

Prof. dr hab. Maria Koćwin-Podsiadła
Katedra Hodowli Trzody Chlewnej i Oceny Mięsa
Wydział Przyrodniczy
Uniwersytet Przyrodniczo-Hwnanistyczny
ul. Prusa 14
08-11 OSiedlce

Siedlce, 2016-10-27

Ocena

osiągnięcia naukowego i aktywności naukowej Pani dr inż. Danuty Jaworskiej w związku z postępowaniem o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, wykonana na wniosek Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów.

Ocena została opracowana na podstawie dokumentacji przygotowanej przez Habilitantkę obejmującej:

- Autoreferat (zał. 2);
 - osiągnięcie naukowe stanowiące jednotematyczny cykl 7 publikacji pt. „**Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości mięsa i przetworów mięsnych ze względu na aspekty technologiczne i analityczne**”;
 - pozostałe osiągnięcia naukowo-badawcze
- wykaz opublikowanych prac naukowych, udział w projektach badawczych, współpraca międzynarodowa, osiągnięcia dydaktyczne i popularyzacja nauki (zał. 3 i 4);
- wykaz i kserokopie zamieszczonych publikacji oraz oświadczenia współautorów publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe (zał. 5).

Przebieg pracy zawodowej

Pani dr inż. Danuta Jaworska ukończyła studia magisterskie w 1987 na kierunku: Technologia Żywności i Żywienia Człowieka w zakresie żywienia człowieka na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracę magisterską pod tytułem: „Wpływ płci rosnących szczurów na wykorzystanie białka diety”

wykonała pod kierunkiem prof. dr hab. Janusza Kellera z Instytutu Genetyki i Hodowli Zwierząt w Jastrzębcu PAN. W latach 1987 - 2005 (miała 8 letnią przerwę w pracy na urlopy wychowawcze) ale była zatrudniona jako asystent w Katedrze Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, jednocześnie uczęszczając na studia doktoranckie (2001-2004)

W 2004 roku uzyskała stopień naukowy doktora z wyróżnieniem w dziedzinie Nauk Rolniczych w dyscyplinie Technologia Żywności i Żywienia. Po obronie rozprawy doktorskiej nt: „Wpływ cech tekstury na ogólną jakość sensoryczną i akceptację wybranych produktów spożywczych” wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Franciszka Świderskiego, w 2005 r rozpoczęła pracę jako adiunkt w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, gdzie pracuje do chwili obecnej.

Prowadzenie badań poprzedzone było zorganizowaniem laboratorium przez Kandydatkę i właściwym przeszkoleniem osób do stosowania metody profilowania jakości (Quantitative Descriptive Analysis - QDA) zgodnie z wymaganiami ISO 13299:2003. Od 2005 roku rozpoczęła pracę, zgodnie ze standardem ISO 8586-2:1996, nad podnoszeniem kwalifikacji osób tworzących zespół oceniający, poprzez odpowiednie przygotowanie teoretyczne i praktyczne, które Habilitantka uzyskała w wyniku wieloletniej współpracy z wielkim autorytetem naukowym Panią prof. dr hab. Niną Baryłko-Pikielną oraz doświadczenia zdobytego w trakcie staży w pracowni analiz sensorycznych na Uniwersytecie w Bonn (w latach 2004-2007).

W konsekwencji prowadzonych szkoleń, poszczególni oceniający uzyskali wieloletnie doświadczenie w sensorycznych ocenach mięsa i jego produktów. Zespół działa pod kierownictwem dr inż. D. Jaworskiej, którego była i jest liderem.

W ocenach laboratoryjnych Habilitantkę cechuje 14 letnie doświadczenie. Badania dotyczące wpływu różnych czynników na jakość produktów spożywczych w tym mięsa i jego przetworów Kandydatka opublikowała w wielu artykułach, z czego 6 przedstawiono do osiągnięcia. W pracach, które dotyczyły innych aspektów badawczych rola Habilitantki polegała na zaplanowaniu i przeprowadzeniu doświadczeń sensorycznych, opracowaniu wyników, ich omówieniu i przedyskutowaniu.

