

Dr hab. inż. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW

e-mail: emilia_janiszewska_turak@sggw.edu.pl

Tel: +48 22 5937366

OCENA DOROBKU ORAZ OSIĄGNIĘCIA NAUKOWEGO

Dr inż. Moniki Teresy Przeor, zatytułowanego

**„Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące
jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków”**

w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk
rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Podstawa formalno-prawna wykonania oceny

Ocena dorobku Pani **dr inż. Moniki Teresy Przeor** została przygotowana na podstawie uchwały nr 2/XX/2026 Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 29 stycznia 2026 r. (zgodnie z Dz.U. 2024 poz. 1571), w której powołano mnie na Recenzenta komisji w postępowaniu habilitacyjnym na podstawie art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. 2024 r. poz. 1571 z późn. zm.) Trybu postępowania w sprawie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Życiorys zawodowy

Pani dr inż. Monika Teresa Przeor jest absolwentką dwustopniowych studiów na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Studia pierwszego stopnia, zakończone uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, ukończyła w 2009 roku, natomiast studia drugiego stopnia – zakończone uzyskaniem tytułu magistra – w 2011 roku.

Pracę magisterską pt. „Ocena stanu odżywienia, stylu życia oraz sposobu żywienia pielęgniarek będących w okresie okołomenopauzalnym, pracujących w systemie zmianowym” wykonała pod kierunkiem Dr inż. Zuzanny Gołuch-Koniuszy na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, w zakresie technologii żywności i żywienia.

Stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia uzyskała w 2017 roku na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Wpływ zabiegów technologicznych na zawartość i właściwości bioaktywnych związków w preparatach z liści morwy”, przygotowanej pod kierunkiem Prof. dr hab. Ewy Florczyk. Stopień ten został nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu z dnia 14 grudnia 2017 roku.

Ponadto po uzyskaniu tytułu inżyniera Kandydatka ukończyła studia podyplomowe. W 2011 roku zrealizowała studia podyplomowe prowadzone przez Studium



Nauk Humanistycznych i Pedagogicznych w zakresie przygotowania pedagogicznego. Następnie, w 2015 roku, ukończyła studia podyplomowe na Wydziale Chemii Uniwersytetu Warszawskiego na kierunku „Zastosowanie chemii w ochronie środowiska. Nowoczesne techniki chromatograficzne”. Po uzyskaniu stopnia doktora ukończyła kolejne studia podyplomowe prowadzone przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie na kierunku „Poradnictwo dietetyczne – postępy w żywieniu człowieka”.

Swoją aktywność zawodową związała z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, gdzie była zatrudniona kolejno na stanowiskach: starszego referenta technicznego w ramach projektu UE POIG (2014–2015), asystenta w Katedrze Technologii Żywnienia Człowieka (2016–2021) oraz – od 2021 roku do chwili obecnej – adiunkta w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej. Jednocześnie w latach (2015–2023) Kandydatka pracowała jako nauczyciel akademicki w Wyższej Szkole Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu.

Z dokumentacji sprawy wynika, że Kandydatka nie ubiegała się uprzednio o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

W związku z powyższym Kandydatka spełnia warunek stawiany w art. 219 ust. 1 pkt 1. Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2018 r. poz 478 z późn. zm.).

Ocena osiągnięcia naukowego

Ocena formalna

Pani dr inż. Monika Tereas Przeor w postępowaniu w sprawie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia przedstawiła osiągnięcie naukowe, w postaci cyklu pięciu autorskich (2) lub współautorskich (3) publikacji naukowych powiązanych tematycznie pod wspólnym tytułem „*Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków*”. Wszystkie opublikowane prace stanowią spójną całość i zostały opublikowane w czasopiśmie znajdującym się na liście czasopism naukowych MNiSW/MEiN, a także w bazie Journal Citation Reports (JCR), w latach 2020 - 2024. Sumaryczny Impact Factor tych publikacji według listy JCR zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 21,213 (540 pkt.). Są to następujące publikacje:

