



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

**Uchwała nr 69/2018**  
**Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**  
**z dnia 19 grudnia 2018 r.**

**w sprawie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego**  
**nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia**  
**dr inż. Marcinowi Kurkowi**

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. U. z 2017 r., poz. 1789), Rada Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, po zapoznaniu się z uchwałą Komisji Habilitacyjnej powołanej w dniu 5 listopada 2018 r. przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów, nadaje **dr inż. Marcinowi Kurkowi** stopień naukowy doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podpisania.

DZIEKAN  
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka  
i Konsumpcji

  
/ Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska /

## Uchwała

Komisji Habilitacyjnej powołanej przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów, na podstawie art. 18a, ust. 5 ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. z 2017 r., poz. 1789), w sprawie **przeprowadzenia postępowania awansowego dr inż. Marcina Andrzeja Kurka w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

### § 1


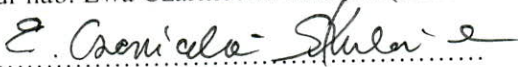
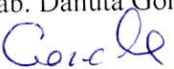

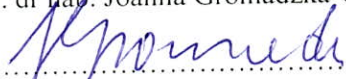
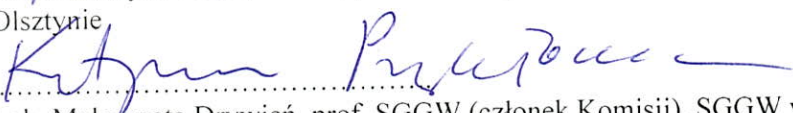
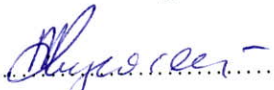
Komisja na posiedzeniu w dn. 17 grudnia 2018 r., w pełnym składzie i w głosowaniu jawnym, działając zgodnie z w/w Ustawą, uwzględniając rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 roku w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz. U. z 2018, poz. 261), stosując kryteria zawarte w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 (Dz. U. nr 196, poz. 1165 z późn. zm.) **pozytywnie, jednomyślnie opiniuje wniosek o nadanie dr inż. Marcinowi Andrzejowi Kurek stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

### § 2

Integralną częścią niniejszej uchwały jest załącznik nr 1, stanowiący jej uzasadnienie.

### § 3

Komisja w składzie:

1. prof. dr hab. Zdzisław Targoński (przewodniczący Komisji), Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie  

2. dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina (sekretarz Komisji), SGGW w Warszawie  

3. prof. dr hab. Danuta Górecka (recenzent), Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu  

4. dr hab. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, prof. UR (recenzent), Uniwersytet Rolniczy w Krakowie  

5. prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska, prof. zw. (recenzent), SGGW w Warszawie  

6. dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. UWM (członek Komisji), Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie  

7. dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW (członek Komisji), SGGW w Warszawie  


przekazuje niniejszą uchwałę Dziekanowi Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Warszawa, dn. 17 grudnia 2018

**Protokół z posiedzenia Komisji Habilitacyjnej dr inż. Marcina Andrzeja Kurka  
z dnia 17 grudnia 2018 w celu nadania stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych  
w dyscyplinie technologii żywności i żywienia**

Dnia 17 grudnia 2018 o godzinie 11.30 w budynku Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie zebrała się Komisja Habilitacyjna w celu obrad nad nadaniem dr inż. Marcinowi Andrzejowi Kurek, tytułu doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia.

W skład Komisji weszli: *prof. dr hab. Zdzisław Targoński* (Przewodniczący Komisji) z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, *dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina* (Sekretarz Komisji) ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, *prof. dr hab. Danuta Górecka* (Recenzent) z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, *dr hab. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz*, *prof. UR* (Recenzent) z Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, *prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska*, *prof. zw.* (Recenzent) ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, *dr hab. Katarzyna Przybyłowicz*, *prof. UWM* (Członek Komisji) z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, *dr hab. Małgorzata Drywień*, *prof. SGGW* (Członek Komisji) ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Członkowie Komisji zostali zapoznani z porządkiem obrad przez Przewodniczącego komisji. Członkowie Komisji odpowiednio wcześniej mogli zapoznać się z dokumentami habilitacyjnymi oraz recenzjami dorobku naukowego dr inż. Marcina Andrzeja Kurka.

Poniżej przedstawiono sylwetkę Habilitanta opisaną na podstawie trzech recenzji, jak też zamieszczono wypowiedzi Członków Komisji w dyskusji.

