



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE
WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI

Uchwała nr 1/2015
Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
z dnia 28 stycznia 2015 r.

w sprawie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego
nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
dr inż. Katarzynie Antosik

Na podstawie art. 18 pkt. 1 oraz art. 18a ust. 11 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. z 2003 r., Nr 65, poz. 595. z późn. zm.) w brzmieniu ustalonym ustawą z dnia 18 marca 2011 r. (Dz. z 2011 r., Nr 84, poz. 455) Rada Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, po zapoznaniu się z uchwałą Komisji Habilitacyjnej powołanej w dniu 3 listopada 2014 r. przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów, nadaje **dr inż. Katarzynie Antosik** stopień naukowy doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Wynik głosowania: na 34 osoby uprawnione do głosowania, obecnych 28 osób, oddano 28 głosów ważnych, w tym: 23 „tak”, 1 „nie” i 4 „wstrzymujące się”.

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji

/ Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska /

Protokół z posiedzenia Komisji habilitacyjnej do przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego Pani dr inż. Katarzyny Antosik w dniu 19 stycznia 2015 roku na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

W dniu 19 stycznia 2015 roku w siedzibie Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbyło się posiedzenie komisji habilitacyjnej powołanej w dniu 3 listopada 2014 roku przez Centralną Komisję ds. stopni i tytułów w celu przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr Katarzyny Antosik wszczętego na Jej wniosek z dnia 11 lipca 2014 roku przedmiocie nadania Jej stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Przewodniczący – Prof. dr hab. Zdzisław Targoński - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Recenzent – Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Recenzent - Prof. dr hab. Marek Świtoński - Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Recenzent - Prof. dr hab. Władysław Migdał - Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Członek Komisji - dr hab. Agnieszka Wierzbicka (prof. nadzw.) - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Członek Komisji - Dr hab. Maria Bogdzińska (prof. nadzw.) - Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy

Sekretarz Komisji - Dr hab. Jarosława Rutkowska - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

W ramach posiedzenia komisji przeprowadzono głosowanie nad nadaniem stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia dr Katarzyny Antosik. Głosowanie odbyło się w trybie jawnym.

Wyniki głosowania:

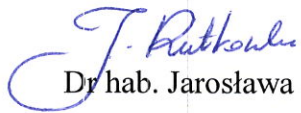
Uprawnionych do głosowania było 7 członków Komisji Habilitacyjnej.

Oddano 7 głosów ważnych:

- głosów za nadaniem dr Katarzyny Antosik stopnia dr habilitowanego: 5

- głosów wstrzymujących: 1

Sekretarz Komisji



Dr hab. Jarosława Rutkowska

Przewodniczący Komisji



Prof. dr hab. Zdzisław Targoński

Załączniki: Uchwała Komisji Habilitacyjnej zawierająca opinię i ocenę dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego

Załącznik nr 1

Uzasadnienie pozytywnej opinii wniosku o nadanie dr inż. Katarzynie Antosik stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia

Doktor inż. Katarzyna Antosik ukończyła studia magisterskie na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, w zakresie technologii żywności ze specjalnością technologia mięsa na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracę doktorską pt. „Przydatność przewodności elektrycznej w diagnozowaniu jakości mięsa wieprzowego” wykonała na Akademii Podlaskiej pod kierunkiem prof. dr hab. Marii Koćwin – Podsiadłej, uzyskując stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie zootechnika. W roku 2012 ukończyła studia podyplomowe w zakresie Poradnictwa Żywnościowego i Dietetycznego na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW. Od 17 stycznia 2007 roku do 30 września 2013 roku pracowała na stanowisku adiunkta w Katedrze Hodowli Trzody Chlewnej i Oceny Mięsa, a od 1 października 2013 roku do chwili obecnej na stanowisku adiunkta w Katedrze Dietetyki i Oceny Żywności w Uniwersytecie Przyrodniczo-Humanistycznym w Siedlcach (poprzednio: Akademia Podlaska).

