



Wrocław 25.03.2026

Dr hab. inż. Joanna Kolniak-Ostek, prof. UPWr  
Katedra Technologii Owoców,  
Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych  
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności  
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## RECENZJA

**osiągnięcia naukowego „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków” oraz dorobku naukowego dr inż. Moniki Teresy Przeor w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia**

### 1. Podstawa opracowania recenzji

Recenzję sporządzono w związku z postępowaniem w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego dr inż. Monice Teresie Przeor, wszczętym na wniosek z dnia 12 września 2025 r., złożony do Rady Doskonałości Naukowej za pośrednictwem Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Podstawę sporządzenia recenzji stanowi uchwała nr 2/XX/2026 Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 29 stycznia 2026 r., podjęta zgodnie z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2024 poz. 1571). Przedmiotem postępowania jest nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Podstawę ubiegania się o awans naukowy stanowi osiągnięcie naukowe zatytułowane: „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków”.

Recenzję opracowano na podstawie dokumentacji przedłożonej przez Habilitantkę, obejmującej w szczególności: autoreferat, wykaz osiągnięć naukowych, opracowanie osiągnięcia naukowego w formie cyklu powiązanych tematycznie artykułów naukowych, oświadczenia współautorów, kopię dokumentu potwierdzającego nadanie stopnia doktora oraz kopie dokumentów potwierdzających pozostałe osiągnięcia.



Habilitantka uzyskała stopień doktora w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 14 grudnia 2017 r.

## 2. Charakterystyka osiągnięcia naukowego

Przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe dr inż. Moniki Teresy Przeor stanowi cykl pięciu powiązanych tematycznie artykułów naukowych zatytułowany „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków”. Tematyka badań podjętych przez Habilitantkę koncentruje się na zagadnieniach związanych z możliwością wykorzystania liści morwy białej (*Morus alba* L.) jako surowca funkcjonalnego w projektowaniu żywności o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym, ze szczególnym uwzględnieniem produktów przeznaczonych dla osób z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej, w tym cukrzycą.

Jako zasadniczy cel badań Autorka przyjęła ocenę wpływu zastosowanych metod przetwarzania liści morwy białej na ich skład chemiczny, właściwości biologiczne oraz potencjał wykorzystania w opracowywaniu nowych produktów żywnościowych o właściwościach funkcjonalnych. Cel ten został zrealizowany poprzez szereg celów szczegółowych obejmujących m.in. analizę zawartości związków bioaktywnych, ocenę aktywności biologicznej oraz określenie wpływu procesów technologicznych na jakość uzyskiwanych produktów.

W badaniach zastosowano zróżnicowane podejście metodologiczne, obejmujące zarówno analizy chemiczne i instrumentalne, jak i ocenę właściwości biologicznych badanych surowców i produktów. Przeprowadzone badania pozwoliły na określenie zależności pomiędzy sposobem przetwarzania liści morwy, a zmianami w zawartości składników bioaktywnych oraz ich potencjalnym oddziaływaniem prozdrowotnym. Uzyskane wyniki wskazują, że odpowiednio dobrane procesy technologiczne mogą w istotny sposób kształtować właściwości funkcjonalne surowców roślinnych, wpływając zarówno na ich wartość odżywczą, jak i potencjał zastosowania w żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W szczególności wykazano możliwość wykorzystania liści morwy białej jako składnika produktów wspomagających kontrolę poziomu glukozy we krwi.

Na podkreślenie zasługuje interdyscyplinarny charakter przeprowadzonych badań, łączących elementy technologii żywności, chemii żywności oraz oceny właściwości biologicznych, co wpisuje się w aktualne kierunki rozwoju badań nad żywnością funkcjonalną i projektowaniem produktów o ukierunkowanym działaniu zdrowotnym.

### 3. Ocena merytoryczna osiągnięcia naukowego

Na przedstawione osiągnięcie naukowe składa się cykl pięciu powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym, indeksowanych w bazie Web of Science. Łączna punktacja publikacji wchodzących w skład osiągnięcia wynosi 540 punktów, natomiast sumaryczny współczynnik Impact Factor (zgodnie z rokiem publikacji) wynosi 21,213.