Dr inż. Marcin Andrzej Kurek jest absolwentem Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W 2012 roku uzyskał tytuł inżyniera technologii żywności i żywienia na podstawie pracy dyplomowej pt. *Analiza wpływu obróbki termicznej na zmiany barwy mięsa*, przygotowanej pod kierunkiem dr inż. Magdaleny Zalewskiej. W 2013 roku obronił pracę magisterską pt. *Zastosowanie chromatografii cieczowej sprzężonej z tandemowym spektrometrem mas (LC-MS-APCI-IT) w badaniu zmian zawartości witaminy w mięsie wieprzowym*, wykonaną pod kierunkiem dr hab. Arkadiusza Szterka, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia. Dwa lata później na podstawie przedstawionej dysertacji naukowej pt. *Wpływ dodatku i stopnia mikronizacji preparatów błonnikowych na kształtowanie wybranych cech jakościowych pieczywa*, opracowanej pod kierunkiem prof. dr hab. Agnieszki Wierzbickiej, przy udziale promotora

pomocniczego dr inż. Jarosława Wyrwisza, otrzymał stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, uzyskując wyróżnienie.

Ponadto dr inż. M.A. Kurek ma licencjat z ekonomii menadżerskiej, uzyskany w 2014 roku na Wydziale Ekonomii i Zarządzania Uczelni Łazarskiego w Warszawie, dyplom Europejskiej Akademii Dyplomacji. W 2016 roku ukończył studia podyplomowe na kierunku Systemy informatyczne, aplikacje i bazy danych, Wydziału Informatyki Polsko-Japońskiej Wyższej Szkoły Technik Komputerowych w Warszawie. Habilitant ma też ukończone liczne krajowe i zagraniczne szkolenia, m.in. z zakresu różnych technik analitycznych, zarządzania jakością w laboratorium wg norm ISO, efektywnego publikowania naukowego oraz zarządzania projektami.

Uzupełnieniem wszechstronnego wykształcenia były zagraniczne staże dydaktyczne i naukowo-badawcze dr inż. Kurka, które odbył kilkakrotnie (7-60 dni) m.in. w Food Science Division, University of Nottingham (Sutton Bonington, Wlk. Brytania), University of British Columbia (Vancouver, Kanada) i w Tel Hai Academic College (Qiryat Shemona, Izrael). Dr inż. Marcin Kurek jest m.in. stypendystą projektu "TOP 500 Innovators", jak również uczestniczył w programie SKILLS- Fundacji na rzecz Nauki Polskiej – Research Team Management.

Habilitant jest zatrudniony na Wydziale Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie od września 2013 roku. Początkowo pracował jako asystent naukowy w projektach NCBiR realizowanych w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności: „*Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody”*”, nr: POIG.01.03.01-00-204/09 oraz „*BIOPRODUKTY. Innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności*”, nr: UDA-POIG.01.03.01-14-041/12. Od listopada 2016 roku do chwili obecnej jest pracownikiem naukowo-dydaktycznym (adiunktem) w tej samej jednostce organizacyjnej. Obecnie jest kierownikiem projektu LIDER „*Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym*”, nr: LIDER/25/0022/L-7/15/NCBR/2016.

Osiągnięciem naukowym wskazanym przez dr inż. Marcina Andrzeja Kurka do oceny, jest cykl 5 opublikowanych prac twórczych powiązanych tematycznie pod tytułem „*Badania nad wykorzystaniem błonnika pokarmowego w produkcji żywności – podejście technologiczno-żywniowe*”. Prace te ukazały się w czasopismach znajdujących się w bazie JCR: *Journal of Cereal Science* (IF= 2,302; MNiSW = 35 pkt), *Journal of Food Science and Technology* (IF= 1,797; MNiSW = 35 pkt), *Food Hydrocolloids* (IF= 5,089; MNiSW = 45

pkt), *Carbohydrate Polymers* (IF= 3,909; MNiSW = 35 pkt), *International Journal of Biological Macromolecules* (IF= 2,302; MNiSW = 35 pkt). Ich łączny IF wynosi 18,255; a liczba punktów MNiSW – 190. Udział Habilitanta w tworzeniu publikacji, które są utworami wieloautorskimi jest duży i wynosi, dla 3 artykułów – 70%, dla pozostałych dwóch – 65 i 55%. Habilitant brał udział w opracowaniu koncepcji i hipotez badań, doborze metod analitycznych, przeprowadzaniu badań naukowych, interpretacji wyników, sformułowaniu wniosków oraz w przygotowaniu pracy do druku. We wszystkich wspomnianych artykułach dr inż. M.A. Kurek jest pierwszym i korespondencyjnym autorem, a w przesłanej do oceny dokumentacji znajdują się podpisane oświadczenia wszystkich współautorów, określające ich wkład w tworzenie artykułów.

