

Wrocław , dn. 20.06.2023 r.

UCHWAŁA

Komisji Habilitacyjnej powołanej w dniu 14 marca 2023 r. przez Radę Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu na podstawie art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jedn. Dz.U. z 2021 r. poz. 478, z późn. zm.), zwanej dalej ustawą, w celu przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Anny Marietty Salejdy w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

§ 1

Komisja, działając zgodnie z ww. ustawą, na posiedzeniu w dn. 20.06.2023 r. po zapoznaniu się z recenzjami i opiniami Członków Komisji oraz przeprowadzeniu kolokwium habilitacyjnego stwierdza, że aktywność naukowa oraz osiągnięcia naukowe dr inż. Anny Marietty Salejdy stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz realizowane były w więcej niż jednej uczelni/institucji naukowej i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Annie Mariece Salejdzie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uznając spełnienie przesłanek warunkujących nadanie stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt 1-3 wskazanej ustawy.

§ 2

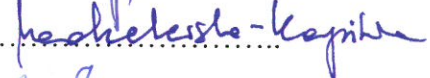
Integralną częścią niniejszej Uchwały jest załącznik 1 stanowiący jej uzasadnienie.

§ 3

Komisja przekazuje niniejszą uchwałę Przewodniczącej Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu Pani prof. dr hab. Agnieszce Kicie

Podpisy:


prof. dr hab. Mirosław Słowiński, przewodniczący komisji..... 

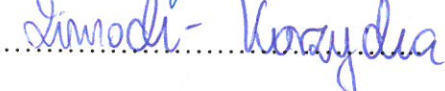
dr hab. inż. Monika Modzelewska - Kapituła, prof. UWM, recenzent..... 

dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP, recenzent..... 

dr hab. inż. Bożena Danyluk, prof. UPP, recenzent..... 

prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik, recenzent..... 

dr hab. inż. Anna Sokół-Łętowska, prof. UPWr, członek..... 

dr hab. inż. Anna Zimoch-Korzycka, prof. UPWr, sekretarz..... 

Uzasadnienie do Uchwały Komisji Habilitacyjnej z dnia 20 czerwca 2023 roku powołanej w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia wszczęty na wniosek dr inż. Anny Marietty Salejdy

Komisja habilitacyjna zapoznała się z dokumentacją, dotyczącą postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia wszczęty na wniosek dr inż. Anny Marietty Salejdy, obejmującą:

- Wniosek przewodni.
- Dane wnioskodawcy (załącznik 1).
- Autoreferat prezentujący opis osiągnięć i dorobku naukowo – badawczego (załącznik 2).
- Wykaz osiągnięć naukowych stanowiących znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia (wykaz opublikowanych prac naukowych oraz informacja o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacja nauki) (załącznik 3).
- Kopie pięciu powiązanych tematycznie prac stanowiących osiągnięcie naukowe, będące podstawą ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego (załącznik 4).
- Oświadczenia współautorów prac wchodzących w skład osiągnięcia naukowego, stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego, wskazujące na ich merytoryczny wkład w powstanie każdej pracy (załącznik 5).
- Zaświadczenie o istotnej aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej (załącznik 6).
- Kopia dokumentu potwierdzającego uzyskanie stopnia doktora (załącznik 7).

Komisja zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez Recenzentów:

dr hab. inż. Monika Modzelewska - Kapituła, prof. UWM

dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP

dr hab. inż. Bożena Danyluk, prof. UPP

prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik

oraz członków Komisji:

dr hab. inż. Anna Sokół-Łętowska, prof. UPWr

dr hab. inż. Anna Zimoch-Korzycka, prof. UPWr (sekretarz)

Wszyscy członkowie Komisji stwierdzili, że dokumentację wniosku przygotowano zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574).