W skład cyklu publikacji wchodzi następujące artykuły naukowe:

1. Przeor, M. Some common medicinal plants with antidiabetic activity, known and available in Europe (a mini-review). *Pharmaceuticals*, 2022, 15, 65.
2. 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. Zolwinska Wielkolistna (WML-P) – the effect of controlled conditioning process. *Antioxidants*, 9(8), 668.
3. Przeor, M. How does in vitro digestion change the amount of phenolics in *Morus alba* L. leaf? Analysis of preparations and infusions. *Metabolites*, 2024, 14, 31.
4. Przeor, M.; Jokieli, M. *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*, 2023, 78, 748-754
5. Przeor, M.; Ahmed, M.N. Technological processing of *Phaseolus vulgaris* and *Morus alba* leaves to create a new nutritional food product for individuals with diabetes. *Scientific Reports*, 2024, 14, 28686

#### 3.1. Oryginalność i wkład w rozwój dyscypliny

Tematyka badań podjętych przez Habilitantkę wpisuje się w aktualne i dynamicznie rozwijające się kierunki badań w zakresie technologii żywności, związane z projektowaniem żywności funkcjonalnej oraz poszukiwaniem naturalnych surowców o udokumentowanych właściwościach prozdrowotnych. Szczególne znaczenie tych badań wynika z rosnącej częstości występowania chorób cywilizacyjnych, w tym zaburzeń gospodarki węglowodanowej, co generuje potrzebę opracowywania nowych strategii żywieniowych wspomagających profilaktykę i terapię dietozależną.

W przedstawionym osiągnięciu naukowym Autorka skoncentrowała się na wykorzystaniu liści morwy białej jako surowca o potencjale zastosowania w żywności przeznaczony dla osób z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej. Należy podkreślić, że zagadnienia związane z właściwościami biologicznymi morwy białej były już wcześniej przedmiotem badań, jednak podejście zaproponowane przez Habilitantkę, polegające na



integracji wiedzy z zakresu składu chemicznego, aktywności biologicznej oraz technologii przetwarzania surowca, stanowi wartościowe i oryginalne rozwinięcie tej problematyki.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że Autorka nie ograniczyła się do charakterystyki właściwości bioaktywnych surowca, lecz wykazała zależności pomiędzy parametrami procesów technologicznych (m.in. suszenia, kondycjonowania czy formy wprowadzenia do produktu spożywczego) a zmianami w zawartości związków biologicznie czynnych oraz ich aktywności przeciwutleniającej i potencjale funkcjonalnym. Takie podejście wpisuje się w nowoczesny nurt badań nad tzw. „projektowaniem funkcjonalności” żywności, w którym właściwości prozdrowotne produktu są efektem świadomie dobranych operacji technologicznych.

W mojej ocenie przedstawiony cykl publikacji wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Wkład ten polega nie tylko na poszerzeniu wiedzy dotyczącej właściwości surowców roślinnych, ale przede wszystkim na wskazaniu możliwości ich ukierunkowanego kształtowania poprzez odpowiedni dobór procesów technologicznych. Uzyskane wyniki mają charakter zarówno poznawczy, dostarczając nowych danych na temat zależności pomiędzy przetwarzaniem a aktywnością biologiczną, jak i aplikacyjny, gdyż mogą stanowić podstawę do opracowywania innowacyjnych produktów żywności funkcjonalnej dedykowanych określonym grupom konsumentów.

### *3.2. Spójność tematyczna cyklu*

Przedstawione publikacje tworzą spójny i logicznie powiązany cykl badawczy, skoncentrowany wokół jasno zdefiniowanego problemu naukowego, jakim jest wpływ procesów technologicznych na właściwości chemiczne i biologiczne liści morwy białej oraz możliwości ich wykorzystania w projektowaniu żywności funkcjonalnej. Analiza zakresu tematycznego poszczególnych prac wskazuje, że cykl został zaplanowany w sposób przemyślany i konsekwentny. Poszczególne publikacje nie mają charakteru przypadkowego zestawu badań, lecz stanowią kolejne etapy realizacji wspólnej koncepcji badawczej – od identyfikacji i charakterystyki surowca, poprzez analizę zmian zachodzących w wyniku zastosowanych procesów technologicznych, aż do oceny możliwości jego wykorzystania w produktach żywnościowych.

