

prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik
Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
ul. Skromna 8
20-704 Lublin

Lublin, 23.05.2023

RECENZJA

osiągnięć naukowych i aktywności naukowej dr inż. Anny Marietty Salejdy w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Podstawa wykonania recenzji

Podstawą wykonania recenzji jest Uchwała nr 8.2023.TZZ podjęta 14 marca 2023 r. przez Radę Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w sprawie powołania Komisji habilitacyjnej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia dr inż. Annie Marietcie Salejdzie oraz dokumentacja przekazana przez Przewodniczącą Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia prof. dr hab. Agnieszkę Kitę obejmująca wniosek przewodni wraz załącznikami w postaci:

1. danych wnioskodawcy,
2. autoreferatu,
3. wykazu osiągnięć naukowych,
4. kopii publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe,
5. oświadczeń współautorów o udziale w publikacjach stanowiących osiągnięcie naukowe,
6. kopii dokumentów potwierdzających staże naukowe,
7. kopii dyplomu potwierdzającego posiadanie stopnia naukowego doktora,
8. nośnika danych „pendrive” zawierającego elektroniczną wersję powyższych dokumentów.

Zgodnie z art. 221 ust. 8 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.) (dalej: „Ustawa PSWiN”) przedmiotem recenzji jest ocena czy osiągnięcia naukowe i aktywność naukowa dr inż. Anny Marietty Salejdy (dalej też: „Habilitantka”, „Kandydatka”) odpowiadają wymaganiom określonym w art. 219 ust. 1. pkt 2 i 3 Ustawy PSWiN.

Informacje podstawowe o Kandydatce

Dr inż. Anna Marietta Salejda (z d. Ziemińska) jest absolwentką Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, który ukończyła w 2006 roku uzyskując tytuł zawodowy magistra inżyniera w zakresie technologii żywności. Na podstawie rozprawy pt. „Uwarunkowania żywieniowe jakości mięsa i tłuszczu świń” Rada Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu uchwałą z dnia 15 grudnia 2010 roku nadała Jej stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia. Promotorem w przewodzie doktorskim była dr hab. Grażyna Krasnowska prof. nadzw.

Na tej podstawie stwierdzam, że **spełniona jest przesłanka, o której mowa w art. 219 ust. 1 pkt 1 Ustawy PSWiN** dotycząca posiadania stopnia doktora przez osobę ubiegającą się o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, Habilitantka podjęła pracę na stanowisku asystenta ze stopniem doktora w Katedrze Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością UP we Wrocławiu. Od 1 października 2014 r. do chwili obecnej jest zatrudniona w tej Jednostce (obecna nazwa: Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych) na stanowisku adiunkta. Kandydatka nie ubiegała się uprzednio o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

W 2008 roku dr inż. Anna Marietta Salejda ukończyła roczne studia podyplomowe „Management in Food Industry” organizowane przez HAMK University of Applied Sciences w Finlandii. W latach 2009-2010 odbyła trzyletnie studia podyplomowe „Nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie organizacji usług gastronomicznych i hotelarstwa” organizowane przez UP we Wrocławiu. Habilitantka systematycznie podnosi swoje kompetencje zawodowe uczestnicząc w szkoleniach, warsztatach, seminariach szkoleniowych i kursach dotyczących m.in. fizykochemicznych i instrumentalnych metod badania żywności (instrumentalnego pomiaru tekstury i barwy, zastosowania technik chromatograficznych w analizie żywności), komercjalizacji wyników badań naukowych i doskonalenia systemów zarządzania. Kandydatka posiada tytuł pełnomocnika zintegrowanego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000, HACCP, IFS, BRC.

Ocena cyklu artykułów naukowych

Dr inż. Anna Marietta Salejda jako osiągnięcie naukowe, w rozumieniu art. 219 ust. 1. pkt 2 lit. b Ustawy PSWiN, będące podstawą do wszczęcia postępowania habilitacyjnego, przedstawiła cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych ujętych pod wspólnym tytułem: „Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego”. Przedstawiony cykl obejmuje 5 artykułów naukowych opublikowanych w czasopiśmie ujętych w wykazie sporządzonym zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 267 ust. 2 pkt 2 lit. b Ustawy PSWiN, o sumarycznym współczynniku wpływu Impact Factor (IF) wynoszącym w roku wydania 13,291 oraz liczbie punktów MEiN 215. We wszystkich artykułach wchodzących w skład cyklu Habilitantka jest pierwszym i korespondencyjnym autorem. Szczegółową charakterystykę wkładu współautorów w powstanie poszczególnych artykułów ocenianego cyklu Habilitantka przedstawiła w Załączniku 5. Oświadczenia te nie pozostawiają wątpliwości co do wiodącej roli dr inż. Anny Marietty Salejdy w badaniach objętych zakresem cyklu oraz jej dominującego, merytorycznego wkładu w planowanie eksperymentu, opracowanie metodyk i wykonanie doświadczeń, opracowanie i analizę wyników oraz przygotowanie manuskryptów. 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.