Na podstawie opinii Recenzentów i dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono:

- osiągnięcie naukowe będące podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego, którym był cykl 5 publikacji naukowych pod wspólnym tytułem: „Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego”,
- dorobek naukowo-badawczy,
- aktywność naukową realizowaną z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi,
- współpraca z otoczeniem społecznym i gospodarczym,
- działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską.

Sylwetka Habilitantki

Pani dr inż. Anna Marietta Salejda w 2006 r. ukończyła studia wyższe na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu i uzyskała tytuł magistra inżyniera w zakresie technologii żywności i żywienia, broniąc pracę pt. „Koncepcja księgi GMP/GHP w punkcie skupu dziczyzny”. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Uwarunkowania żywieniowe jakości mięsa i tłuszczu świń”, której promotorem była dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. UPWr, został jej nadany w 2010 roku przez Radę Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Pracę na stanowisku asystenta w Katedrze Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością podjęła w 2010 roku. Od października 2014 roku do chwili obecnej zatrudniona jest na stanowisku adiunkta w Katedrze Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych (dawniej Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością) na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Ocena osiągnięcia naukowego

Jako osiągnięcie naukowe stanowiące podstawę do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego, w rozumieniu art. 219 ust. 1 pkt. 2 lit. b Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r., poz. 574), Pani dr inż. Anna Marietta Salejda wskazała cykl pięciu powiązanych tematycznie artykułów naukowych pod wspólnym tytułem: „*Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego*”.

Wykaz obejmował następujące artykuły:

1. **Salejda A. M.**, Nawirska-Olszańska A., Janiewicz U., Krasnowska G. (2017).

Effects on quality properties of pork sausages enriched with sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides L.*).

Journal of Food Quality, vol. 2017, Article ID 7123960, 7 pages. IF2017 = 0,841 IF5-letni = 3,516

MNiSW2017 = 20 pkt. MNiSW2022 = 40 pkt.

Liczba cytowań wg bazy Web of Science/Scopus = 3/3

2. **Salejda A. M.**, Janiewicz U., Korzeniowska M., Kolniak-Ostek J., Krasnowska G. (2016).

Effect of walnut green husk addition on some quality properties of cooked sausages.

LWT - Food Science and Technology, 65, 751-757.

IF2016 = 2,329 IF5-letni = 6,295 MNiSW2016 = 35 pkt. MNiSW2022 = 100 pkt.

Liczba cytowań wg bazy Web of Science/Scopus = 40/41

3. **Salejda A. M.**, Olender K., Zielińska-Dawidziak M., Mazur M., Szperlik J., Miedzianka J., Zawisłak I., Kolniak-Ostek J., Szmaja A. (2022). Frankfurter-type sausage enriched with buckwheat by-product as a source of bioactive compounds. Foods, 11, 674.

IF2022 = 5,561 IF5-letni = 5,94 MNiSW2022 = 100 pkt.

Liczba cytowań wg bazy Web of Science/Scopus = 1/1

4. **Salejda A. M.**, Kucharska A. Z., Krasnowska G. (2018). Effect of cornelian cherry (*Cornus mas L.*) juice on selected quality properties of beef burgers. Journal of Food Quality, vol. 2018, Article ID 1563651, 8 pages.

IF2018 = 1,360 IF5-letni = 3,516 MNiSW2018 = 20 pkt. MNiSW2022 = 40 pkt.

Liczba cytowań wg bazy Web of Science/Scopus = 6/8

5. **Salejda A. M.**, Szmaja A., Bobak Ł., Zwyrzykowska-Wodzińska A., Fudali A., Bąbalewski P., Bienkiewicz M., Krasnowska G. (2021). Effect of *Ilex x meserveae* aqueous extract on the quality of dry-aged beef. Journal of Food Quality, vol. 2021, Article ID 8848279 1–6.

IF2021 = 3,2 IF5-letni = 3,516 MNiSW2021 = 40 pkt. MNiSW2022 = 40 pkt.