Na podkreślenie zasługuje również komplementarność zastosowanych podejść badawczych, obejmujących zarówno analizę składu chemicznego i zawartości związków bioaktywnych, jak i ocenę właściwości funkcjonalnych oraz potencjalnego oddziaływania prozdrowotnego. Takie ujęcie problemu pozwala na wieloaspektową ocenę badanego surowca i wzmacnia spójność całego cyklu. Istotnym elementem świadczącym o spójności osiągnięcia jest także wyraźnie zarysowana oś tematyczna związana z wykorzystaniem liści morwy białej w kontekście żywności dedykowanej osobom z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej. W kolejnych publikacjach widoczna jest kontynuacja i rozwijanie tego zagadnienia, co

KATEDRA TECHNOLOGII OWOCÓW, WARZYW I NUTRACEUTYKÓW ROŚLINNYCH

potwierdza świadome budowanie przez Habilitantkę własnej, rozpoznawalnej tematyki badawczej. W mojej ocenie przedstawiony zestaw publikacji spełnia kryteria cyklu powiązanych tematycznie prac naukowych, stanowiącego spójną całość o wyraźnie określonym celu badawczym i wspólnej osi problemowej.

### 3.3. *Metodyka badań*

W przedstawionych pracach zastosowano zróżnicowany i adekwatny do postawionych celów zestaw metod badawczych, obejmujący analizy chemiczne, instrumentalne oraz ocenę właściwości biologicznych badanych surowców i produktów. Dobór metod należy uznać za właściwy i zgodny z aktualnymi standardami badań w obszarze nauk o żywności.

Na szczególne podkreślenie zasługuje kompleksowe podejście do analizowanego problemu, łączące ocenę składu chemicznego (w tym zawartości związków bioaktywnych, takich jak związki fenolowe i flawonoidy) z analizą właściwości przeciwutleniających oraz oceną potencjalnych efektów funkcjonalnych. Takie wieloaspektowe ujęcie pozwala na bardziej wiarygodną interpretację uzyskanych wyników oraz lepsze powiązanie ich z potencjalnym zastosowaniem praktycznym. Zastosowanie różnych wariantów procesów technologicznych, takich jak suszenie czy kondycjonowanie surowca, umożliwiło analizę wpływu parametrów technologicznych na właściwości badanych materiałów, co stanowi istotny element podejścia eksperymentalnego w technologii żywności. Podejście to należy ocenić pozytywnie jako ukierunkowane na identyfikację zależności przyczynowo-skutkowych pomiędzy przetwarzaniem, a właściwościami funkcjonalnymi surowca. Jednocześnie należy zauważyć, że w części prac zakres analiz biologicznych ogranicza się głównie do badań *in vitro*, co – choć powszechne w tego typu badaniach – nie pozwala na pełne potwierdzenie efektów prozdrowotnych w warunkach fizjologicznych. W związku z tym zasadne byłoby rozszerzenie badań o modele *in vivo* lub badania kliniczne, które umożliwiłyby bardziej kompleksową ocenę działania badanych surowców i produktów.

Pomimo powyższych uwag, metodykę zastosowaną w przedstawionym cyklu publikacji należy ocenić jako poprawną, spójną i adekwatną do postawionych celów badawczych, a uzyskane wyniki jako wiarygodne i możliwe do interpretacji w kontekście zarówno poznawczym, jak i aplikacyjnym.

### 3.4. *Udział Habilitantki w publikacjach*

Z przedstawionej dokumentacji, w tym oświadczeń współautorów, wynika, że Habilitantka odgrywała istotną i wiodącą rolę w powstawaniu prac wchodzących w skład osiągnięcia naukowego.