- M1. **Przeor, M.** (2022). Some Common Medicinal Plants with Antidiabetic Activity, Known and Available in Europe (a mini-review). *Pharmaceuticals*, 15(1), 65. DOI: 10.3390/ph15010065.
- M2. **Przeor, M.,** Flaczyk, E., Kmiecik, D., Buchowski, M. S., Staniek, H., Tomczak-Graczyk, A., Kobus-Cisowska, J., Gramza-Michałowska, A., Foksowicz-Flaczyk, J. (2020). Functional Properties and Antioxidant Activity of *Morus alba* L. Leaves var. Zolwiska Wielkolistna (WML-P)—The Effect of Controlled Conditioning Process. *Antioxidants*, 9(8), 668. DOI: 10.3390/antiox9080668.
- M3. **Przeor, M.** (2024). How does *in vitro* digestion change the amount of phenolics in *Morus alba* L. leaf? Analysis of Preparations and Infusions. *Metabolites*, 14(1), 31. DOI: 10.3390/metabo14010031.
- M4. **Przeor, M.,** Jokiel, M. (2023). *Morus alba* L. Leaves (WML) modulate sweet (TAS1R) and bitter (TAS2R) taste in the studies on human receptors—a new perspective on the utilization of white mulberry leaves in food production?. *Plant Foods for Human Nutrition*, 78(4), 748-754. DOI: 10.1007/s11130-023-01107-0.



M5. **Przeor, M.**, Ahmed, N. M. (2024). Technological processing of *Phaseolus vulgaris* and *Morus alba* leaves to create a new nutritional food product for individuals with diabetes. *Scientific Reports*, 14(1), 28686. 10.1038/s41598-024-80373-7.

Pani dr inż. Monika Teresa Przeor jest pierwszym oraz korespondencyjnym autorem wszystkich publikacji wchodzących w skład ocenianego cyklu prac badawczych. W przedłożonej dokumentacji przedstawiono oświadczenia współautorów, w których szczegółowo określono indywidualny wkład poszczególnych autorów. Zgodnie z tymi oświadczeniami wkład Kandydatki obejmował sformułowanie hipotez badawczych i koncepcji badań, dobór metod, realizację eksperymentów, analizę i opracowanie wyników, wnioskowanie, a także przygotowanie publikacji, w tym udział w procesie recenzyjnym oraz redakcję manuskryptów.

Należy podkreślić, że w publikacjach M1. i M3. Habilitantka występuje jako jedyny autor. Ponadto część wyników przedstawionych w cyklu publikacyjnym stanowi efekt realizacji projektów badawczo-rozwojowych, w tym projektu rozwojowo-wdrożeniowego „Inkubator Innowacyjności 2.0”, w którym Kandydatka pełniła funkcję kierownika, oraz projektu w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój (POIR), w którym była wykonawcą.

Do wniosku o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, załączono komplet wymaganej dokumentacji, obejmujący: wniosek o wszczęcie postępowania habilitacyjnego, autoreferat, wykaz osiągnięć naukowych oraz dorobku dydaktycznego i organizacyjnego, a także kopie najważniejszych publikacji oraz pozostałych materiałów.

Przedłożona dokumentacja obejmowała: wniosek przewodni (zał. 1), notę biograficzną (zał. 2), autoreferat (zał. 3), wykaz osiągnięć naukowych stanowiących znaczny wkład w rozwój dyscypliny (zał. 4), kopie publikacji powiązanych tematycznie, stanowiących osiągnięcie naukowe przedstawione do oceny (zał. 5), wraz z oświadczeniami współautorów (zał. 6), kopię dyplomu potwierdzającego uzyskanie stopnia naukowego doktora (zał. 7) oraz dokumenty potwierdzające pozostałe osiągnięcia (zał. 8).

W związku z powyższym z formalnego punktu widzenia wniosek Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor spełnia ustawowe wymagania stawiane w postępowaniu habilitacyjnym, o którym mowa w art. 219 ust. 1 pkt 2.b. Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 478 z późn. zm.).

Ocena merytoryczna

Przedstawiony do oceny cykl publikacji stanowi spójne i logicznie zaplanowane opracowanie naukowe, którego podstawę stanowi jasno określony problem badawczy, osadzony w aktualnych kierunkach rozwoju technologii żywności funkcjonalnej. Zakres podjętych badań obejmuje zagadnienia związane z biodostępnością i aktywnością biologiczną związków bioaktywnych, ich przemianami w trakcie przetwarzania, kształtowaniem właściwości sensorycznych oraz możliwością wykorzystania uzyskanych półproduktów w projektowaniu żywności dedykowanej określonym grupom konsumentów.