Liczba cytowań wg bazy Web of Science/Scopus = 4/4

Artykuły zostały opublikowane w latach 2016-2022, w czasopismach o zasięgu międzynarodowym (LWT – Food Science and Technology, 2016, Foods, 2022; Journal of Food Quality, 2017, 2018, 202). Według bazy WoS o sumarycznym wskaźniku IF = 13,291 (IF_{5-letni} = 22,783) oraz łącznej liczbie punktów 215 zgodnie z komunikatami MEiN i MNiSW w roku wydania, a 320 wg listy MNiE obowiązującej w 2022 r. We wszystkich pracach Pani dr inż. Anna Marietta Salejda jest pierwszym autorem i osobą do korespondencji, przy deklarowanym udziale własnym obejmującym opracowanie koncepcji (publikacje 1, 2, 3, 4, 5), opracowanie planu badań, wykonanie części analiz oraz interpretację i opracowanie wyników, dyskusję nad wynikami poszczególnych eksperymentów, redagowanie i przygotowanie prac do druku, kierowanie projektami naukowymi obejmującymi badania opisane w publikacjach 1, 3 i 5 oraz opiekę merytoryczną nad studentami biorącymi udział w badaniach prezentowanych w publikacji 3 i 5.

Wszyscy członkowie Komisji wskazali, że Kandydatka miała kluczowy wkład w powstanie w.w. publikacji. Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* podkreśliła, że „na podkreślenie zasługuje fakt, iż 3 spośród 5 artykułów naukowych stanowiących cykl powstało w ramach kierowanych przez Habilitantkę projektów, w tym finansowanego przez NCN w ramach programu Miniatura 1 „Charakterystyka ilościowa i jakościowa frakcji lipidowej oraz cechy sensoryczne sezonowanej wołowiny z dodatkiem substancji bioaktywnych pochodzenia roślinnego”. Pozwala to na jednoznaczne stwierdzenie wiodącej roli Habilitantki w powstaniu ocenianego cyklu artykułów naukowych.”

Tematyka podjęta przez Habilitantkę ma charakter prozdrowotny, ale również mieści się w obecnie panującym trendzie „czyszczenia etykiet”. Zwróciła na to uwagę Pani *dr hab. inż. Monika Modzelewska – Kapituła, prof. UWM*, znajdując również „wspólny mianownik przedstawionego do oceny osiągnięcia, którym są produkty mięsne i niekonwencjonalne dodatki pochodzenia roślinnego. Składniki roślinne, w tym ich ekstrakty, wykorzystywane są do podnoszenia wartości prozdrowotnej produktów mięsnych od lat. Jest to uznana strategia, którą można zastosować w praktyce produkcyjnej – jest ona wykorzystywana np. w produkcji przetworów mięsnych z tzw. „czystą etykietą” (produkty takie nie zawierają dodatków do żywności wymienionych w unijnym wykazie oznaczonych numerem E)”. Pani *dr hab. inż. Monika Modzelewska – Kapituła, prof. UWM* nie znalazła jednak punktu łączącego w.w. publikacje „ze sobą, i stwierdziła że ich założenia nie wypływają z wyników i wniosków uzyskanych w poprzednich publikacjach. Ma więc wątpliwości czy nazwanie ich cyklem publikacji jest w pełni uzasadnione”. Jednocześnie przyznając, że „elementem nowości naukowej jest zastosowanie przez Kandydatkę niekonwencjonalnych surowców roślinnych takich jak rokitnik, zielona okrywa owoców orzecha włoskiego, łuska gryki zwyczajnej, owoce derenia jadalnego, liście ostrokrzewu meserwy, jako surowców bogatych w składniki przeciwutleniające”. Również Pani *dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP* zwróciła uwagę na fakt, że „prace badawcze prowadzone przez Habilitantkę wpisują się w ogólnoswiatowy nurt badań, których celem jest opracowanie nowych przetworów mięsnych o bardziej korzystnym profilu żywieniowym z dodatkiem substancji aktywnych pochodzenia roślinnego”.