Habilitantka uczestniczyła w opracowaniu koncepcji badań, projektowaniu eksperymentów, realizacji badań laboratoryjnych, analizie i interpretacji wyników oraz przygotowaniu manuskryptów do publikacji. Zakres jej zaangażowania wskazuje na znaczący wkład merytoryczny w powstanie poszczególnych prac. Na podkreślenie zasługuje fakt, że udział Habilitantki nie ograniczał się do realizacji wybranych etapów badań, lecz obejmował kluczowe elementy procesu badawczego, w tym formułowanie problemu badawczego oraz integrację uzyskanych wyników w spójną koncepcję naukową. Analiza struktury autorstwa publikacji oraz zakresu deklarowanego wkładu wskazuje, że Habilitantka pełniła rolę inicjatora i koordynatora badań, co świadczy o jej rosnącej samodzielności naukowej oraz zdolności do prowadzenia badań o charakterze kompleksowym.

W mojej ocenie charakter udziału Habilitantki w przedstawionych publikacjach pozwala uznać ją za osobę wiodącą w realizacji omawianego cyklu badawczego.

### *3.5. Znaczenie aplikacyjne wyników badań*

Przedstawione wyniki badań posiadają wyraźny potencjał aplikacyjny, szczególnie w kontekście projektowania i wytwarzania żywności funkcjonalnej przeznaczonej dla osób z zaburzeniami metabolicznymi, w tym cukrzycą. Podejmowana przez Habilitantkę problematyka wpisuje się w aktualne potrzeby rynku żywności oraz rosnące zainteresowanie konsumentów produktami o udokumentowanych właściwościach prozdrowotnych.

Na szczególne podkreślenie zasługuje wykazanie możliwości wykorzystania liści morwy białej jako składnika produktów spożywczych o potencjalnym działaniu wspomagającym regulację poziomu glukozy we krwi. Istotnym elementem badań jest również wskazanie, że odpowiednio dobrane procesy technologiczne mogą w sposób kontrolowany wpływać na zawartość związków bioaktywnych oraz właściwości funkcjonalne surowców roślinnych. Uzyskane wyniki mogą stanowić podstawę do opracowywania nowych produktów żywnościowych, w tym żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz produktów typu functional food, co ma znaczenie zarówno dla przemysłu spożywczego, jak i dla dietoprofilaktyki chorób cywilizacyjnych. W szczególności możliwość wykorzystania ekstraktów lub przetworzonych form liści morwy białej w produktach takich jak pieczywo, napoje czy suplementy diety wskazuje na szeroki zakres potencjalnych zastosowań praktycznych. Jednocześnie należy zauważyć, że pełne wdrożenie uzyskanych wyników do praktyki przemysłowej wymaga dalszych badań, obejmujących m.in. ocenę stabilności związków bioaktywnych w warunkach produkcyjnych i przechowalniczych, a także analizę biodostępności oraz bezpieczeństwa stosowania w dłuższym okresie.



Pomimo powyższych zastrzeżeń, przedstawione wyniki badań należy ocenić jako wartościowe z punktu widzenia aplikacyjnego, stanowiące podstawę do dalszych prac wdrożeniowych oraz rozwoju innowacyjnych produktów żywnościowych o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym.

#### 4. Ocena dorobku naukowego poza osiągnięciem habilitacyjnym

##### 4.1. Aktywność publikacyjna

Dorobek naukowy Habilitantki poza osiągnięciem habilitacyjnym obejmuje liczne publikacje naukowe opublikowane w czasopismach o zasięgu międzynarodowym, indeksowanych w bazach takich jak Web of Science i Scopus. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Habilitantka jest współautorką 46 oryginalnych prac twórczych, w tym 19 artykułów opublikowanych w czasopismach posiadających współczynnik Impact Factor. Łączny współczynnik Impact Factor publikacji (zgodnie z rokiem publikacji) wynosi 67.113, natomiast suma punktów ministerialnych wynosi 2426.

Dorobek ten charakteryzuje się dobrą widocznością naukową, co znajduje odzwierciedlenie w liczbie cytowań wynoszącej 292 (260 bez autocytowań) oraz wartości indeksu Hirscha równej 10 (wg bazy Web of Science).

