

# dr hab. Lucyna Dymińska, prof. UEW



---

## Specjalizacja naukowa:

- chemia żywności
- analiza i ocena żywności

---

## Przykładowe tematy doktoratów:

- Wpływ warunków utrwalania i przechowywania na zawartość związków biologicznie czynnych w wybranych ziołach.
- Oznaczanie pozostałości pestycydów w wybranych warzywach z wykorzystaniem metod spektroskopowych.
- Zastosowanie spektroskopii oscylacyjnej w badaniu zmian struktury polisacharydów ścian komórkowych wybranych owoców w trakcie procesu suszenia.
- Badanie zawartości pozostałości substancji aktywnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego z wykorzystaniem metod spektroskopowych.

Dziedzina:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Chemii Bioorganicznej

Funkcje/Stanowisko:

Kierownik Katedry,  
Profesor UEW

**Kontakt: 71/36-80-299**

**Email:** [lucyna.dyminska@ue.wroc.pl](mailto:lucyna.dyminska@ue.wroc.pl)

**Strona internetowa :** [http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/lucyna\\_dyminska.html](http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/lucyna_dyminska.html); [https://www.researchgate.net/profile/Lucyna\\_Dyminska](https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska)

**Link do listy publikacji:** [https://www.researchgate.net/profile/Lucyna\\_Dyminska/publications](https://www.researchgate.net/profile/Lucyna_Dyminska/publications)



---

## Specjalizacja naukowa:

- Technologia produkcji olejów roślinnych
- Zagospodarowanie odpadów z produkcji żywności
- Inżynieria procesów produkcji
- Eksploatacja i budowa maszyn

---

## Przykładowe tematy doktoratów:

- Wpływ parametrów procesu rafinacji na jakość olejów roślinnych
- Optymalizacja procesów produkcji oleju roślinnego
- Efektywne zagospodarowanie tłuszczów odpadowych w gastronomi
- Gospodarka białkowa i tłuszczowa w aspekcie produkcji roślin oleistych
- Kształtowanie jakości olejów roślinnych pod wymagania współczesnego konsumenta

Obszar nauki:

**Nauki rolnicze**

Dyscyplina:

**Technologia żywności i żywienia**

Katedra:

**Agroinżynierii i Analizy Jakości**

Funkcje/Stanowisko:;

**Kierownik Katedry,**

**Profesor UEW**

**Kontakt: 71/36-80-288**

**Email:** [wojciech.golimowski@ue.wroc.pl](mailto:wojciech.golimowski@ue.wroc.pl)

**Strona internetowa:** [http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/wojciech\\_golimowski.html](http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/wojciech_golimowski.html)



---

## Specjalizacja naukowa:

- żywienie człowieka
- suplementy diety
- ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia
- zachowania żywieniowe
- prozdrowotna edukacja żywieniowa

---

## Przykładowe tematy doktoratów:

- Żywieniowe i technologiczne aspekty produkcji suplementów diety, ich spożycie przez różne grupy ludności oraz bezpieczeństwo zdrowotne tych środków spożywczych.
- Żywieniowe uwarunkowania spożycia, przez różne grupy ludności, produktów spożywczych oraz ich bezpieczeństwo zdrowotne.
- Badania uwarunkowań zachowań żywieniowych wybranej grupy ludności.
- Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia, preferencji pokarmowych, wiedzy żywieniowej wybranej grupy ludności w aspekcie zagrożenia chorobami cywilizacyjnymi.
- Każda inna zaproponowana przez kandydata, po uprzednim przedyskutowaniu i uzgodnieniu.

Obszar nauki:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Technologii Żywności  
i Żywienia

Funkcje/Stanowisko:

Profesor UEW

**Kontakt: 71/36-80-254; 506554665**

**Email:** [zuzanna.goluch@ue.wroc.pl](mailto:zuzanna.goluch@ue.wroc.pl)

**Strona internetowa :** [http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/zuzanna\\_goluch.html](http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/zuzanna_goluch.html)

**Link do listy publikacji:** <http://orcid.org/0000-0002-6241-3914>



---

## Specjalizacja naukowa:

- wpływ czynników biologicznych i technologicznych na jakość surowca mięsnego;
- wpływ warunków przechowywania mięsa i jego przetworów na ich parametry jakościowe i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów;
- wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość i wartość odżywczą mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych;
- dodatki funkcjonalne i prozdrowotne w technologii przetwórstwa mięsnego;
- wpływ różnych technik utrwalania surowca mięsnego na jego wartość odżywczą oraz przydatność kulinarną i technologiczną.

---

## Przykładowe tematy doktoratów:

- obszar nauki, dyscyplina: nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia;
- wpływ czynników biologicznych i technologicznych na jakość surowca mięsnego;
- wpływ warunków przechowywania mięsa i jego przetworów na ich parametry jakościowe i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów;
- wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość i wartość odżywczą mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych;
- dodatki funkcjonalne i prozdrowotne w technologii przetwórstwa mięsnego;
- wpływ różnych technik utrwalania surowca mięsnego na jego wartość odżywczą oraz przydatność kulinarną i technologiczną.

Dziedzina:

Nauki rolnicze

Dyscyplina:

Technologia żywności i żywienia

Katedra:

Technologii Żywności i Żywienia

Funkcje/Stanowisko:

Dziekan Wydziału Inżynierii

Produkcji

Kierownik Katedry

Profesor UEW

**Kontakt:** 71/36-80-266

**Email:** [andrzej.okruszek@ue.wroc.pl](mailto:andrzej.okruszek@ue.wroc.pl)

**Strona internetowa:** [http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/andrzej\\_okruszek.html](http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/andrzej_okruszek.html)



---

## Specjalizacja naukowa:

- Innowacje technologiczne w produkcji żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej.
- Niekonwencjonalne surowce zwierzęce w produkcji żywności.
- Problematyka żywieniowa w aspekcie chorób cywilizacyjnych.

---

## Przykładowe tematy doktoratów:

- Owady jadalne jako dodatek modyfikujący właściwości fizykochemiczne produktów spożywczych
- Analiza przemian fizykochemicznych i mikrobiologicznych w efekcie modyfikacji postaci oraz wpływ czasu przechowywania materiału owadziego na przykładzie świerszcza domowego oraz mącznika młynarka
- Akceptacja owadów jadalnych jako żywności w Polsce
- Wpływ modyfikowanej atmosfery na charakterystykę fizykochemiczną surowców zwierzęcych bogatych w białko i tłuszcz
- Wpływ modyfikowanej atmosfery na zmiany oksydacyjne, właściwości funkcjonalne oraz cechy sensoryczne mięsa
- Każdy inny po uprzednim uzgodnieniu

Dziedzina:  
Nauki rolnicze

Dyscyplina:  
Technologia żywności i żywienia

Katedra:  
Biotechnologii i Analizy  
Żywności

Funkcje/Stanowisko:  
Profesor UEW

**Kontakt: 71/36-80-480**

**Email:** [agnieszka.orkusz@ue.wroc.pl](mailto:agnieszka.orkusz@ue.wroc.pl)

**Strona internetowa:** [http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/agnieszka\\_orkusz.html](http://www.ue.wroc.pl/pracownicy/agnieszka_orkusz.html)

**Link do listy publikacji:** <http://www.wir.ue.wroc.pl/info/author/WUT289277/Agnieszka+Orkusz>