Celem naukowym osiągnięcia była analiza możliwości wykorzystania błonnika pokarmowego w produkcji żywności z uwzględnieniem jego wpływu na wartość odżywczą oraz właściwości technologiczne. W badaniach prezentowanych w cyklu publikacji wykorzystano zarówno model *in vitro* przewodu pokarmowego, modelową matrycę żywnościową i technikę mikrokapsułkowania.

Wyniki badań wpływu zastosowania błonnika pokarmowego różnego pochodzenia (pszenica, owies, proso, szarłat, komosa ryżowa) w modelowej matrycy żywnościowej (pieczywo pszenne) na wartość odżywczą i biodostępność składników odżywczych (biodostępność witamin z grupy B i kwasów tłuszczowych, wpływ na indeks glikemiczny i związki fenolowe) zostały opublikowane w dwóch pracach. Stwierdzono, że wielkość cząsteczki błonnika dodawanego do pieczywa wpływa na biodostępność witamin z grupy B. Habilitant zoptymalizował wielkość cząstek i poziom dodatku błonnika (6g/100g produktu, wielkość cząstek w zakresie 100-280 $\mu$ m, najmniejsze zmiany 124,12 $\mu$ m), które w najmniejszym stopniu wpływały na zmniejszenie biodostępności wybranych witamin, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej zawartości błonnika pokarmowego w produkcie. Wykazano też użyteczność fortyfikacji chleba pszennego błonnikami w zwiększeniu wartości odżywczej i przyswajalności m.in. kwasów tłuszczowych i związków fenolowych.

W kolejnych dwóch pracach opublikowano wyniki badań dotyczące analizy oddziaływania metod ekstrakcji błonnika pokarmowego całkowitego, ekstrahowanego z komosy ryżowej, szarlatu (amarantusa) i prosa na jego właściwości technologiczne oraz ekstrakcji jednej z frakcji błonnika (beta-glukanu) z pełnego ziarna lub mąki dwóch rodzajów zbóż: jęczmienia i owsa, z zastosowaniem naturalnych flokulantów w postaci chitosanu, gumy guar lub żelatyny. Wykazano, że błonnik pokarmowy wyekstrahowany z komosy ryżowej, amarantusa i prosa charakteryzuje wysoka wartość odżywcza i aktywność

przeciwutleniająca. Ponadto, więcej błonnika można wyekstrahować z mąki niż z pełnego ziarna. Użycie chitosanu i gumy guar istotnie zwiększało zawartość beta-glukanu w ekstraktach z owsa i jęczmienia, zwiększając też zdolność zatrzymywania wody przez te związki. W ostatniej 5 publikacji, zweryfikowano możliwości zastosowania błonnika pokarmowego (beta-glukanu) jęczmienia w charakterze materiału powlekającego wraz ze skrobią modyfikowaną, w technologii mikrokapsułkowania oleju rybiego. Stwierdzono, że zapobiega to utlenianiu wielonienasyconych kwasów tłuszczowych zawartych w oleju i zwiększa wartość odżywczą takiego preparatu oraz powoduje jego mniejszą gęstość nasypową. Badania wykazały, że najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie P-glukanu na poziomie 85% i temperatury suszenia rozpyłowego 154°C. Uzyskane rezultaty są źródłem praktycznych informacji dla przemysłu spożywczego.

Podsumowując, wyniki badań dr inż. Marcina Kurka przedstawione jako osiągnięcie naukowe są spójne tematycznie, ciekawe, zawierają wiele elementów innowacyjnych i stanowią oryginalny wkład w rozwój dziedziny nauk rolniczych. Wyniki uzyskano dzięki zastosowaniu nowoczesnych, wiarygodnych technik analitycznych i właściwych metod statystycznych. Publikacje składające się na osiągnięcie naukowe mają wysoką wartość merytoryczną, a także wnoszą nowe istotne wartości poznawcze oraz aplikacyjne, i są znaczącym wkładem w rozwój technologii żywności i żywienia.