Celem osiągnięcia, będącego podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie nauk rolniczych w postaci cyklu artykułów była ocena możliwości zastosowania etanolowych ekstraktów z owoców rokitnika zwyczajnego, suszu z zielonej okrywy owoców orzecha włoskiego, rozdrobnionej łuski gryki zwyczajnej, soku z owoców derenia jadalnego i wodnych ekstraktów z liofilizowanych liści ostrokrzewu meserwy do modyfikowania jakości trzech grup przetworów mięsnych: homogenizowanych przetworów mięsnych, burgerów i pieczonego mięsa wołowego. Recenzenci zwrócili uwagę na fakt wykorzystania surowców roślinnych do modyfikowania jakości przetworów mięsnych celem uzyskania żywności funkcjonalnej, jednak Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* zauważyła, że Habilitantka nie

uzasadniła wyboru produktów mięsnych, które różniły się pochodzeniem gatunkowym surowca mięsnego, stopniem rozdrobnienia i zastosowaną metodą obróbki termicznej. Według Pani Profesor „nie wykazano, że wybrane produkty tworzą jakiś logiczny układ lub łączą je charakterystyczne parametry”.

Pani *dr hab. Bożena Danyluk, prof. UPP* do najistotniejszych osiągnięć poznawczych i aplikacyjnych wyników badań opublikowanych w artykułach stanowiących osiągnięcie naukowe zalicza stwierdzenie że:

- zastosowanie innowacyjnych dodatków pochodzenia roślinnego kreuje produkty o cechach żywności funkcjonalnej,
- zastosowanie dodatków roślinnych może korzystnie wpływać na retencję wody podczas przechowywania kiełbas typu frankfurterki,
- w przypadku niektórych dodatków forma aplikacji i użyty surowiec mają wpływ na profil tekstury wyrobów mięsnych,
- aplikacja dodatków pochodzenia roślinnego skutkowałą zmianą ocenianej sensorycznie i instrumentalnie barwy,
- wprowadzenie niskich dawek dodatków roślinnych nie zmieniało znacząco akceptowalności wyglądu ogólnego i soczystości, z kolei wysoki udział soku z derenia poprawiał zapach burgerów wołowych,
- zastosowana modyfikacja składu recepturowego prowadzi do poprawy jakości zdrowotnej przetworów mięsnych,
- otrzymane produkty zawierały znaczne ilości fitozwiązków, co skutecznie ograniczało procesy utleniania frakcji lipidowej i przedłużało trwałość przechowalniczą ocenianych wyrobów mięsnych.

Jednak w opinii Pani Recenzent, „za nieuzasadniony uważam ostatni, przedstawiony przez Habilitantkę wniosek: „Potwierdzono bakteriostatyczne działanie zastosowanych niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego, zwiększając bezpieczeństwo zdrowotne otrzymanych przetworów mięsnych”. Bezpieczeństwo zdrowotne w ujęciu mikrobiologicznym określa się jako nieobecność drobnoustrojów chorobotwórczych i toksyn pochodzenia mikrobiologicznego w danej ilości produktu spożywczego – tego nie badano. W ramach badań mikrobiologicznych określono tylko ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych”.

Podobnego zdania jest Pani *dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP*, która wskazała że osiągnięcie ma znaczenie praktyczne i naukowe, poszerzające wiedzę w zakresie wpływu badanych dodatków na szeroko pojętą jakość wybranych przetworów mięsnych. Pewien niepokój Pani Profesor wzbudziła kwestia zastosowania surowców roślinnych w ilości poniżej 3%. Wątpliwość ta dotyczy kwestii: czy poza oddziaływaniem technologicznym i przeciwutleniającym, dodatek taki może mieć pozytywny wpływ na organizm człowieka. Powyższe wątpliwości nie wpływają na pozytywną ocenę Pani profesor przedstawionego osiągnięcia naukowego.