Ponadto do osiągnięcia dr inż. D. Jaworska włączyła rozdział w monografii angielskojęzycznej opublikowanej w Wydawnictwie CRC Press Taylor and Franis Group, gdzie został przedstawiony stan wiedzy oraz proponowane kryteria w zakresie oceny jakości mięsa, ustalone w oparciu o własne doświadczenia Habilitantki oraz dane piśmiennictwa, dotyczące metodycznych aspektów badania jakości mięsa.

Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Danuty Jaworskiej pt. „Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości mięsa i przetworów mięsnych ze względu na aspekty technologiczne i analityczne” dokumentuje cykl 7 jednotematycznych publikacji naukowych opublikowanych po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. Prace te opublikowane zostały w latach 2008-2016. Spośród cyklu prac, 6 anglojęzycznych oryginalnych prac twórczych zostało opublikowane w czasopismach wyróżnionych przez Journal Citation Reports (Meat Science-I, Food Science and Technology Research - 1, International Journal of Food Science and Technology - 1, Journal of Biomedicine and Biotechnology - 1, Meat Quality. Genetic and Environmental Factors - 1, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość -2. Łączna wartość tych publikacji wg kryteriów Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z maja 2010 roku wynosi 114 punktów a sumaryczny ich Impast Factor wg listy Journal Citation Reports zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 5,882.

W 4 pracach stanowiących jednotematyczny cykl publikacji Pani dr inż. Danuta Jaworska jest pierwszym autorem, w 3 występuje więcej niż jeden współautor. Udział Habilitantki w tych pracach jest jednak wiodący i wynosi śr 52% (1 -80%, 1-70%, 1-60%, 3 - 40%, 1- 34%). Kandydatka swój udział uzasadnia pomysłowością koncepcji badań oraz przeprowadzeniem badań. Wkład Habilitantki w przygotowanie manuskryptu odnotowano w 6 pracach, zaś w ostatniej 1 pracy o charakterze monografii napisała część rozdziału. W przedstawionym cyklu publikacji Kandydatka jest pomysłodawcą koncepcji przeprowadzenia badań, ma wiodący udział w planowaniu doświadczeń, analizie i typowaniu zwierząt do badań, gromadzeniu danych do analiz statystycznych i materiału biologicznego do analiz wyników oraz znaczący udział w analizie uzyskanych wyników i formułowaniu wniosków. Współautorzy poszczególnych prac złożyli stosowne oświadczenia, w których przedstawili swój wkład w ich powstanie (zał. 4).

Wszystkie kryteria niezbędne do przedstawienia osiągnięcia naukowego zostały spełnione pod względem formalnym.

Celem prowadzonych badań w ramach cyklu 7 jednotematycznych publikacji naukowych było określenie znaczenia analizy sensorycznej w ocenie jakości mięsa i przetworów mięsnych ze względu na aspekty technologiczne i analityczne. Ponadto celem było wskazanie optymalnych metod oceny sensorycznej, z uwzględnieniem warunków prowadzenia badań oraz właściwego poziomu wykształcenia oceniających, niezbędnym do uzyskiwania wiarygodnych wyników w zakresie oceny mięsa i jego przetworów.



Otrzymane wyniki badań nad jakością sensoryczną mięsa wieprzowego w zależności od wybranych czynników przyżyciowych i środowiskowych, takich jak rasa, genotyp, masa ciała, mięśność oraz żywienie zwierząt, przedstawione w publikacjach stanowiących odzwierciedlenie osiągnięcia naukowego, pozwalają na stwierdzenie, że czynniki te mają istotny wpływ na jakość sensoryczną mięsa nieprzetworzonego. Habilitantka wykazała wyższą jakość mięsa tuczników linii Neckar, która charakteryzowała się znacznie wyższą kruchością i soczystością oraz wyższą intensywnością pozytywnych cech smakowych w porównaniu do mięsa uzyskanego od tuczników linii P76. Ponadto wykazano, że wieprzowina uzyskana z wariantów polimorficznych genu kalpastatyny różniła się istotnie kruchością, a wariant DD cechował się najwyższą jakością sensoryczną.