Na szczególne podkreślenie zasługuje wprowadzenie etapu leżakowania jako elementu technologicznego w przetwarzaniu liści *Morus alba*. Zaproponowane rozwiązanie należy uznać za nowatorskie w odniesieniu do dotychczasowych metod przetwarzania tego surowca, a jednocześnie kluczowe dla uzyskanych

efektów badawczych. Zaproponowane hipotezy i zadania badawcze Kandydatka uszeregowała w odpowiedni sposób, obejmujący samą technologię otrzymywania, następnie przetwarzanie liści w konkretnych produktach.

Hipotezy obejmowały:

- H1. Zastosowanie leżakowania liści morwy białej w kontrolowanych warunkach sprzyja poprawie właściwości prozdrowotnych półproduktów oraz efektywnemu wykorzystaniu surowca.
- H2. Przetwarzanie liści morwy białej, wzbogacone o etap leżakowania, przyczynia się do poprawy strawności ich składników w warunkach *in vitro*.
- H3. Leżakowanie liści morwy białej wpływa na redukcję odczuwania gorzkiego smaku.
- H4. Włączenie liści morwy białej do matrycy produktu dedykowanego diabetykom oraz odpowiednie dopasowanie składników pod względem smakowym podnosi jego wartość prozdrowotną.

Zadania badawcze dotyczyły:

- Z1. Opracowanie zmodyfikowanej technologii przetwarzania liści morwy bezpośrednio po zbiorze. (Osiągnięcie M2)
- Z2. Charakterystyka półproduktów uzyskanych z leżakowanych liści morwy w zakresie strawności wybranych związków (aspekt jakości prozdrowotnej) oraz możliwości wykorzystania ich (aspekt sensoryczny — smak gorzki). (Osiągnięcia M3, M4)
- Z3. Implementacja półproduktów z leżakowanych liści morwy do nowych produktów oraz ich analiza. (Osiągnięcie M5)

W odniesieniu do hipotezy H1. wykazano, że kontrolowane leżakowanie, wzorowane na technologii przetwarzania liści herbaty, prowadzi do poprawy właściwości prozdrowotnych półproduktów oraz umożliwia bardziej efektywne wykorzystanie surowca. Istotne znaczenie ma również wskazanie możliwości realizacji tego procesu w warunkach zbliżonych do przemysłowych (czas około 2 godzin od zbioru do przetworzenia), co wyraźnie podnosi aplikacyjny charakter badań. **Jednocześnie brak wcześniejszych doniesień literaturowych dotyczących analogicznych procesów w odniesieniu do liści morwy wskazuje na oryginalność uzyskanych wyników oraz ich znaczenie dla rozwoju dyscypliny.**

W odniesieniu do hipotezy H2. uzyskane wyniki wskazują, że proces przetwarzania liści morwy białej, z uwzględnieniem etapu leżakowania, wpływa na strawność i biodostępność związków bioaktywnych, przy czym efekt ten jest zależny od czasu trwania procesu. Badania prowadzone z wykorzystaniem symulowanego modelu przewodu pokarmowego wykazały stopniowe uwalnianie oraz transformację związków fenolowych, prowadzące do zwiększenia biodostępności wybranych polifenoli. **Na szczególne wyróżnienie** zasługuje wykazanie degradacji rutyny w trakcie symulowanego trawienia, co – według dostępnej wiedzy – nie było dotychczas opisywane w literaturze. W tym kontekście Kandydatka uznała hipotezę H2 za częściowo potwierdzoną. Uzyskane wyniki mają również wymiar praktyczny, gdyż umożliwiają określenie racjonalnych dawek spożycia naparów z liści morwy białej, co wypełnia istotną lukę w zakresie zaleceń żywieniowych.

Hipoteza H3. została potwierdzona poprzez wykazanie, że związki obecne w półproduktach z leżakowanych liści morwy białej wykazują zdolność modulowania percepcji smakowej, wzmacniając odczucie smaku słodkiego oraz ograniczając percepcję smaku gorzkiego. Efekt ten, związany z oddziaływaniem na



receptory smaku, ma istotne znaczenie z punktu widzenia projektowania żywności funkcjonalnej, szczególnie dla grup konsumentów wymagających ograniczenia spożycia cukrów prostych.