Na podkreślenie zasługuje fakt, że znaczna część dorobku publikacyjnego została opublikowana po uzyskaniu stopnia doktora, co świadczy o systematycznym rozwoju naukowym Habilitantki oraz intensyfikacji aktywności badawczej w ostatnich latach. Struktura dorobku publikacyjnego wskazuje na koncentrację tematyczną wokół zagadnień związanych z żywnością funkcjonalną, właściwościami bioaktywnymi surowców roślinnych oraz wpływem procesów technologicznych na jakość żywności, co potwierdza spójność zainteresowań badawczych Habilitantki. Jednocześnie należy zauważyć, że w dorobku dominują prace wieloautorskie, co jest charakterystyczne dla badań eksperymentalnych w naukach o żywności, jednak w pewnym stopniu utrudnia jednoznaczną ocenę indywidualnego wkładu Autorki w poszczególne publikacje.

##### 4.2. Aktywność projektowa i badawcza

Aktywność naukowa Habilitantki obejmuje udział w realizacji projektów badawczych o charakterze krajowym, co świadczy o jej zaangażowaniu w prowadzenie badań naukowych oraz współpracy w zespołach badawczych. Habilitantka uczestniczyła w realizacji 6 projektów badawczych o zasięgu krajowym, pełniąc w nich funkcję wykonawcy. Udział w projektach pozwolił jej na zdobycie doświadczenia w realizacji badań eksperymentalnych oraz funkcjonowaniu w zespołach badawczych.



Jednocześnie należy zauważyć, że w przedstawionym dorobku brak jest projektów realizowanych przez Habilitantkę w roli kierownika, jak również brak udziału w projektach o charakterze międzynarodowym. W kontekście wymagań stawianych kandydatom do stopnia doktora habilitowanego, samodzielność w pozyskiwaniu i kierowaniu projektami badawczymi stanowi istotny element rozwoju naukowego. W związku z powyższym można wskazać, że aktywność projektowa Habilitantki, choć systematyczna, koncentruje się przede wszystkim na uczestnictwie w zespołach badawczych, natomiast w mniejszym stopniu odzwierciedla jej samodzielność w inicjowaniu i prowadzeniu projektów badawczych.

Pomimo powyższych uwag, udział w projektach badawczych należy ocenić pozytywnie jako element dorobku naukowego, potwierdzający kompetencje badawcze Habilitantki oraz jej aktywność w realizacji badań naukowych.

#### *4.3. Współpraca naukowa i mobilność*

Dorobek naukowy Habilitantki wskazuje na rozwiniętą aktywność w zakresie współpracy naukowej oraz mobilności akademickiej, zarówno w skali krajowej, jak i międzynarodowej. Habilitantka odbyła łącznie 9 staży naukowych i dydaktycznych, w tym:

- 4 staże laboratoryjne (1 w kraju oraz 3 w ośrodkach zagranicznych),
- 1 staż badawczo-technologiczny w Polsce,
- 4 staże dydaktyczne w ośrodkach zagranicznych.

Na szczególne podkreślenie zasługuje aktywność Habilitantki w zakresie mobilności międzynarodowej, obejmująca zarówno staże badawcze, jak i dydaktyczne realizowane w zagranicznych jednostkach naukowych. Tego typu doświadczenia sprzyjają poszerzaniu kompetencji badawczych, wymianie wiedzy oraz nawiązywaniu kontaktów naukowych, które mogą stanowić podstawę dalszej współpracy międzynarodowej. Odbycie staży laboratoryjnych pozwoliło na zdobycie doświadczenia w zakresie stosowania nowoczesnych metod badawczych, natomiast staże dydaktyczne przyczyniły się do rozwoju kompetencji w zakresie prowadzenia zajęć w środowisku międzynarodowym. Jednocześnie należy zauważyć, że przedstawiona dokumentacja w ograniczonym stopniu wskazuje na trwałość i sformalizowany charakter współpracy międzynarodowej, np. w postaci wspólnych projektów badawczych czy publikacji powstałych w wyniku tych staży. W tym kontekście dalszy rozwój współpracy międzynarodowej, prowadzącej do wspólnych przedsięwzięć badawczych, mógłby stanowić istotny kierunek rozwoju naukowego Habilitantki.

Pomimo powyższej uwagi, aktywność Habilitantki w zakresie mobilności naukowej należy ocenić pozytywnie, jako istotny element jej dorobku naukowego oraz czynnik sprzyjający umiędzynarodowieniu prowadzonych badań.