Kolejne przeprowadzone przez Kandydatkę badania wykazały, iż jakość mięsa po obróbce cieplnej klasy U w porównaniu do klas o wyższej mięśności charakteryzowała się znacznie wyższą jakością, co wynikało ze znacznie wyższej kruchości i wyższej soczystości. W badaniach Kandydatki odnotowano pozytywny wpływ zawartości IMF na soczystość, kruchość i smak mięsa wieprzowego.

Odnosnie suplementacji diety uzyskane wyniki wskazały, że dodanie oleju rybnego na poziomie 1% do paszy zwierząt lub łącznie oleju rybnego, kwasu karnozynowego (0,1 %) i selenu w postaci nieorganicznej (0,35 ppm) spowodowało istotne obniżenie jakości sensorycznej mięsa jagnięcego w porównaniu do mięsa zwierząt karmionych dietą kontrolną.

Przeprowadzone przez Habilitantkę badania nad określaniem pożądanych cech mięsa kulinarnego pokazały, że istnieje możliwość produkcji wieprzowiny o właściwych cechach wartości rzeźnej, odpowiedniej jakości technologicznej oraz wysokiej jakości sensorycznej mięsa pod warunkiem utrzymania i monitorowania czynników ją określających i determinujących.

Podsumowując etap badań dotyczący prac nad wyrobami z mięsa wieprzowego, stwierdzono, że zastosowanie dodatków, takich jak badane bakterie probiotyczne oraz ekstrakty zielonej herbaty na etapie przetwarzania mięsa determinowało istotnie jakość sensoryczną gotowych wyrobów. Zastosowany czas przechowywania (180 dni) istotnie wpływał na obniżenie jakości sensorycznej wyrobów otrzymanych z wykorzystaniem probiotycznych szczepów, takich jak *Lactobacillus acidophilus* Bauer oraz *Lactobacillus casei* Bif3'/IV w odniesieniu do sensorycznej jakości próbek otrzymanych po okresie fermentacji. Ponadto zastosowanie szczepu bakterii *Lactobacillus rhamnosus* LOCK 900 oraz dodatku ekstraktu zielonej herbaty nie miało wpływu na jakość sensoryczną przechowywanych produktów a zastosowany czas przechowywania (180 dni) również silnie wpływał na obniżenie jakości sensorycznej wyprodukowanych surowo dojrzewających polędwic z mięsa wieprzowego.

Przeprowadzone przez Kandydatkę badania wykazały, że jakość sensoryczna mięsa wieprzowego po obróbce cieplnej zależy istotnie od czynników, takich jak rasa zwierząt, genotyp, mięsnosc, zawartosc IMF a takze suplementacja paszy zwierząt.

Pani dr inż. Danuta Jaworska wspierając się o rezultaty badań stwierdziła, że istnieje możliwość produkcji wieprzowiny o właściwych cechach wartości rzeźnej, odpowiedniej jakości technologicznej oraz wysokiej jakości sensorycznej mięsa kulinarnego. Wykazała ponadto, że mięso surowe cechujące się wysoką jakością wizualną (jakość oczekiwana) charakteryzowało się niską jakością po zastosowaniu obróbki cieplnej (jakość doświadczona).

Przeprowadzone przez Habilitantkę badania potwierdziły jej hipotezę, że jakość sensoryczna wyrobów otrzymanych z wykorzystaniem probiotycznych *Lactobacillus acidophilus* Bauer oraz *Lactobacillus casei* Bif3/JV uległa istotnemu obniżeniu po 180 dniach przechowywania. Ponadto stwierdziła, że wykorzystanie szczepu bakterii *Lactobacillus rhamnosus* LOCK 900 oraz dodatku ekstraktu zielonej herbaty nie miało wpływu na jakość sensoryczną przechowywanych produktów a zastosowany czas przechowywania (180 dni) również silnie wpłynął na obniżenie jakości sensorycznej wyprodukowanych surowo dojrzewających polędwic z mięsa wieprzowego. Stosowanie badanych szczepów bakterii probiotycznych i ekstraktów zielonej herbaty nie miało istotnego wpływu na jakość fermentowanych wyrobów z mięsa wieprzowego w porównaniu do prób kontrolnych. Natomiast zastosowany czas przechowywania (180 dni) okazał się zbyt długi dla zachowania wysokiej jakości wyrobów ze względu na kryterium sensoryczne.