Realizacja zadania Z3. oraz badania przedstawione w publikacji M5. potwierdziły możliwość praktycznego wykorzystania uzyskanych półproduktów poprzez ich implementację do konkretnych matryc spożywczych. Opracowane produkty, w tym przekąski na bazie roślin strączkowych, charakteryzowały się korzystnymi parametrami żywieniowymi, w tym niskim indeksem glikemicznym, co ma szczególne znaczenie w żywieniu osób z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej. Na uwagę zasługuje również uwzględnienie aspektów konsumenckich, w tym projektowania oznakowania produktów, co świadczy o wysokim stopniu aplikacyjności prowadzonych badań.

Analizując całokształt osiągnięcia przedłożonego do oceny, na szczególne podkreślenie zasługuje wprowadzenie etapu leżakowania jako elementu technologicznego w przetwarzaniu liści *Morus alba*. Podejście to należy uznać za nowatorskie w odniesieniu do dotychczasowych metod przetwarzania tego surowca, a jednocześnie kluczowe dla uzyskanych efektów badawczych. Zastosowanie kontrolowanego leżakowania umożliwiło modyfikację właściwości bioaktywnych i sensorycznych surowca, co przełożyło się na poprawę jego przydatności technologicznej oraz wartości funkcjonalnej. **Rozwiązanie to stanowi istotny wkład w rozwój technologii przetwarzania surowców roślinnych oraz poszerza wiedzę w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

Z metodologicznego punktu widzenia należy wysoko ocenić zastosowanie komplementarnych metod badawczych, obejmujących zarówno analizy składu chemicznego, ocenę aktywności biologicznej, jak i badania właściwości sensorycznych oraz symulację procesów trawiennych. Takie podejście umożliwiło wieloaspektową weryfikację przyjętych założeń oraz zwiększyło wiarygodność i wartość poznawczą uzyskanych wyników.

Szeroki zakres zastosowanych metod badawczych, obejmujących oznaczenia chemiczne, ocenę aktywności biologicznej, analizę właściwości sensorycznych oraz symulację procesów trawiennych, znacząco zwiększa wartość poznawczą oraz wiarygodność uzyskanych wyników. Tak kompleksowe podejście umożliwiło nie tylko weryfikację założeń teoretycznych, lecz także sformułowanie wniosków o istotnym znaczeniu aplikacyjnym, dotyczących wykorzystania przetworzonych liści morwy białej w produkcji żywności funkcjonalnej.

Na tle dostępnej literatury przedstawione wyniki stanowią istotne i oryginalne rozwinięcie wiedzy w zakresie wpływu procesów technologicznych na właściwości bioaktywne surowców roślinnych, łącząc aspekt poznawczy z wyraźnym potencjałem wdrożeniowym. **Osiągnięcia Habilitantki należy zatem traktować jako ważny wkład w rozwój dyscypliny technologii żywności i żywienia, w szczególności w obszarze projektowania i modyfikacji żywności funkcjonalnej.**

Podsumowując, przedstawione osiągnięcie naukowe zostało zaplanowane i zrealizowane w sposób przemyślany i konsekwentny, a uzyskane wyniki stanowią istotny i oryginalny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, wykazując jednocześnie wyraźne znaczenie poznawcze oraz aplikacyjne. Sformułowane hipotezy oraz zadania badawcze są spójne, logiczne i adekwatne do celu pracy, a ich konstrukcja umożliwiła realizację kompleksowego programu badawczego oraz uzyskanie wyników o znaczeniu naukowym i praktycznym.



W świetle przeprowadzonej analizy należy stwierdzić, że przeprowadzone badania umożliwiły sformułowanie uniwersalnych wytycznych, dotyczących przetwarzania liści morwy białej jako surowca o potencjale prozdrowotnym, w tym jego wykorzystania w projektowaniu żywności funkcjonalnej dedykowanej osobom z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.