W opinii większości członków Komisji cykl publikacji jest spójny tematycznie, oryginalny, wartościowy, a także ma wymiar praktyczny. Pomimo trzech pozytywnych opinii dotyczącej osiągnięcia naukowego habilitantki, Pani *dr hab. Monika Modzelewska – Kapituła, prof. UWM*, w podsumowaniu stwierdziła, że „jakość naukowa publikacji wskazanych jako cykl jest bardzo nierówna. Niestety nie są one wolne od błędów merytorycznych. Dyskusja jest powierzchowna i nie służy wyjaśnieniu odnotowanych obserwacji, zwłaszcza odbiegających od oczekiwanych. Niepokój budzi brak krytycznego podejścia Kandydatki do uzyskanych wyników i publikowanie wyników różniących się znacząco wartościami od wskazywanych w literaturze”.

W opinii trzech Recenzentów, z wyjątkiem dr hab. Moniki Modzelewskiej – Kapituły, prof. UWM oraz wszystkich Członków Komisji osiągnięcie wskazane przez Panią dr inż. Annę Mariettę Salejdę jest wartościowe pod względem naukowym i aplikacyjnym, stanowi

istotny wkład Habilitantki w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, czym spełnia wymagania art. 219, ust. 1, pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Ocena pozostałego dorobku naukowego

Na dorobek naukowy Habilitantki składają się (poza osiągnięciem naukowym) 34 pozycje, z których 23 ukazało się po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. W czasopismach naukowych indeksowanych w bazie Journal Citation Reports (JCR), w tym tak renomowanych, związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia, jak: *European Food Research and Technology*, *Food Technology and Biotechnology*, Habilitantka opublikowała 11 oryginalnych, współautorskich prac twórczych, wszystkie ukazały się po ostatnim awansie naukowym. Ich sumaryczny (IF) zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 15,695. Ponadto jest współautorem 11 oryginalnych prac twórczych w czasopismach innych niż indeksowane w bazie JCR oraz 1 recenzowanej pracy w materiałach konferencyjnych. Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* zauważa, że „wśród 22 oryginalnych prac twórczych, 17 ukazało się po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, co wskazuje na dużą aktywność publikacyjną od ostatniego awansu naukowego”. Dr inż. Anna Marietta Salejda jest także autorką 8 rozdziałów w monografiach, z których 6 ukazało się po uzyskaniu stopnia naukowego doktora oraz redaktorem naukowym 2 monografii. Kandydatka posiada w swoim dorobku naukowym 1 opublikowaną monografię naukową. Łączna punktacja pozostałego dorobku naukowego dr inż. Anny Marietty Salejdy, zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 792 punkty. Według bazy WoS publikacje Habilitantki cytowano 91 razy (bez autocytowań), a ich indeks Hirscha wynosi 5 (stan na 19.12.2022 r.).

Pani dr inż. Anna Marietta Salejda uczestniczyła w realizacji 6 projektów badawczych, w tym 1 w ramach Konkursu Miniatura jako kierownik (2018) finansowanego przez NCN, 5 jako wykonawca w latach 2010-2018.

Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* zaznacza, że „wskaźniki naukometryczne dorobku naukowego dr inż. Anny Marietty Salejdy uważa za dobre na obecnym etapie jej kariery naukowej.” Pani *dr hab. Bożena Danyluk*, *prof. UPP*, podkreśla uznanie kompetencji naukowych przez środowisko naukowe poprzez „powierzenie Habilitantce recenzji artykułów naukowych w wysoko punktowanych czasopismach z listy JCR”.

Na uwagę w odczuciu Pani *dr hab. Moniki Modzelewskiej – Kapituły*, *prof. UWM* zasługuje udział Kandydatki w projekcie „Innowacyjne technologie produkcji biopreparatów na bazie nowej generacji jaj (OVOCURA)”, który doprowadził do uzyskania patentu dotyczącego sposobu otrzymywania produktu mięsnego. Udział ww. projekcie został również doceniony przez Panią *dr hab. Magdalenę Montowską*, *prof. UPP*.