Pani Dr inż. D. Jaworska potwierdziła, iż korzystanie z odpowiednio przeszkolonych zespołów do oceny sensorycznej, odpowiedniego ich praktycznego doświadczenia w ocenie mięsa, z dobrą znajomością metodologii sensorycznej i doświadczeniu w ocenie mięsa i produktów mięsnych jest niezbędnym warunkiem do uzyskania wiarygodnych wyników badań. Ponadto sposób przygotowania materiału do badań; zastosowana obróbka cieplna i jej parametry, reprezentacyjność próbek jednostkowych warunkuje uzyskanie wartościowych wyników badań.

Reasumując przedstawiony cykl 7 jednotematycznych publikacji naukowych stanowi spójną i logiczną całość, jest bardzo starannie przygotowany i prezentuje wysoki poziom naukowy. Wyniki badań stanowiącymi osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Danuty Jaworskiej w pełni zasługują na wyróżnienie, bowiem wnoszą nowe elementy poznawcze i poszerzają dotychczasową wiedzę o charakterze użytkowym dla potrzeb przemysłu mięsnego uwzględniające rosnące wymagania konsumenta.



Ocena pozostałych osiągnięć aktywności naukowej

Z przedstawionej do oceny dokumentacji wynika, że Kandydatka pogłębia i wzbogaca wiedzę z obranej specjalności, o czym dowodzi narastający liczbowo znaczący dorobek naukowy, szczególnie po uzyskaniu stopnia doktora (ok. 90%).

Obejmuje on 83 publikacje włącznie z osiągnięciem naukowym, blisko 24% oryginalnych prac twórczych Habilitantki ukazała się w czasopismach z listy JCR (20), publikacje w recenzowanych czasopismach krajowych MNiSW 38 (29 po doktoracie) zaś 4 to publikacje popularno - naukowe, a 21 to rozdziały w monografiach krajowych (8 po doktoracie) i zagranicznych (7 po doktoracie). Należy podkreślić, iż Kandydatka w 17 pracach ogólnego dorobku jest pierwszym autorem.

Wartość punktowa wszystkich publikacji (wg aktualnej listy czasopism punktowanych przez MNiSzW wynosi 772pkt, przy czym 729 punktów uzyskano po obronie pracy doktorskiej. Sumaryczny Impact Factor publikacji naukowych wg listy JCR (zgodnie z rokiem opublikowania) wynosi 28,265; zaś 5-letni Impact Factor dla tych czasopism i publikacji wynosi 37,004. Liczba cytowań prac według Web of Science wynosi 204, zaś współczynnik Hirsha- 9, a liczba cytowań według bazy Scholar wynosi 427.

Wyniki uzyskane w ramach prowadzonych przez Habilitantkę badań były prezentowane także na wielu konferencjach naukowych międzynarodowych (18) oraz krajowych (24) gdzie miała wystąpienia ustne (9) oraz prezentacje w sekcjach posterowych (15).

Praca naukowo-badawcza Pani dr inż. Danuty Jaworskiej skupiała się wokół następujących zagadnień:

- 1) jakość technologiczna nasion roślin strączkowych
- 2) uwarunkowania jakości sensorycznej różnych produktów spożywczych
- 3) jakość sensoryczna produktów spożywczych wzbogacanych w wielonienasycone kwasy tłuszczowe omega-3 czy owsiane preparaty błonnikowe o wysokiej zawartości P-glukanów.

Reasumując dotychczasową pracę naukowo-badawczą (z wyłączeniem osiągnięcia habilitacyjnego) Pani dr inż. Danuta Jaworska wypracowała 6 istotnych z punktu widzenia konsumenta zaleceń o charakterze utylitarnym. Dotyczą one:

1. ustalenia znaczenia obróbki technologicznej nasion roślin strączkowych w zależności od różnych warunków przechowywania, moczenia i obróbki cieplnej dla ich jakości sensorycznej;

2. określenia jakości sensorycznej szeregu produktów spożywczych w zależności od stosowanych technologii, wykorzystanych surowców czy zastosowanych technologii przetwarzania;

3. ustalenia maksymalnego poziomu dodatku preparatów oleju z ryb do różnych produktów żywnościowych, bez istotnego obniżenia ich sensorycznej jakości;

4. wyznaczenia optymalnego czasu i warunków przechowywania preparatów NNKT i wzbogacanej żywności ze względu na kryterium sensoryczne;

5. ustalenia akceptowalnych dodatków preparatu błonnikowego do produkcji pieczywa i makaronów;

6. określenia jakości sensorycznej wzbogacanego pieczywa w czasie 48h przechowywania.