Obszary naukowe zainteresowań Habilitanta są związane z:

- problematyką dotyczącą błonnika pokarmowego i jego funkcjonalnych właściwości, a w szczególności możliwości wykorzystania frakcji rozpuszczalnej błonnika pokarmowego w kształtowaniu jakości produktów piekarskich (chleba, bułek);
- oceną możliwości zastosowanie błonnika pokarmowego (preparat błonnika kakaowego) oraz substancji słodzących (glikozydy stewiolowe) w wyrobach ciastkarskich na przykładzie muffin, jak również innowacyjnego pakowania tych wyrobów w celu przedłużenia ich trwałości;
- oceną zastosowania różnych typów mąk pszennych w piekarnictwie, oceniając właściwości reologiczne ciasta i jakość chleba z mąki pszennej oczyszczonej (typ 600, 550, 500) wzbogaconej w błonnik pokarmowy z owsa, mąki orkiszowej oraz mąki z pełnego przemiału z łuską oraz razowej;
- wpływem różnych metod suszenia makaronu na właściwości hydratacyjne i barwę makaronu wzbogacanego w błonnik pokarmowy (preparat owsiany);

- oceną wpływu wielkości cząstek błonnika pokarmowego na jego właściwości fizyczne i jakość produktów piekarskich;
- wpływem paszy zwierząt, dojrzewania, przechowywania oraz obróbki cieplnej mięsa na jego właściwości fizykochemiczne (barwę, teksturę) i profil oraz stężenie heterocyklicznych amin aromatycznych (HAA) powstających w wołowinie podczas obróbki cieplnej.

Na całkowity dorobek naukowy dr inż. Marcina Kurka składa się 80 opracowań, w tym 25 oryginalnych prac twórczych (razem z 5 stanowiącymi osiągnięcie naukowe). Prace te zostały opublikowane w 14 różnych renomowanych czasopismach zagranicznych z listy A MNiSW, z IF w zakresie 0,710-5,158, takich jak: *Carbohydrate Polymers*, *Food Hydrocolloids*, *International Journal of Biological Macromolecules*, *LWT-Food Science and Technology*, *Meat Science*, *Journal of Cereal Science*, *Animal Science Papers and Reports*, *CyTA-Journal of Food*, *Food Science and Biotechnology*, *Food Science and Technology (Campinas)*, *Food Technology and Biotechnology*, *International Journal of Food Science & Technology*, *Journal of Food Process Engineering*, *Journal of Food Science and Technology*.

Ponadto Habilitant opublikował 1 rozdział w monografii i prezentował 25 komunikatów naukowych (referaty, postery), z czego większość na konferencjach międzynarodowych (21), w tym 7 to były komunikaty ustne. Dorobek naukowy to również 2 prace niepublikowane o charakterze sprawozdań, raportów i ekspertyz.

Według punktacji czasopism MNiSW, dr inż. M.A. Kurek łącznie uzyskał 637 punktów, w tym 190 to punkty stanowiące rozprawę habilitacyjną. Sumaryczny impact factor według listy Journal Citation Reports wynosi 46,353 (w tym 19,255 stanowi osiągnięcie naukowe). Prace Habilitanta były 98 razy cytowane według Web of Science i 157 razy według Google Scholar, a indeks Hirsha wynosi 6 w bazie Web of Science i 7 w bazie Google Scholar. Jak już wcześniej wspomniano dr inż. Kurek uczestniczył w realizacji wielu krajowych projektów badawczych (5), z czego w 2 był kierownikiem projektu, a w 3 wykonawcą. Na podkreślenie zasługuje wysoka aktywność Habilitanta we wdrażaniu wyników, czego przykładem jest otrzymany 1 patent oraz 3 zgłoszenia patentowe. Był również recenzentem 34 prac naukowych wyróżnionych w JCR.

Pan dr inż. Marcin Kurek był wyróżniony nagrodą JM Rektora SGGW trzykrotnie (2015, 2016, 2017) za osiągnięcia naukowe i organizacyjne oraz dyplomem uznania JM Rektora SGGW za osiągnięcia naukowe (2013). Otrzymał Stypendium MNiSW dla najlepszych doktorantów (2015), a także Stypendium MNiSW dla wybitnych młodych naukowców

(2018). W 2015 roku był nominowany do Nagrody Mistrzowie Edukacji SGGW w kategorii „Mistrz Motywacji”.