Z informacji zawartych w dokumentacji wniosku w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego wynika, że przedstawione do oceny artykuły naukowe w formie powiązanego tematycznie cyklu powstały w latach 2016-2022, co świadczy o aktualności podjętej problematyki badawczej. O istotności tego tematu świadczą obecne trendy na rynku przetwórstwa mięsnego w zakresie rozwoju funkcjonalnych produktów mięsnych o podwyższonych walorach odżywczych i zdrowotnych oraz wydłużonym okresie przydatności do spożycia. Stwarza to potrzebę poszukiwania nowych składników o takich cechach, które poprzez wprowadzenie do receptury przetworów mięsnych przyczynią się do osiągnięcia powyższego celu. Należą do nich składniki pochodzenia roślinnego wykazujące w badaniach *in vitro* i *in vivo* różnorodne działanie biologiczne. Kierunek ten doskonale wpisuje się w oczekiwania współczesnych konsumentów, gdyż zastosowanie składników pochodzenia naturalnego nie budzi ich obaw. Dlatego podjęcie badań nad wpływem substancji biologicznie aktywnych zawartych w niekonwencjonalnych dodatkach pochodzenia roślinnego na wybrane parametry jakości technologicznej, sensorycznej i zdrowotnej przetworów mięsnych uważam za w pełni uzasadnione nie tylko ze względu na ich bezsporną wartość poznawczą ale i aspekt praktyczny. W badaniach prowadzonych w wielu ośrodkach naukowych wykazano bowiem, że surowce pochodzenia roślinnego zawierające substancje biologicznie aktywne m.in. o działaniu przeciwutleniającym, przeciwdrobnoustrojowym, przeciwgrzybiczym mogą mieć zastosowanie jako składnik wyrobów mięsnych. Prognozowany dynamiczny rozwój rynku funkcjonalnych produktów mięsnych i potrzeba poszukiwania możliwości zwiększenia ich wartości odżywczej i trwałości przechowalniczej przy zachowaniu cech sensorycznych i technologicznych, w pełni uzasadniają potrzebę prowadzenia badań w tym zakresie.

Uznając za zasadne i celowe podjęcie przez Habilitantkę tej problematyki badawczej, mam pewne zastrzeżenia co do samego sformułowania tytułu cyklu. Użycie pojęcia „dodatki” w tytule jest mylące, gdyż sugeruje, że Habilitantka wykorzystywała w badaniach dodatki do żywności, którymi w myśl przepisów prawa żywnościowego są „substancje, które w normalnych warunkach ani nie są spożywane same jako żywność, ani nie są stosowane jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, których celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancje te lub ich produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności” (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności). Kryteriów tej definicji nie spełnia wykorzystana przez Habilitantkę w badaniach łuska gryki zwyczajnej oraz sok z owoców derenia jadalnego, które są spożywane jako żywność. Uwzględniając powyższe uwagi, tytuł cyklu powinien brzmieć „Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych surowców pochodzenia roślinnego”.

Celem zrealizowanych eksperymentów i analiz przedstawionych w 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 mesery do modyfikowania jakości trzech grup przetworów mięsnych: homogenizowanych przetworów mięsnych, burgerów i pieczonego mięsa wołowego.

Wykorzystane w badaniach surowce roślinne naturalnie występują w naszej strefie klimatycznej, co wpływa na ich dostępność i podnosi potencjalne walory aplikacyjne pracy. Czynnikiem decydującym o wyborze tych surowców był ich skład fitochemiczny predysponujący je do zastosowania w modyfikowaniu jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych. Pewien niedosyt budzi natomiast brak uzasadnienia wyboru produktów mięsnych, których jakość Habilitantka modyfikowała stosując surowce roślinne. Wprawdzie w poszczególnych artykułach tworzących cykl są one krótko przedstawione, lecz również w tych opisach brakuje umotywowania ich wyboru. Habilitantka nie uzasadnia dlatego jako obiekt analiz wybrała produkty różniące się pochodzeniem gatunkowym surowca mięsnego, stopniem rozdrobnienia i zastosowaną metodą obróbki termicznej. Nie wykazano, że wybrane produkty tworzą jakiś logiczny układ lub łączą je charakterystyczne parametry. Sprawia to wrażenie przypadkowości lub wybrania produktów, które były przez Habilitantkę badane z różnych niezależnych powodów.

Habilitantka dokonała oceny wpływu zastosowanych surowców na parametry jakości technologicznej (kwasowość czynna, wydajność, parametry tekstury, parametry barwy), jakości sensorycznej (akceptowalność i wyróżniki jakości wg 9 stopniowej skali hedonicznej) oraz jakości zdrowotnej (ilościowa i jakościowa ocena związków biologicznie aktywnych, aktywność przeciwutleniająca, aktywność przeciwdrobnoustrojowa) przetworów mięsnych.