Zagadnienia badawcze związane z prowadzeniem i organizacją badań sensorycznych były głównym kierunkiem badawczym Habilitantki prawie od początku jej działalności naukowej. Zainteresowania te zaowocowały przygotowaniem rozprawy doktorskiej dotyczącej oceny ważności cech teksturalnych w ogólnej jakości sensorycznej wybranych produktów spożywczych. Praca ta jak wcześniej zyskała wyróżnienie przez Recenzentów i Radę Wydziału. Otrzymane wyniki opracowała w formie publikacji i wydała w renomowanych czasopismach zagranicznych.

Od roku 2005 wraz z prof. dr hab. W. Przybylskim zajmuje się badaniami jakości mięsa wieprzowego z ukierunkowaniem na uwarunkowania jakości sensorycznej badanego mięsa. Z tego zakresu badań przygotowała wiele prac naukowych (26), wśród których wiele (11) zamieszczonych jest na liście JCR.

Pani dr inż. Danuta Jaworska brała aktywny udział w realizacji 9 projektów naukowych w jednym była kierownikiem projektu (nt.: „Ocena oddziaływania przemian zachodzących w tkance mięśniowej post mortem na jakość kulinarnego mięsa wieprzowego”. Grant SGGW 2006-2007), natomiast w 8 pozostałych projektach była wykonawcą. Niżej wymienione projekty były realizowane we współpracy z ośrodkami naukowymi tak krajowymi (3 - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie) jak i zagranicznymi (3 z czego 2 z Uniwersytetem w Bonn, a 1 ze Stacją Badań Mięsa w Theix INRA):

- Badania nad oddziaływaniem glikogenu resztkowego na wartość odżywczą i jakość kulinarnego mięsa wieprzowego. grant SGGW, 2006-2007,
- Encapsulation and stabilization of omega-3 fatty acids. grant DAAD/KBN, 2004-2006, SGGW/Uniwersytet w Bonn, Niemcy,

- Multifunctional food ingredients and convenience food: a new approach to shelf life improvement, grant DAAD/KBN, 2006-2008, SGGW/Uniwersytet w Bonn, Niemcy,
- POLONIUM na lata 2007-2008 we współpracy z INRA Qualite des Produits Animaux Biochemie et Proteines du Muscle, Theix, Francja, Badania nad oddziaływaniem glikogenu resztkowego na wartość odżywczą i jakość mięsa wieprzowego nr projektu 7049/R07/R08
- Wykorzystanie bakterii probiotycznych w wędlinach surowych, Grant KBN 2008-2010. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i SGGW w Warszawie, - nakład finansowy, Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego w 2009. Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi data rozpoczęcia/zakończenia: marzec 2009/grudzień 2009, Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- Badania podstawowe na rzecz rolnictwa ekologicznego w 2010. Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi. data rozpoczęcia/zakończenia: marzec 2010/grudzień 2010 Kierownik tematu: prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności. Nr POIG.O1.03.01-14-041/12

Od 2005 roku była opiekunem naukowym lub promotorem pomocniczym 7 doktorantów.

W tym czasie sprawowała również opiekę nad studentami jako promotor prac magisterskich (31), prac inżynierskich (18) oraz recenzent prac dyplomowych (51).

Odbyła 7 staży w zagranicznych ośrodkach naukowych :

- Staż szkoleniowy w ramach Erasmus 'Staff Mobility for Training' w Lithuanian University of Agriculture. 21-25.09.2015
- Na Uniwersytecie w Bonn (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität). (4 miesięczne staże)
- W Instytucie naukowym INRA, Theix, (Qualite des Produits Animaux Biochemie et Proteines du Muscle) we Francji. (2 staże - 2008, 2010).