Zainteresowania naukowe dr inż. Katarzyny Antosik dotyczą zagadnień związanych z uwarunkowaniami, możliwościami diagnozowania i doskonalenia jakości oraz przydatnością technologiczną i kulinarną mięsa wieprzowego. Wyniki prowadzonych zespołowo badań zostały opublikowane w 73 oryginalnych (twórczych) publikacjach, w tym 30 ukazało się w czasopismach o zasięgu światowym objętych bazą JCR. Wśród prac zamieszczonych na liście JCR 22 zostały wskazane przez Kandydatkę po uzyskaniu stopnia doktora: *Animal Science Papers and Reports* (9 prac), *Animal Science* (5 prac), *Journal of Animal Breeding and Genetics* (1 praca), *Meat Science* (4 prace), *Annales of Animal Science* (2 prace), *Żywność Nauka Technologia Jakość* (1 praca). Pozostałe punktowane prace twórcze uzyskane po stopniu doktora zostały opublikowane w czasopismach zamieszczonych na liście B MNiSW (15 prac) m.in. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, *Journal Central European Agricultural*. 10 prac ukazało się w materiałach z kongresów i konferencji naukowych. Dr inż. A. Antosik jest także współautorką dwóch rozdziałów w książce (podręczniku) pt. *Genomika bydła i świń* wydanej przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu pod redakcją L. Zwierchowskiego i M. Świtońskiego wydanej w 2009 roku.

W opinii prof. dr hab. Marka Świtońskiego analiza wykazu publikacji ujawnia szereg wątpliwości dotyczących publikacji w czasopismach uwzględnionych w bazie JCR. Recenzent zwraca uwagę, że do tej grupy Habilitantka zaliczyła 14 prac z lat 2004-2006 opublikowanych w

czasopiśmie *Animal Science and Reports*, w którym to okresie czasopismo jeszcze nie posiadało współczynnika IF. Recenzent zwraca też uwagę, że w wykazie publikacji uwzględnionych w bazie JCR nie powinno się znaleźć 5 jednostronnicowych prac, które ukazały się w suplemencie do czasopisma *Animal Science*. Recenzent przypuszcza, że były to krótkie opracowania pokonferencyjne. Wobec powyższego w opinii Recenzenta faktyczna liczba opublikowanych prac twórczych to 11, a nie 30. Recenzent stwierdził zróżnicowaną renomę naukową tych prac, podkreślając najwyższą rangę 4 prac opublikowanych w *Meat Science* (IF od 2,183 do 2,619) oraz 1 praca w *Journal of Animal Breeding and Genetics* (IF = 1,574).

Kolejną okolicznością na którą wskazuje prof. dr hab. M.Świtoński jest opublikowanie 15 prac w suplementach do czasopism (*Animal Science Papers and Reports* i *Animal Science*). Wyjaśniając znacznie niższą rangę publikacji w suplementach prof. dr hab. M.Świtoński stwierdza, że w porównaniu do prac wydawanych w regularnych numerach czasopism nie przechodzą one normalnej procedury *peer reviewing*. Inną opinię co do jakości prac w suplementach wyraził prof. dr hab. Władysław Migdał, który stwierdził, że wyłączenie tych prac jest krzywdzące dla polskich naukowców. Uzasadniając swoją opinię prof. dr hab. Władysław Migdał wyjaśniał, że organizując dwie międzynarodowe konferencje naukowe był redaktorem suplementów do czasopisma *Animal Science*. Prace do tych suplementów były recenzowane przez dwóch recenzentów.

Kolejną ważną kwestią poruszaną przez Recenzentów był wkład autorski wniesiony przez dr K. Antosik do opublikowanych prac. Prof. dr hab. M.Świtoński zauważa, że wśród 30 prac zaliczonych przez Kandydatkę do grupy A (lista JCR) dr A. Antosik była pierwszym autorem zaledwie w 3 pracach, które ukazały się w suplementach do czasopisma *Animal Science Papers and Reports* (udział 40%). W pozostałych pracach Habilitantka oszacowała udział od 5 do 30%.

Prof. dr hab. Władysław Migdał stwierdził natomiast, że oszacowany przez Habilitantkę udział przy publikacjach 6-7 autorskich jest znaczącym uzasadniając tym, że prowadzone badania były interdyscyplinarne i obejmowały zagadnienia genetyki, hodowli zwierząt i technologii żywności w związku z tym w tych badaniach musiał brać udział zespół naukowców.