Uwzględniając powyższe, **stwierdzam, że oceniane osiągnięcie naukowe Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor w postaci cyklu pięciu współautorskich publikacji naukowych powiązanych tematycznie pod wspólnym tytułem: „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków” spełnia wymagania stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego oraz wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.**

Ocena pozostałej aktywności

Aktywność naukowa Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor, poza osiągnięciem stanowiącym podstawę postępowania habilitacyjnego, koncentruje się wokół zagadnień związanych z technologią przetwarzania surowców roślinnych, właściwościami bioaktywnymi żywności oraz jej znaczeniem w profilaktyce chorób dietozależnych. Na uwagę zasługuje także powiązanie prowadzonych badań z aktualnymi wyzwaniami cywilizacyjnymi, w tym problematyką cukrzycy oraz żywienia prozdrowotnego, co zwiększa znaczenie aplikacyjne dorobku. Dorobek ten świadczy o dobrej rozpoznawalności wyników badań Kandydatki w środowisku naukowym oraz ich rosnącym oddziaływaniu.

Zgodnie z danymi zawartymi w autoreferacie (zał. 3) oraz w wykazie osiągnięć naukowych (zał. 4), Pani dr inż. Monika Teresa Przeor jest autorem lub współautorem licznych publikacji naukowych, patentów oraz doniesień konferencyjnych. Po uzyskaniu stopnia doktora w 2017 r., opublikowała jako autorka lub współautorka 17 prac w czasopismach o zasięgu międzynarodowym indeksowanych w bazach JCR oraz publikacji bez IF (łącznie IF = 64,887; punkty MNiSW/MEiN = 1735), a także 3 rozdziały w monografiach (120 punktów). Łączny dorobek Kandydatki obejmuje 37 publikacji naukowych oraz 9 rozdziałów w monografiach. Sumaryczny Impact Factor wynosi 67,113 (w tym osiągnięcia 21,213), a liczba cytowań kształtuje się na poziomie kilkuset (WoS: 292; Scopus: 332; Google Scholar: 669), przy indeksie Hirscha równym 10–12, w zależności od bazy.

Na podkreślenie zasługuje również aktywność projektowa (załącznik 4., punkt 13). Kandydatka uczestniczyła w realizacji projektów badawczych jako wykonawca lub kierownik zadań, a także pełniła funkcję kierownika projektów, co potwierdza jej zdolność do samodzielnego planowania i prowadzenia badań naukowych oraz pozyskiwania środków finansowych. Istotnym elementem dorobku jest również aktywność konferencyjna. Przed uzyskaniem stopnia doktora Kandydatka była autorem 56 doniesień, z czego 36 prezentowała osobiście, uzyskując 2 nagrody za wystąpienia ustne i 3 nagrody za prezentacje plakatu. Po 2017 roku liczba wystąpień wyniosła 21, z czego 11 prezentowanych przez Kandydatkę, w tym 4 nagrodzone (2 ustne i 2 plakaty). Wskazuje to na utrzymanie aktywności konferencyjnej oraz upowszechniania wyników badań, choć w mniejszym zakresie niż w okresie przed uzyskaniem stopnia doktora.



Tematyka badawcza rozwijana przez Kandydatkę charakteryzuje się spójnością i konsekwencją, a jednocześnie wykazuje ewolucję w kierunku badań o coraz większym znaczeniu aplikacyjnym – od badań podstawowych do prac ukierunkowanych na projektowanie żywności funkcjonalnej.

Istotnym uzupełnieniem dorobku naukowego jest aktywność międzynarodowa Kandydatki, obejmująca staże badawcze oraz współpracę z ośrodkami zagranicznymi, m.in. w University of Bologna, Miguel Hernández University of Elche oraz University of Pardubice. Na uwagę zasługuje różnorodność tych kontaktów oraz ich częściowe przełożenie na efekty naukowe, w tym publikacje powstałe we współpracy międzynarodowej. Kandydatka uczestniczyła również w mobilnościach dydaktycznych (m.in. w ramach programu Erasmus+) oraz prowadziła wykłady w zagranicznych ośrodkach akademickich, co sprzyja umiędzynarodowieniu Jej działalności.

