć istotny prozdrowotny wpływ na prawidłowy rozwój poprzez określoną wartość zdrowotną w diecie, szczególnie w żywieniu małych dzieci i niemowląt (np. zastosowanie do odżywek), co dodatkowo podnosi wartość poznawczą i użyteczną przeprowadzonych badań. Pani Recenzent stwierdziła ponadto, że warto podkreślić, że w swoich badaniach dr inż. M. Wirkowska-Wojdyła nie tylko uzyskała nowe preparaty przeestryfikowanych tłuszczów, ale również zmierzała do dokładnego prześledzenia zmian ich struktury chemicznej, udziału w zachodzących procesach i właściwości w odmiennych pod względem składu matryc badanych wyrobów.

W ocenie pracy prof. dr hab. Stanisław Błażej podkreślił trafność dokonanej przez Kandydatkę wyboru publikacji do jednotematycznego cyklu, który stanowi Jej osiągnięcie naukowe w postępowaniu habilitacyjnym. W ocenie Pana Profesora szczególną wartość naukową przedstawiają badania Habilitantki dotyczące wpływu przeestryfikowania na skład kwasów tłuszczowych i ich rozmieszczenie w cząsteczkach TAG w ciastkach kruchych i farszach mięsnych. We frakcji lipidowej izolowanej z ciastek kruchych stwierdzano obecność kwasów EPA i DHA, pochodzących z preparatu oleju rybnego używanego do przygotowania mieszanin poddawanych procesowi enzymatycznego przeestryfikowania. Długołańcuchowe, wielonienasycone kwasy tłuszczowe EPA (20:5) oraz DHA (20:6) są integralnym składnikiem błon komórkowych, warunkują prawidłowy rozwój układu nerwowego, krwionośnego i odpornościowego, stąd ich rola w diecie jest niezmiernie ważna, szczególnie dla niemowląt i małych dzieci. Skład kwasów tłuszczowych w modelowych farszach mięsnych był ściśle skorelowany z rodzajem tłuszczów wykorzystanych do ich produkcji. Zastąpienie części smalcu olejem rzepakowym poprawiało proporcje kwasów nasyconych do nienasyconych, powodowało wzrost zawartości kwasu linolenowego i zmniejszało stosunek n-6 do n-3 na korzystniejszy z żywieniowego punktu widzenia. Generalnie we frakcji lipidowej ciastek kruchych i modelowych farszów mięsnych kwas palmitynowy znajdował się w pozycji wewnętrznej sn-2, natomiast kwasy nienasycone w zewnętrznych pozycjach sn-1,3 cząsteczek TAG, co ogranicza niekorzystne zjawisko wiązania kationów wapnia i magnezu z przewodu pokarmowego poprzez tworzenie nierozpuszczalnych soli. W podsumowaniu prof. dr hab. Stanisław Błażej stwierdził, że przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły wnosi nowe elementy, pogłębia, poszerza i porządkuje wiedzę na temat charakterystyki i możliwości technologicznego zastosowania przeestryfikowanych enzymatycznie lipidów w produkcji żywności. Ponadto zaprezentowane wyniki są nowatorskie i stanowią znaczący wkład Pani dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły w rozwój współczesnej nauki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Podobnie stwierdziła Pani dr hab. inż. Iwona Konopka, prof. UWM uznając, że wyniki



zaprezentowane w pracach tworzących cykl habilitacyjny są oryginalne i wnoszą nową wartość naukową do dyscypliny technologia żywności i żywienia. W szczególności, prace Habilitantki istotnie rozszerzają i systematyzują wiedzę dotyczącą przeestryfikowanych mieszanin tłuszczów zwierzęcych z olejami roślinnymi, które z powodzeniem nadają się do praktycznego zastosowania w produkcji ciastek kruchych oraz w technologii modelowych farszów mięsnych. Zastosowanie takich lipidów nie wpływa negatywnie na właściwości technologiczne produktów oraz na ogólną jakość frakcji lipidowej, natomiast może poprawić ich strawność. W opinii Pani Recenzent przedstawione osiągnięcie habilitacyjne spełnia kryterium znacznego wkładu w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia.