Pani dr inż. Danuta Jaworska wielokrotnie wykonywała ekspertyzy oraz opracowania na zamówienie:



- przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia sensorycznego w zakresie ćwiczeń praktycznych dla pracowników naukowych z Uniwersytetu w Wiedniu i Akademii Rolniczej z Wrocławia, oraz Zakład Przemysłu Owocowo- Warzywnego Agros Łowicz sp. z o. o. (2003)
- współdziałal w opracowaniu testu biegłości analitycznej dla laboratoriów zrzeszonych w European Sensory Network, IV (2003)
- współdziałal w opracowaniu ekspertyzy dla Firmy Feliks Polska S. A. Porównanie jakości sensorycznej orzeszków solonych z uwzględnieniem różnych okresów przechowywania. (2003)
- ocena jakości rynkowych olejów rzepakowych dla zakładów olejowych Kruszwica S.A. (2005)
- ekspertyzy jakości sensorycznej gotowych dań obiadowych, cateringowych dla firmy LOT Catering, Warszawa (2006)

Habilitanta wykonała 12 recenzji publikacji w czasopismach międzynarodowych i krajowych tj.: International Journal of Food Science and Technology (6 recenzji), Journal of the Science of Food and Agriculture (1 recenzja), Żywność, Nauka, Technologia Jakość (1 recenzja), Scientia Agricola (1 recenzja), Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych (2 recenzje), Chemical Industry & Chemical Engineering (1 recenzja),

Za swoją działalność naukową Pani dr inż. Danuta Jaworska została siedmiokrotnie wyróżniona:

1. Nagrodą J.M. Rektora SGGW w Warszawie 6 krotnie (3 nagrody indywidualne, 3 nagrody zespołowe.)
2. Nagrodą J.M. Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Ocena działalności dydaktycznej i organizacyjnej

Działalność dydaktyczna Pani dr inż. Danuty Jaworskiej rozpoczyna się od momentu pracy na stanowisku asystenta (1987) i przejawia się w prowadzeniu ćwiczeń dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych z Towaroznawstwa żywności oraz Technologii Przemysłowej Produkcji Potraw, a następnie z Żywności Wygodnej i Funkcjonalnej

Od uzyskania stopnia doktora (2004) i rozpoczęcia pracy w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności prowadzi ćwiczenia z Technologii Gastronomicznej, Technologii Przetwarzania Produktów Zwierzęcych oraz z

Technologii Gastronomicznej i Obsługi Konsumenta i Determinantów Jakości Żywności. Ponadto prowadzi wykłady z przedmiotu Technologia Przetwarzania Produktów Zwierzęcych. Dodatkowo prowadzi część wykładów z przedmiotów: Opakowania i Przechowywalność Żywności oraz Opakowania.

Dla studentów studiów podyplomowych prowadzi wykłady z przedmiotu Zapewnienie Jakości Żywności.

Jest redaktorem podręcznika akademickiego: Żywność Pochodzenia Zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej- aspekty jakościowe, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2014

Przygotowała samodzielnie 3 rozdziały do ww. podręcznika oraz jest współautorem kolejnych trzech rozdziałów.

Ponadto jest autorką jednego rozdziału w podręczniku akademickim Technologia Gastronomiczna pod red. E. Czarnieckiej- Skubiny oraz współautorem trzech rozdziałów we wskazanej pozycji.

Pani dr inż. D. Jaworska zasiada w zespołach eksperckich i konkursowych

- Członek Komisji Jurorów Przeglądu Kół Naukowych SGGW (brak podania roku działalności)
- Egzaminator na olimpiadzie wiedzy i umiejętności rolniczych dla szkół średnich organizowany przez SGGW (brak podania roku działalności)
- lider zespołu do przeprowadzania ocen sensorycznych mięsa, produktów mięsnych oraz innych produktów (2005-2015)
- Członek Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (2008-2012)

Na szczególną uwagę zasługuje działalność popularyzatorska Habilitantki, która skupiała się głównie na prowadzeniu warsztatów, pogadanek dla dzieci z zakresu prawidłowego komponowania diety, zasad higieny w kuchni, zjawiska fizyczne i chemiczne w kuchni oraz warsztatów i lekcji dla młodzieży gimnazjalnej z zakresu głównych problemów zdrowego odżywiania w tym zaburzeń odżywiania.