Pozostałe, niewchodzące w skład cyklu artykułów, publikacje Kandydatki oceniono jako istotne elementy wiedzy o charakterze naukowym i aplikacyjnym. Analiza poruszanej w nich problematyki, wykorzystywanych surowców i stosowanych metod analitycznych świadczy, iż niezależnie od specyfiki tematycznej badań, czy istoty realizowanych eksperymentów, najważniejszym nurtem zainteresowań naukowych Habilitantki jest szeroko pojęte projektowanie produktów mięsnych i ocena ich jakości. Osiągnięcia naukowe Habilitantki w tym zakresie potwierdzają Jej indywidualny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Świadczą również o opanowaniu przez dr inż. Annę Mariettę Salejdę odpowiedniego warsztatu badawczego i Jej bardzo dobrym przygotowaniu do samodzielnego i twórczego rozwiązywania problemów naukowych. Tym samym Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* stwierdza, że przesłanka, o której mowa w art. 219 ust. 1 pkt 2 Ustawy PSWiN jest spełniona. Pani *dr hab. Magdalena Montowska*, *prof. UPP* uznała, że „jest to dorobek zawierający nowe i wartościowe dane naukowe, które przyczyniają się istotnie do rozwoju technologii żywności.”

Ocena aktywności realizowanej z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi

Recenzenci wskazali, że Kandydatka odbyła dwa staże zagraniczne: na Wydziale Medycyny Uniwersytetu Karola w Pradze (5 miesięcy) i w Department of Animal Sciences na Uniwersytecie w Ohio (3 miesiące), podczas których brała udział w badaniach. Wynikiem stażu w Pradze są doniesienia naukowe i publikacja. Badania realizowane podczas stażu w Ohio dotyczyły jakości mięsa drobiowego i wpisują się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Jak zauważyła Pani *dr hab. Monika Modzelewska – Kapituła, prof. UWM* „wyniki badań Kandydatka wykorzystała we wniosku o stypendium Fulbrighta, można więc wnioskować, że aktywność naukowa realizowana podczas stażu była istotna”.

Aktywność naukowa poza macierzystą uczelnią, na którą uwagę zwróciła Pani *dr hab. Bożena Danyluk, prof. UPP*, obejmowała współpracę z jednostkami naukowymi w Polsce, takimi jak:

- Instytut Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie (2018 r.),
- Katedra Biochemii i Analizy Żywności Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (2021 r.),
- Wydział Nauk Biologicznych Uniwersytetu Wrocławskiego (od 2021 r.).

Według Niej „Habilitantka w pełni też wykorzystała szeroką współpracę z zagranicznymi i krajowymi ośrodkami naukowo-badawczymi. W zakresie aktywności naukowej prowadzonej poza swoją Uczelnią Habilitantka bez zastrzeżeń spełnia wymagania Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2022 poz. 574 ze zm.) art. 219 ust.1. pkt. 3.

Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* uznała, że *dr inż. Anna Marietta Salejda* „wykazuje bardzo dużą aktywność w zakresie realizacji badań w zagranicznych uczelniach i instytucjach naukowych. Wymiernym efektem współpracy międzynarodowej Habilitantki są dwa artykuły naukowe, sześć komunikatów na konferencje międzynarodowe oraz wspólne aplikowanie o środki finansowe na realizację projektów badawczych. O Jej rozpoznawalności w międzynarodowym środowisku naukowym świadczy również powierzenie opracowania 12 recenzji artykułów naukowych w czasopismach indeksowanych w bazie JCR (m.in. Food Chemistry, LWT - Food Science & Technology, Journal of Food Quality)”.