W ocenie merytorycznej osiągnięcia naukowego pozostali członkowie Komisji stwierdzili, że osiągnięcie jest wieloaspektowym i pogłębionym naukowo studium z zakresu nowoczesnej technologii i chemii żywności. Podjęte w pracy zagadnienia są aktualne i bardzo ważne, zarówno dla konsumenta, jak i producentów żywności. Wiedza z tego zakresu jest potrzebna, nie tylko przy doskonaleniu surowców czy komponentów żywności, ale również w ich przetwarzaniu. Na uwagę zasługuje zastosowanie przez Habilitantkę do badań szerokiego spektrum prowadzonych analiz z wykorzystaniem właściwych technik analitycznych, co wskazuje na bardzo dobre opanowanie warsztatu badawczego oraz umiejętność pracy w zespole.

**Całościowy dorobek naukowo-badawczy dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły** obejmuje 24 oryginalne prace twórcze znajdujące się w bazie JCR. Wszystkie one powstały po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, co wskazuje na znaczącą aktywność publikacyjną i wartość naukową artykułów po ostatnim awansie. Ukazywały się w znanych czasopismach w obiegu światowym, m.in.: Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, Food Analytical Methods, Journal of Food Quality, Thermochimica Acta. Pozostałe artykuły, 59 oryginalnych prac twórczych z Listy B MNiSW, publikowano w czasopismach krajowych jak np.: Żywność Nauka Technologia Jakość, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Acta Agrophisica. W wieloautorskich publikacjach Habilitantki (poza artykułami wybranymi do cyklu, stanowiącego osiągnięcie naukowe) Jej udział był zróżnicowany i wahał się w zakresie od 5 do 80%. Najczęściej polegał na współudziale w opracowaniu koncepcji badań, realizacji eksperymentów i przygotowania manuskryptów.

Habilitantka jest autorem lub współautorem 132 doniesień naukowych (81 na konferencjach krajowych i 51 na konferencjach międzynarodowych), 3 wygłoszonych referatów na międzynarodowych i krajowych konferencjach tematycznych oraz innych opracowań zbiorowych w postaci skryptów i raportów końcowych.

Sumaryczna liczba punktów dorobku naukowego wg listy MNiSW wynosi 829, w tym po uzyskaniu stopnia naukowego doktora 773 (co stanowi 93%). Na podstawie dokumentacji przygotowanej przez Habilitantkę, wartość współczynnika wpływu IF z roku publikacji artykułów wynosi 36,210 i w całości dotyczy okresu po uzyskaniu stopnia doktora. Sumaryczna liczba cytowań wg bazy Web of Science wynosi 100 (57 bez autocytowań), a Indeks Hirscha 7.

Recenzenci i Członkowie Komisji wskazali, że wskaźniki bibliometryczne dobitnie świadczą o wysokiej efektywności i jakości badań naukowych prowadzonych przez



Kandydatkę. W okresie od ostatniego awansu naukowego do chwili obecnej z wielokrotności dorobek publikacyjny i stała się rozpoznawalna w środowisku naukowym.

Działalność naukowa Habilitantki jest wielowątkowa i interdyscyplinarna, podejmowane przez nią problemy badawcze dotyczą zagadnień z zakresu technologii i chemii żywności, a pod względem tematycznym jest dorobkiem bardzo jednorodnym i spójnym. Dominują w nim zagadnienia szczegółowe związane z chemią tłuszczów i właściwościami termicznymi żywności. Prace naukowo-badawcze prowadzone obok zasadniczego tematu przedstawionego w osiągnięciu naukowym Habilitantki obejmują:

- jakość frakcji lipidowej w produktach spożywczych różnego pochodzenia,
- wykorzystanie przeestryfikowania do modyfikowania właściwości tłuszczów naturalnych, a w szczególności do otrzymania zamienników tłuszczu mleka kobycego,
- właściwości termiczne żywności,
- zastosowanie  $\beta$ -laktoglobuliny do wiązania palmitynianu retinylu i cholekalcyferolu w układach beztłuszczowych.