Przez kilka lat prowadziła porady żywieniowe dla czytelników miesięcznika Super Linia.

W 2012 przeprowadziła wykład na Wszechnicy Żywieniowej na temat „Jaja jako składnik diety - prawdy i mity”. Brała udział w audycji telewizyjnej dotyczącej budowy i funkcjonowania zmysłów sensorycznych. Jest autorem bądź współautorem 7 artykułów popularyzacyjnych. Brała czynny udział jak już w/w. w przygotowaniu i przebiegu zajęć organizowanych w ramach Dni

SGGW. Była członkiem Komisji Jurorów Przeglądu Kół Naukowych SGGW oraz egzaminatorem na olimpiadzie wiedzy i umiejętności rolniczych dla szkół średnich organizowany przez SGGW

Na uwagę zasługują formy własnej edukacji Habilitantki w związku podnoszeniem kwalifikacji;

- ukończenie kursu zakończonego egzaminem "System HACCP- Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny" (1999)
- praktyka w Laboratorium Analiz Sensorycznych, SGGW, Warszawa (2001-2004)
- ukończenie kursu zakończonego egzaminem „Wdrażanie systemu jakości w laboratorium badawczym" (2003)

Za swoją działalność dydaktyczną Pani dr inż. Danuta Jaworska została wyróżniona:

- Nagrodą zespołową J.M. Rektora SGGW w Warszawie (2015)

Wniosek końcowy

Reasumując całokształt osiągnięć naukowych Habilitantki należy podkreślić:

- jednoznacznie ukierunkowany dorobek naukowy,
- wyjątkowo wzmoczoną aktywność badawczą po uzyskaniu stopnia naukowego doktora,
- umiejętność współpracy w zespołach badawczych tak krajowych (4 UP w Lublinie; UPH w Siedlcach; IS w Skierniewicach; Instytutem PAN w Jabłonie) jak i zagranicznych (4- Niemcy - Uniwersytet w Bonn; Francja - Stacja Badań Mięsa Theix INRA, Austria - Uniwersytet Wiedeński; Belgia - Uniwersytet w Gandawie) o charakterze interdyscyplinarnym,
- śmiało i odważnie wyjście z prezentacją wyników badań tak o znaczeniu poznawczym jak i utylitarnym poza granice kraju,
- wymianę myśli naukowej i wzbogacenie własnej edukacji w/w. znaczących ośrodkach naukowych.

Powyższe dowodzi to o wyjątkowej dojrzałości Pani dr inż. Danuty Jaworskiej i bardzo dobrze rokuje na przyszłość jako Kandydatki na samodzielny pracownika naukowego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Dorobek naukowy Pani dr inż. Danuty Jaworskiej jest wynikiem solidnej i pełnej zaangażowania pracy. Jest on rezultatem ścisłej współpracy oraz zdobytego doświadczenia w karierze naukowej pod kierunkiem wielu zacnych naukowców :prof dr

hab. J. Kellera, prof. dr hab. F. Świdorskiego, prof. dr hab. N. Barylko -Pikielną, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, prof. dr hab. W. Przybylskiego.

Podsumowując przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe pt., „Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości mięsa i przetworów mięsnych ze względu na aspekty technologiczne i analityczne” oraz bogaty i wartościowy dorobek naukowy, dydaktyczny i organizacyjny Pani dr inż. Danuty Jaworskiej w pełni spełniają wymagania zawarte w art. 16 Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U.z dnia 16 kwietnia 2003 roku Nr. 65, poz. 593 z późniejszymi zmianami).

Oceniając bardzo wysoko całokształt zaprezentowanego dorobku naukowego (772 pkt. wg MNISzW, IF 28,265; IH- 9), w tym w pełni zasługujące na wyróżnienie osiągnięcie naukowe Kandydatki w postaci 7 jednotematycznych publikacji naukowych (114 pkt. wg MNISzW IF 5,882) wniossek w pełni popieram i wnoszę o podjęcie przez członków Komisji Habilitacyjnej, powołanej przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów uchwały o nadanie Pani dr inż. Danucie Jaworskiej stopnia naukowego doktora habilitacyjnego z wyróżnieniem.