Recenzenci oraz Członkowie Komisji zgodnie uznali, że Pani dr inż. Anna Marietta Salejda posiada znaczący dorobek naukowo-badawczy, znacznie powiększony po uzyskaniu stopnia doktora. Istotna aktywność naukowa Kandydatki realizowana we współpracy z ośrodkami naukowymi w Polsce i za granicą w ich opinii spełnia wymagania art. 219, ust. 1 pkt 3 Ustawy.

Współpraca z otoczeniem społecznym i gospodarczym

Pani *dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP* zwróciła uwagę, że Habilitantka w ramach programu „Inspiracje stażowe naukowców dla innowacyjnego biznesu” finansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego odbyła innowacyjny staż w Zakładach Mięśnych Jerzy Gawrycki w Bielawie, który zakończyła opracowaniem projektu racjonalizatorskiego oraz biznesplanu inwestycji technologicznej celem wdrożenia innowacyjnego rozwiązania do praktyki gospodarczej. Współpraca z sektorem gospodarczym miała przede wszystkim charakter aplikacyjny i dotyczyła m.in. opracowania innowacyjnych produktów lub technologii. Efektywną współpracę Kandydatki z przemysłem dostrzegła również Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik*, wskazując na realizację projektów czy ekspertyz z wieloma podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego: Zakład Mięśny SALUS, Tronina PHW, Gospodarstwo rolne Bronisław Koncewicz, firma Inwebit.

Wymienione aktywności świadczą, iż dr inż. Anna Marietta Salejda jest uznanym i rozpoznawalnym w środowisku naukowym i otoczeniu gospodarczym specjalistą z zakresu technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i posiada w swoim dorobku osiągnięcia o charakterze aplikacyjnym.

Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej

Pani dr inż. Anna M. Salejda jest zaangażowana w działalność dydaktyczną m.in.: jest koordynatorem przedmiotów prowadzonych w j. angielskim, prowadzi przedmioty w j. polskim i j. angielskim, w tym dla studentów programu ERASMUS (wykłady i ćwiczenia). Była promotorem 3. prac licencjackich, 24. prac inżynierskich, 20. prac magisterskich oraz recenzentem 2. prac licencjackich, 35. prac inżynierskich, 28. prac magisterskich. Znaczna liczba dyplomantów świadczy o dużym zaangażowaniu Habilitantki w proces dydaktyczny. W roku akademickim 2018/19 opiekowała się studentem zagranicznym realizującym pracę magisterską na kierunku Food technology and human nutrition. Jest promotorem pomocniczym pracy doktorskiej, będącej w trakcie realizacji. Od 2019 roku jest członkiem Wydziałowej Komisji Programowej dla kierunków Zarządzanie jakością i analiza żywności oraz Technologia żywności i żywienie człowieka. Prowadziła również ćwiczenia ramach studiów podyplomowych Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Pani *dr hab. Monika Modzelewska –Kapituła, prof. UWM* zwróciła uwagę na fakt, że Habilitantka „w konferencjach naukowych bierze udział nie tylko jako uczestniczka, ale także włącza się w ich organizację. Brała udział w projektach badawczych jako kierownik i wykonawca oraz w akcjach popularyzujących naukę oraz współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Można zatem stwierdzić, że jest ona aktywnym pracownikiem”. Co potwierdzają pozostali Recenzenci, a Pani *prof. dr hab. Joanna Stadnik* stwierdza, że „dorobek ten świadczy o dużym doświadczeniu dydaktycznym dr inż. Anny Marietty Salejdy i Jej aktywności w zakresie kształcenia kadr naukowych i zawodowych na poziomie studiów inżynierskich i magisterskich”.