Jednocześnie należy zauważyć, że staże zagraniczne miały głównie charakter krótkoterminowy, co ogranicza ich potencjalny wpływ na trwałe włączenie Kandydatki w międzynarodowe zespoły badawcze. Współpraca ta przełożyła się na stosunkowo ograniczoną liczbę wspólnych publikacji, a jej charakter ma raczej formę kontaktów i pojedynczych inicjatyw niż długofalowych, intensywnych partnerstw badawczych. Istotną część aktywności międzynarodowej dotyczy mobilności dydaktycznej, co – choć wartościowe – ma mniejsze znaczenie w ocenie dorobku naukowego. **Warto jednak podkreślić** inicjatywę projektową Erasmus+, w której Kandydatka pełni rolę lidera zespołu międzynarodowego.

Dążenie do poprawy funkcjonowania i dobrostanu społeczeństwa przejawia się u Habilitantki w aktywnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, realizowanej poprzez opracowywanie i wdrażanie nowych rozwiązań technologicznych (zał. 4., pkt III.1–3). Działalność ta obejmuje rozwój innowacyjnych metod przetwarzania surowców roślinnych oraz projektowanie produktów żywnościowych o podwyższonej wartości prozdrowotnej, dedykowanych określonym grupom konsumentów, które zostały poddane komercjalizacji przez CITT Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Aktywność ta świadczy o umiejętności transferu wyników badań naukowych do praktyki gospodarczej oraz zdolności do identyfikowania potrzeb rynku i odpowiadania na nie poprzez tworzenie innowacyjnych rozwiązań technologicznych. W mojej ocenie stanowi to istotny element dorobku Habilitantki, podkreślający jego użyteczność i potencjał wdrożeniowy. Wymiernym efektem współpracy z sektorem gospodarczym jest realizacja projektów badawczo-rozwojowych oraz prac zleconych i zamawianych, które doprowadziły do opracowania innowacyjnych rozwiązań technologicznych. W szczególności należy podkreślić uzyskanie 6 patentów oraz 7 zgłoszeń patentowych, świadczących o wysokim poziomie nowatorstwa prowadzonych badań, a także komercjalizację wyników prac poprzez sprzedaż licencji na opracowaną technologię linii produkcyjnej do wytwarzania pieczywa z dodatkiem suszonych owoców morwy białej. Dodatkowo Habilitantka uczestniczyła w realizacji 6 projektów badawczych finansowanych na drodze konkursów krajowych lub zagranicznych (Zał. 4., pkt. II 7) oraz 14 uzyskanych z innych źródeł, jak np. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego czy projekty rozwojowo-wdrożeniowe z MNiSW czy CITT UPP (Zał. 4., pkt. II 13), co potwierdza Jej kompetencje w zakresie aplikacyjnego wykorzystania wyników badań.

Istotnym elementem aktywności Habilitantki jest również działalność na rzecz społeczeństwa. W ramach współpracy z Wielkopolskim Oddziałem Wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia prowadziła



wykłady, warsztaty oraz działania edukacyjne o charakterze profilaktycznym. Współpracowała również z Polskim Komitetem Światowej Organizacji Wychowania Przedszkolnego, uczestnicząc w opracowaniu publikacji o charakterze praktycznym (m.in. książki kulinarnej dla personelu żywienia zbiorowego), co wskazuje na zaangażowanie w popularyzację wiedzy z zakresu żywienia.

Uznaniem dla działalności wdrożeniowej i popularyzatorskiej Habilitantki było przyznanie Jej tytułu Ambasadora Rozwoju Olenderskich Smaków, co potwierdza znaczenie jej osiągnięć w regionalnym obszarze rozwoju technologii przetwórstwa żywności.

Na podkreślenie zasługuje także szeroka współpraca Habilitantki z otoczeniem naukowym i gospodarczym **oraz aktywność w Polskim Towarzystwie Technologów Żywności, gdzie od 2015 roku pełni funkcję przewodniczącej Sekcji Młodej Kadry Naukowej, przyczyniając się do integracji środowiska naukowego.** Kandydatka aktywnie uczestniczy w licznych wydarzeniach sieciujących oraz spotkaniach krajowych i międzynarodowych grup producentów, prezentując wyniki realizowanych prac badawczych i projektowych.