#### 4.4. Aktywność konferencyjna i popularyzatorska

Habilitantka wykazuje się wysoką aktywnością w zakresie upowszechniania wyników badań naukowych, zarówno na konferencjach krajowych, jak i międzynarodowych. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Habilitantka uczestniczyła w 70 konferencjach naukowych, prezentując wyniki swoich badań w formie 19 wystąpień ustnych oraz 51 posterów. Tak znacząca liczba prezentacji świadczy o dużej aktywności naukowej oraz systematycznym upowszechnianiu wyników prowadzonych badań. Na podkreślenie zasługuje udział w konferencjach o zasięgu międzynarodowym, co sprzyja budowaniu rozpoznawalności naukowej oraz umożliwia konfrontację wyników badań z osiągnięciami innych zespołów badawczych.

Struktura aktywności konferencyjnej, z przewagą prezentacji posterowych, jest typowa dla badań eksperymentalnych, jednak stosunkowo mniejsza liczba wystąpień ustnych może wskazywać na potrzebę dalszego wzmacniania aktywności w zakresie prezentacji wyników badań w formie referatów.

Istotnym elementem działalności Habilitantki jest również zaangażowanie organizacyjne – była ona członkiem komitetów organizacyjnych 17 konferencji krajowych, co świadczy o jej aktywności w środowisku naukowym oraz gotowości do podejmowania działań na rzecz organizacji życia naukowego.

Uzupełnieniem aktywności naukowej Habilitantki jest jej działalność popularyzatorska, obejmująca szeroki zakres działań związanych z upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia i technologii żywności. Habilitantka aktywnie uczestniczy w organizacji i realizacji wykładów, warsztatów oraz prelekcji skierowanych do różnych grup odbiorców, w tym dzieci, młodzieży, osób dorosłych oraz seniorów. Podejmowana tematyka dotyczy przede wszystkim zagadnień związanych z profilaktyką chorób dietozależnych, zasadami prawidłowego żywienia oraz właściwościami prozdrowotnymi surowców roślinnych.

Na szczególne podkreślenie zasługuje współpraca Habilitantki z Wielkopolskim Oddziałem Wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia, która doprowadziła do nawiązania formalnej współpracy pomiędzy Wydziałem Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu a NFZ. W ramach tej współpracy realizowane są cykliczne działania profilaktyczne, angażujące również studentów kierunków związanych z żywieniem człowieka, co stanowi cenny element łączenia działalności naukowej, dydaktycznej i społecznej.

Habilitantka uczestniczyła również w działaniach popularyzujących naukę poprzez udział w audycjach radiowych i programach telewizyjnych oraz publikację artykułów popularnonaukowych dotyczących zagadnień żywieniowych i profilaktyki zdrowotnej.



Zakres i różnorodność podejmowanych działań popularyzatorskich świadczą o dużym zaangażowaniu Habilitantki w upowszechnianie wiedzy naukowej oraz jej zdolności do komunikowania wyników badań w sposób zrozumiały dla szerokiego grona odbiorców.

#### *4.5. Aktywność dydaktyczna i organizacyjna*

Działalność dydaktyczna Habilitantki obejmuje prowadzenie zajęć dydaktycznych w pełnym, a niekiedy ponadwymiarowym wymiarze godzin, zarówno w języku polskim, jak i angielskim. Habilitantka realizuje zajęcia dla studentów kierunków Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Dietetyka oraz kierunków anglojęzycznych, w tym Food Technology and Human Nutrition oraz w Szkole Doktorskiej.

Zakres prowadzonych zajęć jest szeroki i obejmuje wykłady, ćwiczenia, seminaria oraz zajęcia laboratoryjne z przedmiotów związanych m.in. z technologią gastronomiczną, żywnością funkcjonalną, projektowaniem procesów technologicznych oraz żywieniem człowieka. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że Habilitantka pełni rolę koordynatora wybranych przedmiotów, co świadczy o jej odpowiedzialności za kształtowanie programu dydaktycznego oraz organizację procesu kształcenia.

Habilitantka aktywnie rozwija swój warsztat dydaktyczny poprzez udział w licznych szkoleniach i programach doskonalących kompetencje nauczycieli akademickich, w tym w zakresie nowoczesnych metod nauczania oraz dydaktyki e-learningowej. Istotnym wyróżnieniem jest również powierzenie jej funkcji Mentora Dydaktycznego dla doktorantów i młodych nauczycieli akademickich, co świadczy o wysokiej ocenie jej kompetencji dydaktycznych w środowisku akademickim.