Analizując wpływ zastosowanych surowców pochodzenia roślinnego na jakość technologiczną doświadczalnych produktów mięsnych wykazała ich znaczące oddziaływanie na wydajność produkcji. Zastosowanie etanolowych ekstraktów z suszonych owoców rokitnika zwyczajnego i soku z owoców derenia jadalnego poprzez obniżenie pH farszów mięsno-tłuszczowych ograniczyło zdolność białek do wiązania wody i tłuszczu i niekorzystnie wpłynęło na ten parametr. Wprowadzenie do receptury przetworów mięsnych homogenizowanych rozdrobnionej łuski gryki zwyczajnej ograniczyło straty przechowalnicze dzięki zdolności do wiązania wody przez błonnik. Dodatek etanolowego ekstraktu z owoców rokitnika zwyczajnego, rozdrobnionej zielonej okrywy orzecha włoskiego, łuski gryki i soku z owoców derenia spowodował zmianę parametrów barwy produktów mięsnych wyrażającą się obniżeniem wartości parametru L^* . Wysoka zawartość karotenoidów w owocach rokitnika skutkowała zwiększeniem udziału barwy czerwonej (a^*), natomiast antocyjany, odpowiedzialne za czerwoną barwę owoców derenia jadalnego, w procesie obróbki termicznej burgerów wołowych prawdopodobnie uległy degradacji do bezbarwnych chalkonów, które w wyniku utleniania tworzą związki o brązowej barwie, powodując odwrotny efekt. Wprowadzenie dodatków roślinnych spowodowało również obniżenie wartości parametru b^* . Wzrost udziału barwy żółtej zaobserwowano jedynie w produktach mięsnych wyprodukowanych z dodatkiem zielonej okrywy orzecha włoskiego, zawierającej znaczne ilości juglonu o żółtym zabarwieniu.

W kolejnym etapie badań Habilitantka dokonała charakterystyki cech sensorycznych otrzymanych produktów mięsnych. Uzyskane wyniki potwierdziły negatywny wpływ rosnącego udziału surowców roślinnych na barwę i soczystość przetworów mięsnych zawierających etanolowy ekstrakt z owoców rokitnika, zieloną okrywę orzecha włoskiego, łuskę gryki i rekonstruowany sok z owoców derenia jadalnego. Zastosowanie mniejszej dawki surowców pochodzenia roślinnego skutkowało uzyskaniem zbliżonej lub większej niż w próbach kontrolnych akceptowalności badanych cech.

Celem dalszych analiz było określenie wpływu surowców roślinnych na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produktów mięsnych. Uzyskane wyniki wykazały, że zastosowane surowce zawierają znaczne ilości związków fenolowych o wysokiej aktywności przeciwutleniającej. Produkty z dodatkiem rozdrobnionej zielonej okrywy owoców orzecha włoskiego zawierały znaczne ilości kwercetyny - związku wykazującego liczne właściwości prozdrowotne. Źródłem tego związku w diecie mogą być również produkty mięsne zawierające łuskę gryki. Fitozwiązki obecne w produktach mięsnych wykazywały przypisywaną im zdolność do hamowania peroksydacji lipidów. Bez względu na formę aplikacji, zarówno etanolowy ekstrakt z owoców rokitnika zwyczajnego, rekonstruowany sok z owoców derenia jadalnego, jak i marynata z liśćmi ostrokrzewu mesery skutecznie ograniczały procesy utleniania frakcji lipidowej, prowadząc do redukcji ilości substancji barwnie reagujących z kwasem tiobarbiturowym (test TBARS), tym samym przedłużając trwałość przechowalniczą analizowanych przetworów mięsnych. Skuteczność zastosowanego dodatku pochodzenia roślinnego zwiększała się wraz z jego rosnącym udziałem w recepturze przetworów mięsnych. Habilitantka wykazała również działanie bakteriostatyczne zastosowanych surowców roślinnych. W próbach przetworów mięsnych homogenizowanych zawierających dodatek ekstraktu z owoców rokitnika zwyczajnego odnotowano siedmiokrotny, a w próbach z dodatkiem zielonej okrywy orzecha włoskiego dwukrotny spadek liczebności mikroorganizmów odpowiedzialnych za psucie się żywności. Ograniczenie wzrostu mikroorganizmów w trakcie chłodniczego przechowywania przetworów mięsnych potwierdza przeciwdrobnoustrojowe działanie użytych surowców pochodzenia roślinnego. Ich skuteczność była dużo większa przy mniejszej dawce niż w produktach mięsnych z rozmarynem, którego ekstrakty są stosowane jako dodatki do żywności (Rozporządzenie 1333/2008, z późn. zm.). Ocena wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ma duże znaczenie w kontekście przemysłowego wykorzystania zaproponowanych przez Habilitantkę surowców roślinnych. Wyniki te stanowią w mojej ocenie najistotniejszą i najbardziej wartościową część prezentowanego cyklu artykułów.

Zaplanowane przez dr inż. Annę Mariettę Salejdę eksperymenty pozwoliły na zweryfikowanie przyjętych założeń i zrealizowanie celu pracy. Pewne zastrzeżenia budzi jedynie Podsumowania przedstawione przez Habilitantkę w Autoreferacie. Nie wynika z niego jednoznacznie, który z przebadanych surowców roślinnych uznała za najbardziej odpowiedni biorąc pod uwagę jego wpływ na jakość wyrobów, ani jaki poziom tego dodatku można uznać za wystarczający do nadania produktom pożądaných cech bez pogorszenia ich właściwości technologicznych. Informacje te mogłyby posłużyć do wskazania kierunku dalszych badań oraz podniosłyby walory aplikacyjne osiągnięcia.