Zdaniem recenzentów i członków komisji przedstawiony do oceny dorobek naukowo-badawczy Habilitantki jest kontynuacją tematyki podejmowanej w pracy magisterskiej oraz realizowanej w pracy doktorskiej. Podejmowane przez Habilitantkę aktywności wymagały opracowania warsztatu badawczego i starannego przygotowania całego układu doświadczeń oraz umiejętność pracy w zespołach badawczych. Prowadzone przez Habilitantkę badania znajdują również stosowny oddźwięk w świecie naukowym, na co wskazują cytowania Jej publikacji.

Do ważnych zadań podejmowanych przez dr inż. Magdalenę Wirkowską-Wojdyłę należy także zaliczyć Jej aktywny udział w realizacji 5 projektów naukowych w latach 2009 - 2015, w jednym była głównym wykonawcą, w dwóch wykonawcą oraz w jednym osobą partycypującą jako współautor projektu inwestycyjnego. Jednak, jak zauważyli recenzenci, aktywność badawcza Pani Doktor z innymi jednostkami nie jest rozległa i nie sięga poza granice naszego kraju. Współpraca dotyczy realizowanego tylko jednego projektu z przedsiębiorstwem BUJNO Synthesis Sp. z o.o. w ramach programu stażowego („Tekla Plus”) dla pracowników naukowych, którego była kierownikiem, stąd też niedosyt budzi mała aktywność Habilitantki w nawiązywaniu współpracy naukowej poza Uczelnią w realizacji projektów krajowych i międzynarodowych.

Za swą działalność naukową dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła została 2-krotnie wyróżniona nagrodą zespołową stopnia III i II (2013 i 2018 r.) przez JM Rektora SGGW. Uzyskane nagrody potwierdzają wartość naukową badań prowadzonych przez Habilitantkę.

W podsumowaniu działalności naukowej Recenzenci i Członkowie Komisji stwierdzili, że zgodnie z wyżej przedstawionymi danymi dorobek naukowy Habilitantki jest właściwie ukierunkowany, znaczny i wartościowy z punktu widzenia naukowego, jak i aplikacyjnego. Kandydatka znakomicie opanowała nowoczesne metody analityczne (w tym spektrofotometryczne, chromatograficzne, termoanalityczne). Artykuły prezentują wysoki poziom merytoryczny i wiele z nich zostało opublikowanych w renomowanych czasopismach z listy JCR, o całkowitym IF wynoszącym 36,210. Prace dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły podejmują problematykę chemii związków lipidowych w środowisku żywności różnych branż przemysłu spożywczego i prawdopodobnie w przyszłości będą rozwijane przez Kandydatkę jako samodzielnego pracownika naukowego.



**W ocenie osiągnięć dydaktycznych i organizacyjnych i współpracy międzynarodowej** Członkowie Komisji jednomyślnie stwierdzili, że dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła jest nauczycielem akademickim o dużym doświadczeniu dydaktycznym, które zdobywała sukcesywnie od początku pracy na macierzystym Wydziale. Habilitantka prowadzi zajęcia dydaktyczne - wykłady i ćwiczenia laboratoryjne dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia na kierunkach „Technologia żywności i żywienie człowieka” i „Bezpieczeństwo żywności” na Wydziale Nauk o Żywności obecnie Wydziale Technologii Żywności oraz dla studentów Wydziału Nauk o Zwierzętach, Wydziału Rolnictwa i Biologii oraz Wydziału Budownictwa i Ochrony Środowiska. Spektrum tych zajęć jest szerokie, obejmuje m.in.: Chemię, Chemię organiczną, Chemię żywności, co oddaje charakter zainteresowań naukowych Kandydatki. Opracowała autorskie programy wykładów i ćwiczeń z Chemii dla studentów kierunków Biologii i Zootechniki. Przygotowała autorskie wykłady w języku angielskim „Nutritional and technological properties of fats and oils” dla studentów II stopnia studiów stacjonarnych Wydziału Nauk o Żywności oraz studentów studiów wymiennych w ramach programu Erasmus. Współtworzyła wiele instrukcji i nowych stanowisk badawczych do prowadzenia zajęć laboratoryjnych i realizacji prac naukowych. Jako współautorka, uczestniczyła również w opracowaniu ważnej pomocy dydaktycznej dla studentów w postaci skryptu do ćwiczeń z chemii żywności. W okresie 2014-2015 brała udział w projekcie naukowo-edukacyjnym TEMPUS („Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities”).