W ramach działalności dydaktycznej Habilitantka sprawowała opiekę nad pracami magisterskimi, w tym realizowanymi w języku angielskim, a także pełniła funkcję recenzenta prac dyplomowych. Na uwagę zasługuje również zaangażowanie w aktywizowanie studentów do udziału w konferencjach naukowych oraz działalności popularyzatorskiej.

Działalność organizacyjna dr inż. Moniki Teresy Przeor obejmuje szeroki zakres aktywności na poziomie wydziałowym i ogólnouczelnianym. Habilitantka pełniła funkcje w licznych gremiach, w tym w komisjach wydziałowych, radach jednostek organizacyjnych oraz jako przedstawiciel pracowników w organach kolegialnych. Obecnie uczestniczy również w pracach Rady Naukowej Dyscypliny.

Na szczególne podkreślenie zasługuje wieloletnie zaangażowanie Habilitantki w działalność Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, w tym pełnienie funkcji Przewodniczącej Sekcji Młodej Kadry Naukowej, co wiązało się z organizacją ogólnopolskich wydarzeń naukowych oraz współpracą z licznymi ośrodkami akademickimi. Działalność ta przyczyniła się do integracji środowiska naukowego oraz promocji dyscypliny.



Habilitantka wykazuje się również aktywnością w zakresie organizacji wydarzeń naukowych i popularyzujących naukę oraz współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym inicjowania wydarzeń łączących środowisko naukowe i przemysłowe. W uznaniu działalności organizacyjnej dr inż. Monika Teresa Przeor została wyróżniona Nagrodą Rektora za osiągnięcia organizacyjne, co potwierdza wysoką ocenę jej aktywności w tym obszarze.

Podsumowując, działalność dydaktyczną i organizacyjną Habilitantki należy ocenić bardzo pozytywnie, jako świadcząca o jej zaangażowaniu w proces kształcenia, rozwój środowiska akademickiego oraz promocję dyscypliny naukowej. Wysoka ocena działalności dydaktycznej i organizacyjnej Habilitantki znajduje również potwierdzenie w uzyskanych wyróżnieniach, w tym nominacjach studenckich.

#### *4.6. Podsumowanie oceny dorobku*

Całokształt dorobku naukowego Habilitantki, obejmujący działalność publikacyjną, projektową, współpracę naukową, aktywność dydaktyczną oraz organizacyjną, wskazuje na systematyczny rozwój naukowy oraz znaczącą aktywność badawczą po uzyskaniu stopnia doktora.

Dorobek publikacyjny Habilitantki charakteryzuje się dobrą jakością i widocznością naukową, a podejmowana tematyka badawcza jest spójna i wpisuje się w aktualne kierunki rozwoju dyscypliny technologia żywności i żywienia. Aktywność w zakresie mobilności naukowej, udział w projektach badawczych oraz zaangażowanie w działalność dydaktyczną i organizacyjną potwierdzają jej kompetencje w zakresie prowadzenia działalności naukowej i funkcjonowania w środowisku akademickim. Dodatkowym atutem dorobku Habilitantki jest jej aktywność na styku nauki i praktyki gospodarczej. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Habilitantka uczestniczyła w pracach o charakterze wdrożeniowym i badawczo-rozwojowym realizowanych we współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego, obejmujących m.in. opracowanie i wdrożenie produktów z dodatkiem morwy białej oraz innych żywności funkcjonalnych. Na szczególne podkreślenie zasługuje udział Habilitantki w opracowaniu technologii wdrożonej w praktyce produkcyjnej, co potwierdza aplikacyjny wymiar prowadzonych badań oraz jej zdolność do transferu wiedzy naukowej do praktyki.

Istotnym elementem dorobku Habilitantki są również osiągnięcia w zakresie ochrony własności intelektualnej, obejmujące 7 zgłoszeń patentowych oraz 6 uzyskanych patentów, co dodatkowo potwierdza aplikacyjny charakter prowadzonych badań.