Całokształt tej aktywności świadczy o wysokim poziomie dojrzałości naukowej Habilitantki, oraz Jej zdolności do łączenia badań podstawowych z aplikacyjnymi. Dorobek naukowy Kandydatki cechuje się spójnością tematyczną i konsekwencją, a jego ważnym elementem jest potencjał wdrożeniowy i praktyczny. Takie podejście wpisuje się w aktualne kierunki rozwoju nauk o żywności, ukierunkowane na transfer wiedzy do praktyki gospodarczej.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Pani dr inż. Monika Teresa Przeor prowadzi badania o istotnym znaczeniu zarówno poznawczym, jak i aplikacyjnym. **Uwzględniając zarówno mocne strony dorobku, jak i wskazane obszary wymagające dalszego rozwoju, należy stwierdzić, że dorobek naukowy Kandydatki jest spójny i ugruntowany i spełnia wymagania stawiane kandydatom ubiegającym się o nadanie stopnia doktora habilitowanego.**

Inne aspekty działalności zawodowej Habilitantki

Działalność dydaktyczna

Całokształt działalności dydaktycznej Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor należy ocenić pozytywnie. Habilitantka prowadzi zajęcia dydaktyczne, wykłady oraz seminaria dla studentów zarówno polsko-, jak i anglojęzycznych, co świadczy o jej kompetencjach w zakresie kształcenia w środowisku międzynarodowym. Od 2018 roku odpowiada za moduł Pensum dla pracowników Katedry, co wskazuje na jej zaangażowanie również w organizację procesu dydaktycznego.

Na podkreślenie zasługuje systematyczne podnoszenie kompetencji dydaktycznych poprzez udział w licznych programach szkoleniowych. Szczególnie istotne są szkolenia z zakresu nowoczesnych metod kształcenia, w tym kursy e-learningowe, a także szkolenia dotyczące różnic międzykulturowych. Habilitantka uczestniczyła również w programie „Train the Trainer”, realizowanym w ramach projektu EQVEGAN (2022) oraz uzyskała certyfikat Mentora (Collegium Wratislaviense, 2024), dzięki któremu mogła objąć opieką dwójkę anglojęzycznych doktorantów ze Szkoły Doktorskiej UPP.

W zakresie kształcenia kadr naukowych i zawodowych Habilitantka pełniła funkcję promotora czterech prac magisterskich, w tym trzech w języku angielskim, oraz recenzenta dwóch prac magisterskich w języku



polskim. Na uwagę zasługuje fakt, że magistranci pod Jej opieką prezentowali wyniki swoich badań na konferencjach naukowych, co świadczy o wysokim poziomie prowadzonego przez nią mentoringu naukowego. Ponadto aktywnie współpracuje z Kołem Naukowym Chemików Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz pełniła funkcję opiekuna stażysty zagranicznego.

Zaangażowanie dydaktyczne Habilitantki zostało dostrzeżone poprzez nominacje w plebiscytach dla najlepszych nauczycieli akademickich Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (2023) oraz w Wielkopolskim Plebiscycie Edukacyjnym (2024).

Jednocześnie należy zauważyć, że aktywność w zakresie promotorstwa prac dyplomowych jest stosunkowo ograniczona w odniesieniu do okresu zatrudnienia, a dorobek dydaktyczny nie obejmuje opracowań o charakterze podręcznikowym ani materiałów dydaktycznych o szerszym oddziaływaniu. Część odbytych szkoleń ma charakter ogólny, a brak informacji o udziale w kształceniu doktorantów w roli promotora pomocniczego wskazuje na obszar wymagający dalszego rozwoju.

Działalność organizacyjna

Działalność organizacyjna Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor jest szeroka i wieloaspektowa, a jednocześnie ma charakter systematyczny i obejmuje różne etapy jej aktywności zawodowej. Habilitantka pełniła szereg funkcji w strukturach uczelni, w tym m.in. przewodniczącej Rady Doktorantów, przedstawiciela asystentów i adiunktów w Radzie Katedry oraz Radzie Wydziału, a także członka licznych komisji i zespołów, takich jak Wydziałowa Komisja ds. Komercjalizacji i Współpracy z Przemysłem, Komisja ds. Internetowej Promocji Wydziału, Rada Programowa kierunku Dietetyka WNoŻiŻ oraz Rada Naukowa Dyscypliny technologia żywności i żywienia. Pełniła również funkcję Pełnomocnika Dziekana ds. Promocji Internetowej w ramach działań promocyjnych Wydziału. Aktywność ta obejmuje także organizację wykładów otwartych dla profesorów wizytujących oraz działalność w ramach Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, w szczególności w Sekcji Młodej Kadry Naukowej.