Podsumowując ocenę stwierdzam, że **artykuły naukowe wskazane przez dr inż. Annę Mariettę Salejdę jako osiągnięcie** pt. „Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego” **tworzą spójny cykl powiązany tematycznie w rozumieniu art. 219 ust. 1. pkt 2 lit. b Ustawy PSWiN i wskazują na jej indywidualny, znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia** w zakresie wpływu niekonwencjonalnych surowców pochodzenia roślinnego na wybrane parametry jakości technologicznej, sensorycznej i zdrowotnej przetworów mięsnych. Osiągnięciem Habilitantki jest zidentyfikowanie nowych źródeł fitozwiązków obecnych

w etanolowym ekstrakcie z owoców rokitnika zwyczajnego, rekonstruowanym soku z owoców derenia jadalnego i w marynacie z liśćmi ostrokrzewu mesery, skutecznie ograniczających utlenianie frakcji lipidowej przetworów mięsnych i przedłużających ich trwałość przechowalniczą. Potwierdzone przez Habilitantkę działanie bakteriostatyczne zastosowanych surowców pochodzenia roślinnego zwiększające bezpieczeństwo zdrowotne otrzymanych przetworów mięsnych, stanowi Jej oryginalny wkład w rozwój nauki o mięsie i technologii. Dr inż. Anna Marietta Salejda spełnia w tym zakresie określone w Ustawie PSWiN wymagania stawiane kandydatom do stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Ocena pozostałych osiągnięć naukowych

Dokumentacja pozostałego dorobku naukowego dr inż. Anny Marietty Salejdy obejmuje łącznie 34 pozycje, z których 27 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. Liczby te różnią się od deklaracji Habilitantki przedstawionej na stronie 26 Wykazu osiągnięć naukowych, na której przedstawiła liczbę oryginalnych prac twórczych w czasopismach indeksowanych w bazie Web of Science (WoS), a nie jak błędnie podaje JCR. 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 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.). Wskaźniki naukometryczne dorobku naukowego dr inż. Anny Marietty Salejdy uważam za dobre na obecnym etapie jej kariery naukowej.

Zainteresowania naukowe Habilitantki są zgodne z profilem działalności naukowej Jednostki, w której jest Ona zatrudniona i koncentrują się na obszarach tematycznych związanych z:

- jakością i bezpieczeństwem surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego;
- modyfikowaniem jakości mięsa i tłuszczu świń na drodze żywieniowej;
- pozyskiwaniem bioaktywnych preparatów z jaj, oceną ich właściwości i możliwości aplikacyjnych w przetwórstwie mięsnym;
- pozyskiwaniem bioaktywnych preparatów z roślin, oceną ich właściwości i możliwości aplikacyjnych;
- żywnością tradycyjną, regionalną, ekologiczną;
- badaniami konsumenckimi.

Pierwsze badania związane z oceną jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego dr inż. Anna Marietta Salejda prowadziła w latach 2007-2008 na potrzeby Zakładów Mięśnych SALUS, dla których wykonała ekspertyzę dotyczącą jakości surowców wieprzowych od wybranych dostawców. Zdobyte doświadczenie w tym zakresie umożliwiło Jej przeprowadzenie badań w ramach dotacji statutowej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w 2008 i 2009 roku, w których jako główny wykonawca przeprowadziła ocenę jakości mięsa i tłuszczu wieprzowego, pozyskanych z różnych zakładów mięśnych. Wyniki badań opublikowała w rozdziale monografii, w trzech artykułach naukowych oraz przedstawiła podczas czterech konferencji, w tym trzech o zasięgu międzynarodowym. Swój warsztat badawczy dotyczący oceny jakości surowca mięsnego Habilitantka udoskonaliła o analizy immunochemiczne i immunohistochemiczne w trakcie stażu naukowego w The Ohio State University, który odbyła w 2014 r. Natomiast warsztat technologiczny związany z założeniami i produkcją przetworów mięśnych najwyższej jakości doskonaliła w ramach innowacyjnego stażu oraz długoletniej współpracy z Zakładami Mięśnymi Jerzy Gawrycki w Bielawie.

Istotną grupą zagadnień badawczych, którymi zajmowała się Habilitantka jest doskonalenie jakości surowców pochodzenia zwierzęcego i otrzymywanych przetworów mięśnych poprzez modyfikacje w składzie mieszanek paszowych. Zależność między składem mieszanki paszowej a jakością mięsa i tłuszczu świń analizowała w ramach pracy doktorskiej, pt. „Uwarunkowania żywieniowe jakości mięsa i tłuszczu świń”. W badaniach oceniała wpływ wzbogacenia paszy olejem rzepakowym i kwasami huminowymi na wybrane parametry jakości surowca mięsnego i tłuszczowego oraz otrzymanego przetworu mięsnego. Badania były realizowane we współpracy z gospodarstwem rolnym Bronisław Koncewicz i przedsiębiorstwem Tronina PHW. Wyniki oceny wpływu zmodyfikowanego żywienia na zawartość oraz stabilność cholesterolu przedstawiła w pracy pt. „Effect of dietary rapeseed oil and humus-containing mineral preparation on cholesterol and cholesterol oxidation products content in pork” opublikowanej w czasopiśmie *European Food Research and Technology*. Ocenie poddała także przetwory mięsne wyprodukowane z mięsa świń skarmianych suplementowaną paszą. Wyniki badań dotyczące peklowanej szynki przedstawiła w publikacji pt. „Effect of rapeseed oil and mineral additive in pig diet on physicochemical and sensory parameters of cured ham”, która ukazała się w czasopiśmie *Applied Sciences*. Natomiast wpływ zaproponowanej modyfikacji na jakość gotowanej szynki wieprzowej przedstawiła podczas międzynarodowej konferencji 69th EAAP Annual Meeting w Chorwacji, na którą uzyskała stypendium przyznane przez European Federation of Animal Science.