Ocenie poddano również działalność dydaktyczną Habilitanta. Pan dr inż. Marcin A. Kurek prowadzi działalność dydaktyczną na 3 kierunkach studiów: Żywnienie człowieka i ocena żywności, Gastronomia i Hotelarstwo oraz Dietetyka, realizując różne przedmioty. Pełnił opiekę naukową jako promotor nad 4 pracami magisterskimi, 11 pracami inżynierskimi. Opiekuje się 1 doktoratem, jak również sprawował opiekę nad 5 studentami realizującymi staże naukowe. Jest autorem 24 artykułów popularno-naukowych w zakresie wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych oraz artykułów promujących zdrowie.

Pan dr inż. Marcin Kurek angażował się również w działalność organizacyjną. Był:

- członkiem Komisji Rekrutacyjnej na studia doktoranckie;
- członkiem Wydziałowej Komisji ds. wewnętrznego trybu konkursowego dla młodych pracowników nauki i doktorantów;
- członkiem komisji egzaminacyjnej w ramach Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (2015);
- członkiem Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia (2016-2020);
- członkiem Komitetu Organizacyjnego: Międzynarodowej Konferencji Podsumowującej realizację Projektu ProOptiBeef (2015), oraz Międzynarodowej Konferencji Naukowej 17th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (Warszawa, 2018);
- ekspertem ds. oceny wniosków Komisji Europejskiej;
- ekspertem Narodowego Centrum Badań i Rozwoju;
- ekspertem Narodowej Wymiany Akademickiej;
- członkiem Komitetu Recenzentów w konkursie International Competition of student scientific works „Black Sea Science 2018”, Odessa, UKrainia;
- członkiem Komitetu Recenzentów 9<sup>th</sup> International Conference „Biosystems Engineering”, Tartu, Estonia, 2018;
- aktywnym uczestnikiem pikniku Dobra żywność w SGGW w Warszawie;
- aktywnym uczestnikiem audycji telewizyjnych i radiowych, przedstawiając informacje na temat pieczywa i żywności.



Wypowiedzi Recenzentów i członków Komisji Habilitacyjnej dotyczące osiągnięć naukowych, dydaktycznych i organizacyjnych Habilitanta:

Zdaniem recenzent **prof. dr hab. Danuty Góreckiej** przedstawiony do oceny dorobek naukowo-badawczy dr. inż. Marcina A. Kurka jest obszerny, a rozwój Habilitanta dynamiczny, szczególnie po uzyskaniu stopnia doktora. Pod względem tematycznym jest bardzo spójny. Przedstawione prace badawcze poruszają aktualne tematy w zakresie technologii żywności i żywienia, odznaczają się wysokim poziomem naukowym oraz mają duże znaczenie praktyczne. Na podkreślenie zasługuje łączenie działalności badawczej z aplikacyjną, czego potwierdzeniem są zgłoszenia patentowe (3) oraz jeden patent, a także ustawiczne podnoszenie kwalifikacji, dobre przygotowanie do pracy naukowo-badawczej i wysoka aktywność naukowa. Tematyka podejmowanych badań jest zbieżna z aktualnymi trendami w nauce o żywności, a warsztat badawczy konsekwentnie rozwijany. Ważny jest również wkład Habilitanta w rozwój metodologii badań naukowych i definiowanie właściwości składników żywności, co ma odzwierciedlenie w licznych pracach opublikowanych w renomowanych czasopismach z listy JCR i stanowi istotny wkład do rozwoju dyscypliny technologia żywności i żywienia.

**Dr hab. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, prof. UR w Krakowie** stwierdziła, że Habilitant wykonał obszerne i dobrze zaplanowane badania. Posługując się nowoczesną aparaturą badawczą i metodami analitycznymi oraz statystycznymi, osiągnął bardzo interesujące wyniki o dużej wartości naukowej i aplikacyjnej. Według niej dr inż. Marcin A. Kurek wykazał się umiejętnością zarówno samodzielnego formułowania hipotez badawczych oraz ich weryfikacji w dobrze zaplanowanych eksperymentach, a także współdziałania w zespołach badawczych i przewodzenia tym zespołom. Potwierdziła wysoki poziom naukowy publikacji, o czym świadczy fakt opublikowania ich w renomowanych czasopismach z wysokim wskaźnikiem wpływu IF. Dodała, że w 14 pracach z listy JCR jest pierwszym i korespondencyjnym autorem. Podkreśliła, że Habilitant stał się specjalistą nie tylko w zakresie wykorzystania błonnika pokarmowego w produkcji żywności, ale także kształtowania wartości żywieniowej produktów spożywczych fortyfikowanych tym składnikiem. Wskazała na wszechstronne wykształcenie i stałe doskonalenie warsztatu naukowego, a także fakt iż jest stypendystą prestiżowych projektów, takich jak „TOP 500 Innovators” i programu SKILLS. Jako warcie uznania wskazała na zaangażowanie Habilitanta w popularyzację wiedzy oraz w działalność organizacyjną na wydziale i uczelni.

**Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska, prof. zw.** wskazała na szerszy zakres wykształcenia Habilitanta niż to uzyskane na wydziale macierzystym. Różnorodność tytułów

zawodowych i specjalizacji zdobytych na prestiżowych uczelniach krajowych według niej świadczy o wysokiej aktywności dr inż. M. A. Kurka i szerokich zainteresowaniach. Ponadto liczne recenzje wykonane przez niego dla prestiżowych czasopism naukowych świadczą o „rozpoznawaniu” Habilitanta przez międzynarodowe środowisko naukowe jako eksperta. Według profesora na uwagę zasługuje jakość naukowa publikacji stanowiących osiągnięcia naukowe. Wszystkie bowiem zostały opublikowane w bardzo dobrych czasopismach, co z założenia jest już gwarantem ich wysokiego poziomu. Podkreśliła ponadto, że wyniki badań dr inż. Kurka mają też ważny aspekt prozdrowotny, gdyż np. w badaniach dotyczących mikrokapsułkowania oleju rybiego oprócz dodatku beta-glukanów, zastosowane rozwiązanie zabezpiecza kwasy tłuszczowe przed utlenianiem. Ważnym aspektem badań jest też poszukiwanie nowych źródeł błonnika pokarmowego. Profesorka Gromadzka-Ostrowska wymieniła również uwagi krytyczne dotyczące osiągnięcia naukowego, takie jak: brak w przygotowanej dokumentacji dotyczącej opisu artykułów szeregu istotnych informacji, które można było znaleźć dopiero po przeczytaniu oryginalnych prac. Według niej podsumowania artykułów są mało konkretne i zbyt lakoniczne. Wątpliwości co do prawidłowości ich zastosowania w podanej formie budzą wyrażenia:

- „wartość odżywcza błonnika”, które powinno być zmienione na „właściwości prozdrowotne”;
- „zachowanie witamin w ludzkim ciele podczas trawienia”;
- nazwa „chitozan”, podczas gdy jej prawidłowa forma to „chitosan”;
- jak również „Analiza wpływu diety zwierząt...”, które nie jest prawidłowe, gdyż zwierzęta żywi się „paszą” a nie „dieta”. Uwagi krytyczne według niej nie umniejszają wartości naukowej i użytecznej osiągnięcia dr inż. Marcina A. Kurka, które oceniła wysoko.

Według recenzentów przedstawiona jako osiągnięcie naukowe praca spełnia wymogi publikacji oryginalnej i wnosi wkład do nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, a co za tym idzie spełnia warunki stawiane osiągnięciom naukowym do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego. Recenzenci podkreślili, że otrzymane w pracy wyniki należą do wartościowych pod względem poznawczym i aplikacyjnym. Recenzenci ocenili pozytywnie działalność dydaktyczną i organizacyjną Habilitanta.

Kolejnym punktem obrad Komisji Habilitacyjnej była dyskusja i omówienie uwag wszystkich Recenzentów dokonujących oceny dorobku naukowego Habilitanta.

W podsumowaniu swojej oceny **prof. dr hab. Danuty Góreckiej** stwierdziła, że osiągnięcie naukowe Habilitanta jest wartościowe zarówno z poznawczego, jak i aplikacyjnego punktu widzenia. Umiejętność kierowania zespołem badawczym, organizowania warsztatu pracy,

współpracy z innymi zespołami podczas realizacji postawionych celów badawczych, a także publikowanie wyników badań świadczą o samodzielności i dojrzałości naukowej Habilitanta. Jego dokonania wnoszą znaczący wkład poznawczy i praktyczny do nauk o żywności i żywieniu człowieka. Biorąc pod uwagę aktualną tematykę badań przedstawionych w Osiągnięciu naukowym o charakterze zarówno naukowym, jak i aplikacyjnym, a także znaczną aktywność publikacyjną dr inż. M. Kurka pani profesor wniosła do Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji o dopuszczenie do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego i wyróżnienie całokształtu dorobku naukowego.