Aktywność ta obejmuje także organizację wykładów otwartych dla profesorów wizytujących oraz zaangażowanie **w działalność Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, w szczególności w Sekcji Młodej Kadry Naukowej**. Na szczególne podkreślenie zasługuje Jej długoletnia aktywność w tej organizacji oraz udział w inicjatywach integrujących środowisko naukowe i gospodarcze.

Za swoją działalność organizacyjną Habilitantka została uhonorowana Nagrodą Rektora III stopnia (2023), co potwierdza jej znaczący wkład w funkcjonowanie jednostki i rozwój środowiska akademickiego.

Działalność popularyzatorska

Istotnym elementem aktywności Habilitantki jest również działalność popularyzująca naukę. Pani dr inż. Monika Teresa Przeor aktywnie uczestniczy w upowszechnianiu wiedzy, organizując liczne wydarzenia o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim, w tym około 20 prelekcji, wykładów, warsztatów oraz paneli dyskusyjnych. Podejmowane działania obejmują szerokie spektrum tematyczne związane z żywieniem człowieka, profilaktyką zdrowotną oraz praktycznymi aspektami przygotowywania żywności, a ich odbiorcami są zróżnicowane grupy społeczne, w tym dzieci, młodzież, dorośli oraz seniorzy.

Ponadto udzielała wywiadów dla lokalnych stacji radiowych i telewizyjnych, przyczyniając się do zwiększenia świadomości społecznej w zakresie żywienia i zdrowia.



Na szczególne podkreślenie zasługuje zaangażowanie Habilitantki **we współpracy z instytucjami publicznymi**, w tym z Narodowym Funduszem Zdrowia, w ramach której realizowane są działania edukacyjne o charakterze profilaktycznym. Ponadto Kandydatka udzielała wywiadów dla lokalnych stacji radiowych i telewizyjnych, przyczyniając się do zwiększenia świadomości społecznej w zakresie żywienia i zdrowia.

Jednocześnie należy zauważyć, że działalność popularyzatorska Habilitantki ma w dużej mierze charakter lokalny i regionalny, a dominującą formą są bezpośrednie wystąpienia (wykłady, warsztaty). W mniejszym stopniu widoczne są trwałe formy upowszechniania wiedzy, takie jak publikacje o charakterze popularnonaukowym o szerokim zasięgu.

Podsumowując, działalność dydaktyczna, organizacyjna oraz popularyzatorska Habilitantki świadczy o Jej dużym zaangażowaniu w rozwój środowiska akademickiego, wysokich kompetencjach dydaktycznych oraz aktywnym udziale w upowszechnianiu wiedzy naukowej. Uwzględniając zarówno mocne strony, jak i wskazane obszary wymagające dalszego rozwoju, całokształt tej aktywności należy ocenić wysoko.

Wniosek końcowy

Pani dr inż. Monika Teresa Przeor przedstawiła wartościowy i dojrzały dorobek naukowy, potwierdzający Jej pełne przygotowanie do samodzielnej działalności badawczej oraz zdolność do efektywnej współpracy w zespołach naukowych. Szczególnie wysoko oceniam zarówno zakres merytoryczny, jak i walory metodyczne spójnego tematycznie cyklu pięciu publikacji pt. „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków”, stanowiącego główne osiągnięcie habilitacyjne Kandydatki.

Przeprowadzona analiza wskazanego cyklu publikacji, jak również całokształtu aktywności naukowej Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor, pozwala stwierdzić, że Jej osiągnięcia wnoszą istotny wkład w rozwój nauk rolniczych oraz poszerzają aktualny stan wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Na podstawie przeprowadzonej oceny dorobku stwierdzam, że osiągnięcia naukowe oraz aktywność badawcza przedstawione we wniosku Pani dr inż. Moniki Teresy Przeor spełniają wymagania określone w art. 219 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2018 r. poz. 1668 z późn. zm.). W związku z powyższym wnoszę o dopuszczenie Kandydatki do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.

Emilia Janiszewsko-Turak