Swoje predyspozycje do kształtowania właściwych postaw studentów w podejściu do problemów naukowych Habilitantka rozwijała pełniąc rolę promotora 5 prac magisterskich i 1 pracy inżynierskiej. Sprawowała również opiekę nad realizowanym projektem przez studentkę z Turcji w ramach programu Erasmus Intership. Ponadto promotorstwo pomocnicze w dwóch przewodach doktorskich mgr inż. Rity Głowackiej i mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej jest dobrym prognostykiem szybkiej kariery naukowej Habilitantki.

Za bardzo ważne osiągnięcie organizacyjne Pani dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły należy uznać pełnienie funkcji (od 2011 r.) pełnomocnika Dziekana Wydziału Nauk o Żywności ds. współpracy międzynarodowej.


Aktywność Kandydatki popularyzująca naukę i organizacyjna została wysoko oceniona przez członków Komisji. Recenzenci wskazali, że Kandydatka nie ogranicza się tylko do prezentacji plakatów i referatów na konferencjach naukowych krajowych i międzynarodowych, ale również do uczestniczy w organizacji Dni SGGW, prowadzenia warsztatów z chemii dla młodzieży szkół ponadpodstawowych w ramach cyklu „Otwarte Laboratoria”. Pani dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła we współpracy z przedsiębiorcami prowadziła Warsztaty z analityki laboratoryjnej w trzech edycjach projektu (2015, 2017, 2018) dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z Opoczna. Podobny charakter miały warsztaty naukowe „Fakty i mity na temat tłuszczów” skierowane do najzdolniejszej młodzieży z Polski w ramach obozu naukowego ADAMED SmartUp w SGGW (2017r.). Ponadto Habilitantka była członkiem Komitetu Organizacyjnego Konferencji z okazji 50-lecia Wydziału Nauk o Żywności SGGW, połączonego z Jubileuszową XL Sesji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności PAN „Tradycja i nowoczesność w żywności i żywieniu”. Za swą działalność organizacyjną i osiągnięcia dydaktyczne dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła została 4-krotnie wyróżniona nagrodą zespołową stopnia III i II (2009, 2012, 2014 i 2018 r.) przez JM Rektora SGGW.

W podsumowaniu działalności dydaktycznej, organizacyjnej, popularyzatorskiej i związanej ze współpracą międzynarodową członkowie Komisji wskazali, że Pani dr inż. Magdalena Wirkowska-Wojdyła jest zaangażowanym nauczycielem akademickim, realizującym duży zakres zadań dydaktycznych i wychowawczych, uczestniczącym w pracach organizacyjnych na rzecz Wydziału i macierzystej Uczelni, propagującym współczesną wiedzę o postępach w nauce oraz uczestniczącym w międzynarodowej współpracy naukowej i dydaktycznej.

Biorąc pod uwagę pozytywne oceny osiągnięcia naukowego w postaci jednotematycznego cyklu publikacji pt.: „Zastosowanie przeestryfikowanych mieszanin tłuszczów naturalnych do wypieku ciastek kruchych oraz w technologii modelowych farszów mięsnych” stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego oraz całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, wyrażone przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji, a także dyskusję i jednomyślne głosowanie na posiedzeniu w dniu 04.11.2019 roku, Komisja Habilitacyjna powołana przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Magdaleny Wirkowskiej-Wojdyły pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie w/w stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie Technologia Żywności i Żywnienia i rekomenduje go Radzie Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Sekretarz Komisji  
dr hab. Krzysztof Dasiewicz

Przewodniczący Komisji  
prof. dr hab. Teresa Fortuna

  
.....

  
.....