*Dr hab. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, prof. UR w Krakowie* podkreślając wszechstronną działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną, w tym wskazane osiągnięcie naukowe stwierdziła, że są one wyróżniające i spełniają kryteria określone w odpowiednich przepisach o stopniach naukowych i tytule naukowym. Poparła również wniosek o wyróżnienie całokształtu dorobku naukowego.

*Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska, prof. zw.* wskazała, że istotnym elementem w postępowaniu habilitacyjnym, poza oceną osiągnięcia naukowego jest ocena całokształtu dorobku naukowego, który w przypadku dr inż. Marcina Andrzeja Kurka również zasługuje na uznanie. Dorobek Habilitanta we wszystkich ocenianych aspektach jest bardzo wartościowy, a pewne uchybienia czy nieścisłości w przygotowanych dokumentach nie mają wpływu na pozytywną ocenę. Dorobek dydaktyczny i popularyzatorski dr inż. Marcina A. Kurka jest adekwatny do jego zainteresowań naukowych i mieści się w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Nie są one imponujące, ale należy tu wziąć pod uwagę fakt pracy Habilitanta jako nauczyciela akademickiego, dopiero od dwóch lat i w ogóle krótki 5-letni staż pracy zawodowej. W podsumowaniu profesor Gromadzka-Ostrowska stwierdziła, że biorąc pod uwagę znaczącą, zdecydowanie przewyższającą średnią, aktywność publikacyjną, istotne osiągnięcie naukowe, duże zaangażowanie w przygotowanie i realizację projektów, a także istotną współpracę międzynarodową Habilitanta, wnioskując o wyróżnienie całokształtu dorobku dr inż. Marcina Andrzeja Kurka.

W dyskusji głos zabrała **dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. UWM** (członek Komisji) i podkreśliła, że we wszystkich publikacjach dr inż. Marcin A. Kurek jest pierwszym autorem i zgodnie z oświadczeniem, Jego udział w tych pracach wynosił 50-70%, co świadczy o dużym wkładzie w opracowanie koncepcji rozwiązania problemu naukowego oraz omówienie i dyskusję wyników, co potwierdza dojrzałość naukową Habilitanta. Podobnie, jak inni członkowie Komisji Habilitacyjnej wskazała na dużą wartość pod względem merytorycznym oraz aplikacyjnym osiągnięcia naukowego Habilitanta. Według

niej podjęty problem badawczy ma istotne znaczenie w wymiarze poznawczym i aplikacyjnym oraz znakomicie wpisuje się we współczesne trendy produkcji żywności promujące połączone działania w globalnym obszarze żywności, żywienia i zdrowia. Powyższe fakty potwierdzają według niej tezę, że wybór tematu pracy badawczej nie został dokonany przypadkowo, lecz w oparciu o aktualne potrzeby zdrowotne w aspekcie zdrowia społecznego i jakości zdrowia jednostki. Dorobek publikacyjny uznała za bardzo dobry i zwróciła uwagę na wysoką aktywność Habilitanta we wdrażaniu wyników, czego przykładem jest otrzymany 1 patent oraz 3 zgłoszenia patentowe. Ponadto z wielkim uznaniem odniosła się do odbytych przez dr inż. Kurka staży dydaktycznych i naukowo-badawczych, które pozwoliły na nawiązanie współpracy i prowadzenie innowacyjnych badań naukowych. Wskazała też, na udział Habilitanta w wielu projektach badawczych, w tym krajowych, jak i finansowanych lub współfinansowanych ze środków międzynarodowych oraz na funkcje eksperta Narodowego Centrum Badań i Rozwoju, Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej i recenzenta w międzynarodowych konkursach i konferencjach oraz w renomowanych czasopismach naukowych, co świadczy o jego rozpoznawalności i uznaniu go jako specjalistę. Analiza wyróżniającego dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, w tym działalność popularyzatorską, pozwala stwierdzić, że dr inż. Marcin Andrzej Kurek spełnia wymagania Ustawy o stopniach i tytule naukowym, i jak najbardziej zasługuje na stopień doktora habilitowanego. Dodała również, że Habilitant wyznacza przyszły, nowoczesny profil naukowca.