W latach 2010-2013 Habilitantka prowadziła badania związane z opracowaniem kompleksowych technologii pozyskiwania biologicznie aktywnych substancji z treści jaj w ramach projektu, pt. „Innowacyjne technologie produkcji biopreparatów na bazie nowej generacji jaj (OVOCURA)”. Efektem prac badawczych było przygotowanie hydrolizatów z produktów ubocznych pozostałych po pozyskiwaniu z treści jaj biologicznie aktywnych substancji, które wprowadzano do produktów mięśnych zastępując nimi część białka mięśniowego. Sposób otrzymywania produktu mięsnego i produkt mięsny z udziałem hydrolizatów na bazie surowca jajczarskiego został zastrzeżony decyzją Urzędu Patentowego RP (Patent Nr PL 402045). Wynalazek ten został wyróżniony w Konkursie Wrocławskiej Rady FSNT NOT 2015 „Za wybitne osiągnięcia w dziedzinie techniki”. Rozwiązania nieujęte

w wynalazku przedstawiono w dwóch publikacjach oraz sześciu komunikatach prezentowanych podczas konferencji o zasięgu międzynarodowym i krajowym. Osiągnięcia naukowe Habilitantki w tym obszarze stanowią znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologią żywności i żywienia, gdyż dostarczają istotnych, zarówno z naukowego jak i praktycznego punktu widzenia, informacji dotyczących zastosowania jajecznych hydrolizatów białkowych, stanowiących produkty uboczne w procesie ekstrakcji substancji bioaktywnych z jaj, do produkcji modelowych przetworów mięsnych oraz ich wpływu na parametry technologiczne, teksturę oraz barwę wyrobów.

Obiektem zainteresowań badawczych Habilitantki jest możliwość wykorzystania roślin jako źródła substancji bioaktywnych możliwych do zastosowania w przetworach mięsnych. Pierwsze badania w tym zakresie dotyczące wykorzystania przeciwutleniających właściwości ekstraktu zielonej herbaty oraz aronii w produkcji modelowych przetworów mięsnych stanowiły punkt wyjścia do poszukiwań niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego, których bioaktywne właściwości można wykorzystać w modyfikowaniu jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych. Wyniki tych prac zostały przedstawione w cyklu publikacji stanowiących podstawę do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego.

Zainteresowania badawcze Habilitantki dotyczą również żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów pochodzenia zwierzęcego. Prace naukowe Habilitantki z tego zakresu dotyczą oceny wybranych wyróżników jakości ekologicznych przetworów mięsnych oraz analizy preferencji i wiedzy wybranej populacji na temat żywności ekologicznej. Tej tematyki dotyczył również wykład pt. „Selected quality systems of traditional and regional food in Europe and Poland”, który Habilitantka wygłosiła w 2018 r. na zaproszenie organizatorów 8th International Conference Quality and Safety in Food Production Chain. Habilitantka ma w swoim dorobku dwie publikacje dotyczące unijnych systemów jakości produktów tradycyjnych i regionalnych.

Istotnym uzupełnieniem dorobku naukowego Habilitantki związanego z projektowaniem produktów żywnościowych wysokiej jakości są prace dotyczące analizy rynku żywności i oczekiwań konsumentów. W badaniach konsumenckich Habilitantka analizowała m.in. czynniki uwzględniane podczas zakupu różnych grup żywności, oczekiwania względem dostępnych przetworów mięsnych i mlecznych, zasady etykietowania i znakowania żywności.

Oceniając pozostałe, niewchodzące w skład cyklu artykułów, publikacje Kandydatki dokumentujące jej osiągnięcia w wyżej wymienionych obszarach tematycznych stwierdzam, że zawierają one 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 technologii 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 stwierdzam, że przesłanka, o której mowa w art. 219 ust. 1 pkt 2 Ustawy PSWiN jest spełniona.**

Ocena istotnej aktywności naukowej lub artystycznej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej.

Dr inż. Anna Marietta Salejda realizowała badania naukowe w wielu krajowych i zagranicznych jednostkach naukowych.

W 2011 roku nawiązała współpracę z Norweskim Instytutem Badań Żywności (The Norwegian Food Research Institute Nofima), w ramach której przygotowano wniosek grantowy w programie The Research Council of Norway - Yggdrasil grants for research stays in Norway (numer projektu: 210819, temat: An attempt to increase the value and utilisation of low-value beef muscles by using plant proteases). Badania miały dotyczyć zastosowania proteaz roślinnych w modelowaniu jakości mięsa wołowego. Habilitantka uzyskała zgodę ośrodka na sześciomiesięczny staż badawczy, lecz projekt nie uzyskał finansowania.