Natomiast prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska stwierdziła, że problemem jest sprecyzowanie rzeczywistego wkładu Habilitantki. Problem ten byłby wyjaśniony gdyby w ramach zestawienia publikacji Habilitantka przedstawiła oświadczenia współautorów publikacji. Prof. dr hab. Danuta Kołożyn Krajewska stwierdziła, że suma punktów uzyskana przez Kandydatkę za publikacje - **655 pkt**, sumaryczny **IF – 17,84**, liczba cytowań wg bazy Web of Science – 33, indeks Hirscha – 4 są liczbowym dorobkiem uprawniającym do ubiegania się o

stopień naukowy dr habilitowanego. Jednak przeliczenie punktów z uwzględnieniem szacowanego przez Kandydatkę udziału w każdej punktowanej publikacji zmniejsza liczbę punktów do **110,4 pkt.**

Prof. dr hab. Władysław Migdał wskazał na bardzo wysoką wartość dorobku naukowego dr Katarzyny Antosik podkreślając, że osiągnięcia naukowe Habilitantki stanowią znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Poprawa jakości wieprzowiny na drodze genetycznej, jej wartości kulinarnej i przerobowej jest znaczącym wkładem w rozwój technologii żywności i żywienia. Prof. dr hab. W. Migdał stwierdził, że w/w osiągnięcia będące częścią pracy zbiorowej nie umniejszają ich wartości, gdyż udział Kandydatki polegał na analizie polimorfizmu badanych genów oraz interpretacji i analizie merytorycznej związku polimorfizmu tych genów z cechami jakości i przydatności i technologicznej mięsa tuczników i efektu ich interakcji. Recenzent podkreślił też dopracowanie i weryfikację przez Habilitantkę metod diagnozowania mięsa wadliwego dla celów przemysłu mięsnego w oparciu o właściwości fizykochemiczne łatwo mierzalne *on line*. Recenzent podkreśla, że opracowanie tych zagadnień jest indywidualnym wkładem Kandydatki w osiągnięcia naukowe Zespołu, co wyczerpuje podpunkt 3, punktu 2, artykułu 16 Ustawy z dnia 18 marca 2011 r. o zmianie ustawy o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki oraz zmianie niektórych innych ustaw (DZ.U. 2011 nr 84 poz. 455)

Prof. dr hab. Marek Świtoński oceniając dorobek naukowy dr K. Antosik wskazuje, że większość prac (>10) po uzyskaniu stopnia doktora, poświęconych badaniom efektu znanych polimorfizmów genu *CAST* i *H-FABP* ma niewielki wpływ na poszerzenie wiedzy o znaczeniu badanych markerów genetycznych dla przewidywania jakości mięsa wieprzowego. W uzasadnieniu swojej opinii prof. dr hab. Marek Świtoński wskazuje na niewystarczający materiał doświadczalny (niewielką liczbę zwierząt jak również na to że zwierzęta były mieszańcami 3 lub 4-rasowymi) oraz oddzielne rozważenie problemu polimorfizmu genów *CAST* i *H-FABP*. Wysoko natomiast prof. dr hab. Marek Świtoński ocenia pracę w której badano związek 52 polimorfizmów w 45 genach z potencjałem glikolitycznym i wyciekami naturalnym mięsa wieprzowego. Analizę molekularną przeprowadzono z wykorzystaniem mikromacierzy SNP opracowanej przez zespół prof. S.Kamińskiego z UWM w Olsztynie Wyniki tych badań opublikowano w *Journal of Animal Breeding and Genetics* (rok 2010). Jednocześnie Recenzent zauważył niski udział Kandydatki w pracy - oszacowany na zaledwie na 5%. Bardzo wysoką wartość naukową tych badań podkreśla prof. dr hab. Danuta Kołożyn - Krajewska

Oceniając kopie 9 prac naukowych przygotowanych przez kandydatkę prof. dr hab. Marek Świtoński stwierdził, że w większości poświęcone były ocenie jakości mięsa. Recenzent

ocenił, że prace te mają przede wszystkim praktyczno – technologiczny wydźwięk, a w niewielkim stopniu odpowiadają na pytania naukowe. W opinii Recenzenta spośród 9 publikacji zwraca uwagę jedynie praca opublikowana w prestiżowym czasopiśmie *Meat Science* (2011 rok), w której wskazano, że polimorfizm genu ACSL4 jest związany z zawartością tłuszczu śródmięśniowego u mieszańców 3-rasowych. Jednak Recenzent zwrócił uwagę, że udział Kandydatki w tej publikacji oszacowano jedynie na 10%.

Podsumowując oryginalność i nowatorstwa badań oraz udział Kandydatki w opublikowanych osiągnięciach prof. dr hab. M. Świtoński stwierdza, że większość prac w niewielkim stopniu poszerza wiedzę z zakresu czynników wpływających na jakość mięsa wieprzowego. Natomiast w pracach o większym znaczeniu poznawczym wkład Kandydatki był zazwyczaj mały.