Pani dr inż. Anna M. Salejda zaangażowana jest w działalność organizacyjną zarówno na Uczelni, jak i poza nią. Od roku 2011 była piętnastokrotnie członkiem komitetu organizacyjnego międzynarodowych i krajowych konferencji naukowych (w tym dwukrotnie pełniła funkcję sekretarza, trzykrotnie funkcję przewodniczącej komitetu) oraz dwukrotnie była członkiem komitetu naukowego konferencji krajowych. Pełniła funkcję uczelnianego koordynatora do spraw ECTS dla kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Brała udział w pracach komisji rekrutacyjnej kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności Wydziału. Od 2013 roku jest opiekunem naukowym SKN Jakości Żywności Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Od 2018 roku zajmuje się planowaniem obciążeń dydaktycznych w systemie USOS dla pracowników Katedry Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych. Habilitantka jest skarbnikiem Oddziału Wrocławskiego Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, członkiem European Federation of Animal Science oraz wiceprezeską fundacji Semper Naturaleae. W 2022 roku dr inż. A. Salejda otrzymała nagrodę zespołową II stopnia Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu za działalność organizacyjną.

Dr inż. Anna Marietta Salejda uczestniczyła w działaniach popularyzujących wiedzę na temat żywności, występując jako ekspert w prasie i radiu. Działalność popularyzatorska Kandydatki obejmuje również udział w Dolnośląskim Festiwalu Nauki w 2013 roku oraz prezentację macierzystego Wydziału w ramach Dnia Zdrowia organizowanego przez miasto Wrocław w 2015 roku, co zostało zauważone przez Panią *prof. dr hab. Joannę Stadnik* i Panią *dr hab. Magdalenę Montowską, prof. UPP*.

Pani dr hab. Bożena Danyluk, prof. UPP podsumowując działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską stwierdza, „że dr inż. Anna Salejda jest doświadczonym nauczycielem akademickim, angażującym się w sprawy Wydziału i Uczelni, z dużą wiedzą i umiejętnościami organizacyjnymi. Jej aktywność jako pracownika naukowo-dydaktycznego, udzielającego się także poza macierzystym Uniwersytetem stanowi dobrą promocję Uczelni w kraju i na świecie”. Potwierdzają również słowa Pani prof. dr hab. Joanny Stadnik: „całokształt aktywności dr inż. Anny Marietty Salejdy na polu dydaktycznym, organizacyjnym i popularyzatorskim oceniam wysoko, a w szczególności dotyczy to Jej zaangażowania w kształcenie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka realizowane w języku angielskim oraz w organizację konferencji stanowiących bardzo ważny element życia naukowego.”

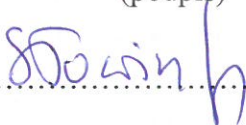
Wniosek końcowy


Reasumując należy stwierdzić, że:

- w opinii trzech Recenzentów oraz Członka i Sekretarza Komisji osiągnięcia wskazane przez Panią dr inż. Annę Mariettę Salejdę stanowią istotny wkład Habilitantki w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia,
- w opinii wszystkich członków Komisji aktywność naukowa Pani dr inż. Anny Marietty Salejda realizowana w więcej niż jednej uczelni/instytucji naukowej jest w pełni potwierdzona.

Biorąc także pod uwagę pozytywne oceny całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego, organizacyjnego i popularyzacyjnego, wyrażone przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji, a także przebieg dyskusji oraz wynik jawnego głosowania, większością głosów 6/1 na posiedzeniu w dniu 20 czerwca 2023 roku, Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Anny Marietty Salejdy stwierdza spełnienie przesłanek warunkujących nadanie stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst ujednolicony Dz. U. z 2022r., poz. 574) i **pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie Pani dr inż. Annie Mariette Salejdzie stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

(podpis)


prof. dr hab. Mirosław Słowiński, przewodniczący komisji.....

dr hab. inż. Monika Modzelewska - Kapituła, prof. UWM, recenzent.....

dr hab. Magdalena Montowska, prof. UPP, recenzent.....

dr hab. inż. Bożena Danyluk, prof. UPP, recenzent.....

prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik, recenzent.....

dr hab. inż. Anna Sokół-Łętowska, prof. UPWr, członek.....

dr hab. inż. Anna Zimoch-Korzycka, prof. UPWr, sekretarz.....