W październiku 2013 roku Habilitantka rozpoczęła semestralny (pięciomiesięczny) staż naukowy w Katedrze Badań i Rozwoju, na Wydziale Medycyny Uniwersytetu Karola w Pradze w Hradec Kralove w Czechach. Jako członek zespołu badawczego prof. Zdenka Zadaka pracowała jako wykonawca w trzech projektach finansowanych przez czeskie agencje rządowe:

1. Opracowanie panelu testów diagnostycznych do monitorowania okołoperacyjnego uszkodzenia jelita cienkiego (Agencja Grantowa Ministerstwa Zdrowia, nr NT 13536-4, 2012-2014).
2. Rozwój technologii produkcji i form aplikacyjnych glutationu o wysokiej biodostępności do tłumienia stresu oksydacyjnego (radioterapia, chemioterapia) (Agencja Grantowa Ministerstwa Przemysłu i Handlu, nr FR-T13, 2011-2014).
3. Poszukiwanie i biomedyczne wykorzystanie triterpenów ze źródeł naturalnych (Dotacja wewnętrzna ze Szpitala Uniwersyteckiego, 2013).

Współpraca ta zaowocowała sześcioma doniesieniami naukowymi na konferencje międzynarodowe. Komitet naukowy 6th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain wystąpieniu pt. "Selected compounds beneficial to health in apples and other local fruits" przyznał nagrodę w postaci możliwości opublikowania pracy i po pozytywnych recenzjach w czasopiśmie *ŻYwność. Nauka. Technologia. Jakość* wydano publikację zatytułowaną: „Sugar composition of apple cultivars and its relationship to sensory evaluation”. Doświadczenie zdobyte w ramach tej współpracy Habilitantka wykorzystwała przygotowując i charakteryzując surowiec roślinny opisany w publikacji, ujętej w cyklu artykułów naukowych stanowiących podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego. W ramach kontynuacji tej współpracy w czerwcu 2022 roku Kandydatka została zaproszona do wygłoszenia referatu „Essential fatty acids in nutrition, modification of their content in food and health consequences” podczas XXXVIII Międzynarodowego Kongresu SKVIMP (Czech Society for Clinical Nutrition and Intensive Metabolic Care).

W 2013 r. Habilitantka, razem z dr hab. Grażyną Krasnowską, podjęła współpracę z dr Marią Pilar Almajano z Wydziału Inżynierii Chemicznej Politechniki Katalońskiej w Barcelonie, (Departamento de Ingeniería Química, Universitat Politècnica de Catalunya). Współpraca dotyczyła wpływu preparatu z tary (*Caesalpinia spinosa*) na trwałość przechowalniczą homogenizowanych przetworów mięsnych. Uzyskane wyniki opublikowano w czasopiśmie *Food Technology and Biotechnology*.

W okresie grudzień 2014 - luty 2015 Habilitantka odbyła trzymiesięczny staż naukowy w Department of Animal Sciences, College of Food, Agricultural and Environmental Sciences

The Ohio State University, w Columbus w USA. W trakcie pobytu wykonywała analizy immunochemiczne i immunohistochemiczne mięśni piersi drobiu podczas wzrostu i rozwoju. Badania koncentrowały się na miopatiach piersi u brojlerów („white strips”, „wooden breast”) i prowadzone było na potrzeby przemysłu drobiarskiego. Wspomagała także w badaniach dwóch doktorantów, stażystę studiów licencjackich i kilku studentów studiów zawodowych. Badania te dostarczyły istotnych danych wstępnych wykorzystanych we wniosku o finansowanie z Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych. Na podstawie uzyskanych wyników Habilitantka przygotowała wniosek „The effect of photoperiod on poultry breast yield and meat quality” o Stypendium Fulbright'a, który nie uzyskał dofinansowania.

Habilitantka 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*).

Krajowa współpraca naukowa Habilitantki z Katedrą Biochemii i Analizy Żywności, Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz Wydziałem Nauk Biologicznych Uniwersytetu Wrocławskiego zaowocowała wspólną publikacją naukową w czasopiśmie *Foods* ujętą w cyklu artykułów naukowych stanowiących podstawę do ubiegania się o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

W 2018 roku dr inż. Anna Marietta Salejda została zaproszona do współpracy z Instytutem Zootechniki - Państwowym Instytutem Badawczym w Krakowie w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 „Podnoszenie poziomu wiedzy w obszarze wytwarzania certyfikowanych produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego i wprowadzanie ich do obrotu, poprzez wyjazd studyjny realizowany w hiszpańskim regionie Andaluzji”. Efektem tej współpracy było współautorstwo monografii „Wady i zalety systemowych rozwiązań wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji produktów o CHNP, CHOG i GTS w krajach UE” wydanej w 2019 r. przez Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz rozdziału w monografii „Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych - nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski” wydanej w 2018 r. przez Instytut Zootechniki - PIB.

Dr inż. Anna Marietta Salejda aktywnie upowszechnia swoje osiągnięcia naukowe uczestnicząc w kongresach i konferencjach naukowych, głównie o zasięgu międzynarodowym, w trakcie których prezentowała wyniki swoich badań w formie pięćdziesięciu doniesień naukowych. Habilitantka wygłosiła 8 wykładów plenarnych, w tym 4 w języku angielskim, co jest osiągnięciem rzadko spotykanym na tym etapie rozwoju naukowego.