Zarówno prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska jak również prof. dr hab. Władysław Migdał podkreślają aktywny udział Habilitantki w 18 konferencjach naukowych w tym 3 międzynarodowych na których Habilitantka wygłosiła 4 referaty.

Prof. Migdał zwrócił uwagę na osiągnięcia organizacyjne Habilitantki i umiejętność pracy w zespole, poszukuje współrealizatorów prowadzonych przez siebie badań. Dr Katarzyny Antosik była sekretarzem Rady Programowej Międzywydziałowego Studium Dietetyki, prowadząc sprawy organizacyjne związane z kierunkiem dietetyka. Jak również uczestniczyła w pracach Zespołu, którego zadaniem było przygotowanie planu studiów, programu nauczania, założeń organizacyjnych dotyczących utworzenia i prowadzenia kierunku studiów dietetyka.

Zaangażowanie dydaktyczne dr K. Antosik wyróżnił również Prof. dr hab. Marek Świtoński stwierdzając, że Kandydatka jest aktywnym nauczycielem akademickim o czym świadczy szereg dokonań (opiekun 28 prac magisterskich i inżynierskich oraz autorstwo szeregu przedmiotów realizowanych na kierunku dietetyka oraz menadżer produkcji i przetwórstwa mięsnego. Warta podkreślenia zdaniem recenzenta jest również aktywność w zakresie popularyzacji wiedzy oraz ważnym dokonaniem jest współautorstwo w ekspertyzach przygotowanych dla zakładów Mięsnych Sokołów SA. Podsumowując ocenę działalności dydaktycznej i organizacyjnej prof. dr hab. Marek Świtoński wyraził opinię, że dr K. Antosik legitymuje się wartościowymi dokonaniem w tych obszarach.

Do oceny osiągnięcia naukowego wynikającego z art. 16 ust 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki Habilitantka przedstawiła monografię pt. „Uwarunkowania genetyczne zawartości tłuszczu śródmięśniowego oraz jego przydatność w diagnozowaniu jakości mięsa wieprzowego”,

wydanej przez Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach (rozprawa naukowa nr 128).

Prof. dr hab. Marek Świtoński wyraził się krytycznie o postawionych niektórych hipotezach badawczych ze względu na brak oryginalności np. „zawartość tłuszczu śródmięśniowego w wieprzowinie zależy od grupy rasowej tuczników” czy też „kulinarne mięso wieprzowe jest najczęściej spożywanym rodzajem mięsa”. Krytyczną opinię wraził również prof. dr hab. Marek Świtoński co do doboru materiału badawczego jak niewystarczający pod względem liczności. Poza tym Recenzent stwierdził, że takie badania powinny być prowadzone na zwierzętach czystorasowych w celu uniknięcia dodatkowego i często silnego efektu wynikającego ze wzrostu heterozygotyczności krzyżówek międzyrasowych, który zakłóca detekcję efektu pojedynczego polimorfizmu. Prof. dr hab. Marek Świtoński stwierdził, że metodologia badań jest opisana szczegółowo w części dotyczącej oceny tuszy i jakości mięsa> Natomiast opis analiz molekularnych polimorfizmów jest zbyt skrótowy.

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska zwróciła uwagę na nieprawidłowe sformułowanie celu, zwracając uwagę że w sposób najbardziej trafny cel zawarty jest w tytule pracy. Natomiast analiza zachowań żywieniowych i postaw konsumentów dotyczących spożywania mięsa i jego przetworów uwzględniająca określenie ważności tłuszczu widocznego jako kryterium wyboru produktów mięsnych nie została zdaniem recenzenta zrealizowana w sposób prawidłowy.

Recenzentka wyraziła zastrzeżenia do opisu i przeprowadzenia badań sensorycznych. Nie wiadomo jakie były warunki, czy to była metoda laboratoryjna czy badania konsumenckie. Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska zauważyła również, że w przypadku analizy zachowań konsumentów, największe wątpliwości budzi dobór próby, który nie zapewniał reprezentatywności jak również sposób formułowania niektórych pytań z ankiety. Zastrzeżenie do oceny konsumenckiej wyraził również prof. dr hab. Marek Świtoński wyrażając wątpliwość co reprezentatywności zespołu konsumenckiego biorącego udział w badaniach.