W dyskusji głos zabrała również **dr hab. Malgorzata Drywień, prof. SGGW** (Członek Komisji). Według niej po uzyskaniu stopnia doktora, dr inż. Marcin A. Kurek znacząco zwiększył dorobek naukowy, zarówno pod względem publikacyjnym, jak i udziału w projektach naukowo-badawczych. Dr inż. Kurek jest aktywnym pracownikiem, angażującym się również w prace organizacyjne Wydziału. Bierze udział w pracach m.in. Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i powierzone mu zadania realizuje sumiennie, wykazując się przy tym samodzielnością. Zajęcia dydaktyczne prowadzone przez Kandydata są bardzo dobrze oceniane przez studentów, a w poprzednim tygodniu został wyróżniony przez nich jako Mistrz Edukacji na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Generalnie można powiedzieć, że dokonania dr Marcina Kurka pod względem naukowym, organizacyjnym i dydaktycznym są odpowiednie do nadania stopnia doktora habilitowanego.

**Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina** (sekretarz Komisji) w swojej wypowiedzi poruszyła kwestie łączenia pracy naukowej z pracą dydaktyczną i popularyzatorską. Jest to bardzo ważny aspekt w pracy każdego pracownika samodzielnego. Istotna jest również spójność

tematyczna prowadzonych badań, co prezentuje zarówno całokształt dorobku dr inż. Kurka, jak i osiągnięcie naukowe, przedstawione do oceny.

*Prof. dr hab. Zdzisław Targoński*, przewodniczący Komisji Habilitacyjnej, podzielił zdanie członków komisji, że przedstawione do oceny osiągnięcie jest wartościowe, a Habilitant jest świetnym naukowcem i może być dobrym menadżerem nauki, który ponadto zajmuje się popularyzacją wiedzy. Biorąc pod uwagę znaczącą aktywność publikacyjną, istotne i użyteczne osiągnięcie naukowe oraz duże zaangażowanie w pisanie i realizację projektów, współpracę międzynarodową, a wszystko to w bardzo krótkim czasie kariery zawodowej, Przewodniczący komisji poparł wnioski recenzentów o wyróżnienie całokształtu dorobku naukowego dr inż. Marcina A. Kurka.

Komisja podjęła decyzję jednomyślnego, pozytywnego zaopiniowania wniosku o nadanie dr inż. Marcinowi Andrzejowi stopnia doktora habilitowanego.

W głosowaniu jawnym uczestniczyło 7 uprawnionych członków komisji

Oddano 7 głosów pozytywnych za nadaniem tytułu doktora habilitowanego.

Oddano 7 głosów za wyróżnieniem całokształtu dorobku naukowego Habilitanta.

Sekretarz Komisji Habilitacyjnej



dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej



prof. dr hab. Zdzisław Targoński

Prof. dr hab. Danuta Górecka  
Katedra Technologii Gastronomicznej  
i Żywności Funkcjonalnej  
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Poznań, dn. 8 grudnia 2018 r.

## UZASADNIENIE WNIOSKU O WYRÓŻNIENIE

### Osiągnięcia naukowego

Pana dr inż. Marcina Kurka

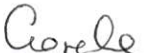
pt. „**Badania nad wykorzystaniem błonnika pokarmowego w produkcji żywności –  
podejście technologiczno-żywnościowe**”

Przedstawione do oceny Osiągnięcie naukowe to cykl 5 opublikowanych oryginalnych prac pod wspólnym tytułem „**Badania nad wykorzystaniem błonnika pokarmowego w produkcji żywności – podejście technologiczno-żywnościowe**”.

Podjęty w Osiągnięciu naukowym temat jest bardzo aktualny, zarówno ze względu na możliwość pozyskania błonnika pokarmowego ze źródeł bezglutenowych, jak również wykorzystania jego właściwości funkcjonalnych w kształtowaniu tekstury produktów spożywczych. Na podkreślenie zasługuje opracowanie innowacyjnej metody ekstrakcji  $\beta$ -glukanu z zastosowaniem naturalnych flokulantów. Badania przedstawione w Osiągnięciu naukowym stanowią istotny wkład w rozwój wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia i wnoszą wiele elementów innowacyjnych.

Z uznaniem należy podkreślić bardzo bogaty i wartościowy dorobek naukowy dr. inż. Marcina Kurka.

Biorąc pod uwagę aktualną tematykę badań przedstawioną w Osiągnięciu naukowym o charakterze zarówno naukowym, jak i aplikacyjnym, a także znaczącą aktywność publikacyjną dr. inż. Marcina Kurka wnoszę do Wysokiej Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie o wyróżnienie Osiągnięcia naukowego pt. „**Badania nad wykorzystaniem błonnika pokarmowego w produkcji żywności – podejście technologiczno-żywnościowe**”.

  
Prof. dr hab. Danuta Górecka