O istotnej aktywności naukowej Anny Marietty Salejdy świadczy także Jej zaangażowanie w pracę zespołów realizujących projekty badawcze finansowane w ramach konkursów krajowych i międzynarodowych. Habilitantka kierowała projektem „Charakterystyka ilościowa frakcji lipidowej oraz cechy sensoryczne sezonowej wołowiny z dodatkiem substancji bioaktywnych pochodzenia roślinnego” finansowanym przez NCN w ramach programu Miniatura 1 oraz pełniła rolę wykonawcy w pięciu innych projektach, z których cztery były

realizowane w ramach współpracy międzynarodowej. Ponadto kierowała lub pełniła rolę wykonawcy w sześciu projektach finansowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Sprawowanie tych funkcji świadczy o Jej doświadczeniu i umiejętności współpracy w zespołach badawczych.

Formą uznania osiągnięć w działalności naukowej Habilitantki są nagrody, których jest laureatką. Osiągnięcia naukowe dr inż. Anny Marietty Salejdy były dwukrotnie, w 2012 i 2018 roku, wyróżniane nagrodami Rektora UP we Wrocławiu. Osiągnięcia Habilitantki w dziedzinie techniki zyskały uznanie Wrocławskiej Rady FSNT NOT, która w 2015 roku w konkursie „Za wybitne osiągnięcia w dziedzinie techniki”, przyznała Jej wyróżnienie za współautorstwo wynalazku pt. ” Sposób otrzymywania produktu mięsnego oraz produkt mięsny”.

Powyższe dane świadczą, iż dr inż. Anna Marietta Salejda wykazuje się istotną aktywnością naukową realizowaną w więcej niż jednej uczelni lub instytucji naukowej, w tym w instytucjach zagranicznych. Aktywność tę Habilitantka realizowała w układzie równoległym, tj. będąc nieprzerwanie od 2010 r. pracownikiem naukowym UP we Wrocławiu, jednocześnie podejmowała aktywność naukową w formie staży, realizacji wspólnych projektów badawczych w innych, w tym zagranicznych, uczelniach i instytucjach naukowych. W mojej ocenie aktywność ta znacząco wykracza poza ustawowe wymagania oraz typowe osiągnięcia osób ubiegających się o stopień doktora habilitowanego. Na tej podstawie stwierdzam, że **spełniona jest przesłanka, o której mowa w art. 219 ust. 1 pkt 3 Ustawy PSWiN.**

Współpraca z otoczeniem społecznym i gospodarczym

W oparciu o wyniki realizowanych badań dr inż. Anna Marietta Salejda opracowywała innowacyjne rozwiązania technologiczne. Efektem udziału Habilitantki w projekcie „Innowacyjne technologie produkcji biopreparatów na bazie nowej generacji jaj (OVOCURA)” jest wynalazek dotyczący wytwarzania produktów mięsnych z dodatkiem hydrolizatu białka masy jaja kurzego albo przepiórczego (Zgłoszenie patentowe nr P.402045).

Efektem prac badawczych prowadzonych we współpracy z Zakładami Mięsnymi Jerzy Gawrycki w Bielawie jest publikacja w czasopiśmie *Applied Sciences* dotycząca wpływu komercyjnych dodatków na bazie surowca roślinnego na jakość mikrobiologiczną i sensoryczną homogenizowanych produktów mięsnych. W tym Zakładzie Habilitantka realizowała innowacyjny staż w ramach programu „Inspiracje stażowe naukowców dla innowacyjnego biznesu” finansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu państwa, zakończony opracowaniem projektu racjonalizatorskiego oraz biznesplanu inwestycji technologicznej celem wdrożenia innowacyjnego rozwiązania do praktyki gospodarczej.

Kolejnym rozwiązaniem technologicznym, które powstało w ramach współpracy dr inż. Anny Marietty Salejdy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest technologia otrzymywania innowacyjnych produktów mięsnych z udziałem skrobi retrogradowalnej.

Habilitantka efektywnie (projekty, ekspertyzy) współpracowała z wieloma innymi podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego: Zakład mięsny 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.

Działalność dydaktyczna, organizacyjna i popularyzatorska

W recenzji dotyczącej wniosku o nadanie dr inż. Annie Marietcie Salejdzie stopnia doktora habilitowanego nie sposób pominąć znaczącego dorobku dydaktycznego i organizacyjnego Kandydatki. Wykazuje Ona dużą aktywność w pracy z młodzieżą akademicką pełniąc funkcję koordynatora wielu przedmiotów realizowanych na kierunkach: technologia i organizacja gastronomii (przedmioty: *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*); biotechnologia (przedmioty: *zarządzanie jakością w biotechnologii, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych*); zarządzanie jakością i analiza żywności (przedmioty: *dobre praktyki w łańcuchu produkcji żywności, koszty jakości w systemach zarządzania jakością, zarządzanie bezpieczeństwem żywności, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, walidacja metod analitycznych*); żywienie człowieka i dietetyka (przedmioty: *bezpieczeństwo żywności i żywienia, zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego*); towaroznawstwo (przedmiot: *metody oceny produktu*). Współprowadzi również zajęcia z przedmiotów *technologia mięsa, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności* dla studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Treści programowe realizowanych zajęć dydaktycznych są spójne z obszarami badawczymi będącymi przedmiotem działalności naukowej Habilitantki.