Natomiast prof. dr hab. Władysław Migdał uznał za właściwe połączenie dwóch wątków: analizy zmienności uwzględniającej uwarunkowania genetyczne zawartości tłuszczu śródmięśniowego w mięsie wieprzowym i jego wartości diagnostycznej dla cech jakości mięsa z analizą zachowań żywieniowych, dotyczących spożywania mięsa i jego przetworów oraz określenie ważności tłuszczu widocznego jako determinanty przy wyborze mięsa i wyrobów mięsnych. Prof. dr hab. Władysław Migdał stwierdził, że taki układ badań sprawia, że są one kompleksowe – od chlewni do stołu.

Prof. dr hab. Marek Świtoński wyraził opinię, że znacząca część badań opisanych w osiągnięciu naukowym nie ma waloru oryginalności, a wręcz wydaje się być prosta replikacją wcześniej opublikowanych prac. W podsumowaniu Recenzent stwierdził, że opublikowana w języku polskim rozprawa naukowa ma niewielkie walory oryginalności naukowej i przez to nie spełnia warunku stawianego Habilitantom jakim jest „znaczący wkład autora w rozwój dyscypliny naukowej”.

Oceniając monografię dr Katarzyny Antosik prof. dr hab. Danuta Kołożyn–Krajewska podkreśliła jej nowatorski charakter, zarówno z naukowego punktu widzenia jak i możliwości praktycznego wykorzystania wyników badań. Zaplanowanie badań genetycznych i chemicznych i ich przeprowadzenie wskazują na dojrzałość Habilitantki. W dalszej pracy zawodowej powinna jednak bardziej krytycznie oceniać swoje możliwości i selekcjonować planowane do wykonania doświadczenia. Biorąc pod uwagę wartość głównej części dzieła prof. dr hab. Danuta Kołożyn – Krajewska stwierdza, że rozprawa dr inż. K. Antosik wnosi nowe elementy do nauki, a wyniki badań mogą mieć duże znaczenie przy hodowli trzody i produkcji wieprzowego mięsa kulinarnego zarówno z punktu widzenia poznawczego jak i aplikacyjnego.

W opinii prof. dr hab. Danuta Kołożyn–Krajewskiej jak również prof. dr hab. Władysława Migdała monografia dr Katarzyny Antosik wnosi oryginalny wkład do nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, a co za tym idzie odpowiada warunkom stawianym osiągnięciom naukowym do uzyskania stopnia doktora habilitowanego.

Podczas posiedzenia Komisji w dniu 19 stycznia 2015 roku Recenzenci mieli możliwość wysłuchania wyjaśnień dr Katarzyny Antosik, która wzięła udział w pierwszej części posiedzenia. W odpowiedzi na pytanie Prof. dr hab. Danuty Kołożyn – Krajewskiej dotyczące celu przeprowadzenia badań konsumenckich. Habilitantka odpowiedziała, że intencją tych badań było sprawdzenie czy zawartość tłuszczu widocznego w mięsie jest istotna dla konsumenta. Drugie pytanie odnosiło się do zarzutu Recenzentki dotyczącej przeprowadzenia oceny sensorycznej (wyrażonej w recenzji). Prof. dr hab. Danuta Kołożyn – Krajewska wyraziła ubolewanie, że szkoda iż Habilitantka nie była autorem wiodącym w publikacjach. Jednakże wyraziła opinię, że przedstawiony przez Habilitantkę dorobek jest wystarczający.

Odpowiadając na zarzut prof. dr hab. Marka Świtońskiego dotyczący zbyt małej liczebności grup badawczych dr Katarzyna Antosik wyjaśniała, że tego typu prace prowadzone są na jeszcze mniejszej liczbie osobników. Na kolejne pytanie dotyczące wyjaśnienia przez nią elementów nowatorskich pracy dotyczących genetyki Habilitantka wyjaśniała, że nowością jest przeprowadzenie badań na innej grupie. Ponadto Habilitantka wyjaśniała że bardzo mało jest prac dotyczących poszukiwań współzależności pomiędzy zawartością tłuszczu śródmięśniowego

a tak duża liczba genów jakimi Ona się zajmowała. Kończąc rozmowę z Kandydatką prof. dr hab. Marka Świtoński wyraził opinię iż nie zgłasza uwag do oceny jakości mięsa natomiast wyraża negatywne stanowisko dotyczące podejścia Habilitantki do badań genetycznych.

Prof. dr hab. Migdał zapytał o powód dlaczego Habilitantka badała współzależność polimorfizmu genetycznego z zawartością tłuszczu mięśniowego. Kandydatka wyjaśniła że powodem był fakt iż tłuszcz jest nośnikiem smaku mięsa.

Prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka zapytała Kandydatkę o wskaźniki jakie można byłoby użyć do zbudowania modelu do prognozowania jakości mięsa. Kandydatka odpowiedziała, że na podstawie wieloletnich wyników badań nad jakością mięsa za najbardziej istotne mogłaby tu uznać: pH1, pH 24 i pomiar wycieku naturalnego i wodochłonność. Odpowiadając na pytanie dr hab. Jarosławy Rutkowskiej Habilitantka wyjaśniła szczegóły metodyczne dotyczące przeprowadzenia pomiarów barwy mięsa.

Na uwagi prof. dr hab. Marka Świtońskiego i Prof. Agnieszki Wierzbickiej dotyczące wyłączenie publikacji z suplementów jako nie spełniających wymagań pod względem jakościowym Habilitantka utrzymywała, że wymieniane publikacje podlegały typowemu procesowi recenzyjnemu.

Prof. dr hab. Zdzisław Targoński poprosił o określenie, co Kandydatka uważa za swoje najważniejsze osiągnięcia naukowe. Dr Katarzyna Antosik odpowiedziała, że za takie uważa prace aplikacyjne prowadzone we współpracy z przemysłem mięsnym w szczególność dotyczące opracowania techniki oszłamiania zwierząt przed ubojem przy użyciu dwutlenku węgla, badanie prac porównawczych dotyczących wykazania niskiej przydatności aparatu Infrared do badania składu chemicznego mięsa oraz badania opublikowane w monografii.

W podsumowaniu swoich opinii na temat osiągnięć dr Katarzyny Antosik Recenzenci stwierdzili co następuje. Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska że Kandydatka jest specjalistą znającym się na technologii mięsa. Przedstawiona rozprawa habilitacyjna jest mimo pewnych zastrzeżeń ważną pozycją naukową. Jako członek większego zespołu naukowego uczyła się także współpracy międzynarodowej i między ośrodkami krajowymi, co powinno przyczynić się do Jej dalszej aktywnej pracy naukowej. Biorąc pod uwagę całokształt działalności prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska wyraża pozytywną opinię. Prof. dr hab. Władysław Migdał wyrażając pozytywną opinię stwierdził, że dorobek naukowy, zdolności organizacyjne są niepodważalne i w pełni udokumentowane. Natomiast prof. dr hab. Marek Świtoński wyraził negatywną opinię zarówno o monografii jak i dorobku publikacyjnym Kandydatki, wskazując na niewiarygodne wyniki uzyskane w badaniach genetycznych przedstawionych w monografii, braku nowatorskiego elementu naukowego w rozprawie (badane polimorfizmy genetyczne znane

są od 15 lat), nieuzasadnione zaliczenie wielu prac do kategorii opublikowanej w czasopismach z IF, zamieszczania wielu prac w suplementach do czasopism i małego wkładu Habilitantki w opracowanie większości publikacji.

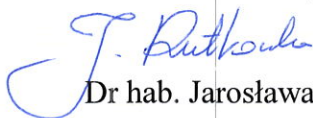
Swoje opinie przedstawili także pozostali członkowie Komisji. Prof. Maria Bogdzińska, że dr Katarzyna Antosik bardzo dużą wagę przywiązuje, opracowując m.in. programy do wielu przedmiotów. Do rozprawy habilitacyjnej ma wiele zastrzeżeń. Jednakże pozytywnie ocenia całokształt działalności Habilitantki. Prof. Agnieszka Wierzbicka stwierdziła, że publikację w suplementach nie mają siły naukowej, ale dorobek aplikacyjny kandydatki powstały we współpracy z przemysłem mięsnym jest znaczący.

Przewodniczący Komisji, Prof. dr hab. Zdzisław Targoński podsumował dyskusję, zwracając uwagę na dogłębną analizę dorobki naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego dokonaną przez Recenzentów. Podkreślił, że Recenzenci skupiali się na szczegółowej analizie różnych elementów osiągnięć naukowych, stąd różne opinie końcowe, dotyczące wniosku o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego.

W głosowaniu jawnym członkowie Komisji habilitacyjnej podjęli uchwałę o poparciu wniosku do Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego dr Katarzynie Antosik w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Wynik głosowania; tak -5, nie -1, wstrzymujący się 1.

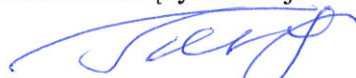
Warszawa, 19.01.2015

Sekretarz Komisji



Dr hab. Jarosława Rutkowska

Przewodniczący Komisji



Prof. dr hab. Zdzisław Targoński