Na podkreślenie zasługuje zaangażowanie dr inż. Anny Marietty Salejdy w działania zmierzające do zwiększenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności UP we Wrocławiu. Habilitantka opracowała treści programowe, zasady realizacji zajęć i oceny efektów uczenia się dla trzech przedmiotów zaplanowanych do realizacji w ramach dualnych studiów na kierunku food technology prowadzonych przez University Miguel Fernandez de Elche in Food Technology and Human Nutrition i Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. W roku akademickim 2018/2019 sprawowała opiekę nad studentem zagranicznym realizującym pracę magisterską na kierunku food technology and human nutrition. Prowadzi również wykłady i ćwiczenia w języku angielskim z przedmiotu *food safety and quality management* dla studentów kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności i w ramach programu Erasmus+.

W latach 2010-2022 Habilitantka była promotorem 47 prac dyplomowych (20 prac magisterskich, 24 prac inżynierskich i 3 prac licencjackich). Opracowała recenzje 28 prac magisterskich, 35 prac inżynierskich i 2 prac licencjackich. Obecnie pełni funkcję promotora pomocniczego w otwartym przewodzie doktorskim oraz jest członkiem Wydziałowej Komisji Programowej dla kierunków zarządzanie jakością i analiza żywności oraz technologia żywności i żywienie człowieka.

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.

Na szczególne uznanie zasługuje zaangażowanie dr inż. Anny Marietty Salejdy w działalność szkoleniową ukierunkowaną na podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników przemysłu spożywczego i rolników w zakresie podstaw produkcji bezpiecznej żywności, którą realizowała w ramach studiów podyplomowych „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym” i „Wiedzy o Unii Europejskiej AGRO UNIA” organizowanych przez UP we Wrocławiu oraz w ramach współpracy z Dolnośląskimi

Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego. W roku 2011 Habilitantka prowadziła warsztaty z technologii gastronomicznej i obsługi klienta dla uczniów szkoły gastronomicznej.

Dr inż. Anna Marietta Salejda angażuje się również w działalność organizacyjną na rzecz macierzystej Uczelni biorąc od 2015 roku udział w pracach komisji rekrutacyjnej kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności. Ponadto, od dziesięciu lat jest opiekunem naukowym Studenckiego Koła Naukowego Q Jakości Żywności. Od 2018 r. zajmuje się planowaniem obciążeń dydaktycznych w systemie USOS dla pracowników Katedry Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych.

Habilitantka od 2009 roku jest członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, w którym w kadencji 2022-2025 pełni funkcję skarbnika Oddziału Wrocławskiego. Od 2018 roku należy do European Federation of Animal Science. Jest wiceprezesem powstałej w 2017 roku Fundacji „Semper Naturalae”, której misją jest integracja pracowników naukowo-dydaktycznych wrocławskich uczelni: Uniwersytetu Przyrodniczego oraz Uniwersytetu Medycznego szczególnie w aspekcie badań żywności o jak najmniejszym stopniu przetworzenia i jej wpływem na kondycję i zdrowie człowieka.

Dr inż. Anna Marietta Salejda bardzo aktywnie włącza się w organizację konferencji naukowych. Dwukrotnie (w 2016 i 2018 roku) pełniła funkcję przewodniczącej komitetu organizacyjnego, a raz (w 2019 roku) sekretarza międzynarodowej konferencji naukowej „Man-Food-Health”. Od roku 2011 jest członkiem komitetu organizacyjnego cyklicznej konferencji międzynarodowej „Quality and Safety in Food Production Chain”. W 2021 roku była sekretarzem Jubileuszowej XXV Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ „Przyszłość w Żywności - Żywność w Przyszłości”. Jako członek komitetu naukowego i komitetu organizacyjnego angażowała się również w organizację wydarzeń adresowanych do młodych naukowców: Ogólnopolskiej Konferencji Młodych Naukowców Nauk Przyrodniczych oraz Międzynarodowej Konferencji Studenckich Kół Naukowych. Działalność organizacyjna Habilitantki została w 2022 r. wyróżniona Nagrodą zespołową II stopnia Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

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.

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

Pani Anna Marietta Salejda posiada stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, a Jej osiągnięcia naukowe mieszczą się we wskazanej dziedzinie i dyscyplinie. Przedstawione do oceny osiągnięcia naukowe, w tym cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych pt. „Modyfikowanie jakości przetworów mięsnych w kierunku otrzymania żywności o cechach funkcjonalnych poprzez zastosowanie

niekonwencjonalnych dodatków pochodzenia roślinnego” mają wysoką wartość naukową oraz praktyczną i stanowią znaczny, indywidualny wkład dr inż. Anny Marietty Salejdy w rozwój nauki w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Habilitantka wykazuje istotną aktywność naukową realizowaną w więcej niż jednej uczelni lub instytucji naukowej, w tym w instytucjach zagranicznych.

Na tej podstawie stwierdzam, że dr inż. Anna Marietta Salejda spełnia kryteria stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego określone w art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.) i wnioskuję do Rady Dyscypliny technologia żywności i żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu o dopuszczenie dr inż. Anny Marietty Salejdy do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.