Uwzględniając powyższe, należy uznać, że dorobek naukowy dr inż. Moniki Teresy Przeor spełnia wymagania dotyczące istotnej aktywności naukowej określone w przepisach regulujących postępowania habilitacyjne.



## 5. Ocena spełnienia przesłanek ustawowych

Na podstawie analizy przedstawionej dokumentacji oraz oceny osiągnięcia naukowego i całokształtu dorobku naukowego dr inż. Moniki Teresy Przeor stwierdzam, że Habilitantka spełnia przesłanki określone w art. 219 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2024 poz. 1571).

W szczególności należy wskazać, że:

- Habilitantka posiada stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.
- Przedstawione osiągnięcie naukowe w postaci cyklu powiązanych tematycznie publikacji stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, w szczególności w zakresie badań nad żywnością funkcjonalną oraz wykorzystaniem surowców roślinnych o właściwościach prozdrowotnych.
- Habilitantka wykazuje się istotną aktywnością naukową realizowaną po uzyskaniu stopnia doktora, obejmującą działalność publikacyjną, udział w projektach badawczych, współpracę naukową, a także aktywność dydaktyczną i organizacyjną.
- Dorobek Habilitantki obejmuje również istotne osiągnięcia o charakterze aplikacyjnym, w tym 7 zgłoszeń patentowych oraz 6 uzyskanych patentów, a także udział w pracach badawczo-rozwojowych i wdrożeniach technologii w praktyce przemysłowej, co potwierdza jej zdolność do transferu wiedzy naukowej do gospodarki.

Uwzględniając powyższe, należy uznać, że przedstawiony dorobek naukowy oraz osiągnięcie habilitacyjne spełniają wymagania ustawowe warunkujące nadanie stopnia doktora habilitowanego.

## 6. Uwagi krytyczne

Przedstawione osiągnięcie naukowe oraz dorobek Habilitantki oceniam pozytywnie, niemniej jednak dostrzegam pewne elementy, które mogą stanowić przedmiot dyskusji lub dalszego rozwoju badań.

W pierwszej kolejności należy zwrócić uwagę, że zagadnienia związane z właściwościami prozdrowotnymi liści morwy białej były już wcześniej przedmiotem badań, zarówno w literaturze krajowej, jak i międzynarodowej. W związku z tym część uzyskanych wyników wpisuje się w istniejący nurt badawczy, stanowiąc jego rozwinięcie, a nie przełomowe ujęcie problemu.

Ponadto, choć zastosowane metody badawcze należy uznać za właściwe i adekwatne do postawionych celów, w części prac zakres analiz biologicznych ogranicza się głównie do badań *in vitro*, co nie pozwala na pełne potwierdzenie efektów prozdrowotnych w warunkach fizjologicznych. W związku z tym zasadne byłoby



rozszerzenie badań o modele *in vivo* lub badania kliniczne, co stanowi naturalny kierunek dalszego rozwoju prowadzonych badań.

W kontekście aktywności projektowej należy zauważyć, że Habilitantka uczestniczyła w realizacji projektów badawczych głównie w roli wykonawcy, natomiast brak jest projektów realizowanych pod jej kierownictwem. Wzmocnienie aktywności w zakresie samodzielnego pozyskiwania i kierowania projektami badawczymi mogłoby dodatkowo potwierdzić jej pełną samodzielność naukową.

Należy również zauważyć, że znacząca część dorobku publikacyjnego Habilitantki ma charakter wieloautorski, co jest typowe dla badań eksperymentalnych w obszarze nauk o żywności, jednak w pewnym stopniu utrudnia jednoznaczną ocenę indywidualnego wkładu Autorki w poszczególne publikacje.

Wskazane uwagi nie podważają jednak wartości naukowej przedstawionego osiągnięcia ani całości dorobku Habilitantki, lecz stanowią element konstruktywnej oceny, wskazujący możliwe kierunki dalszego rozwoju jej aktywności naukowej.

## 7. Wniosek końcowy

Na podstawie przeprowadzonej analizy osiągnięcia naukowego oraz całokształtu dorobku naukowego dr inż. Moniki Teresy Przeor stwierdzam, że przedstawione osiągnięcie habilitacyjne zatytułowane „Kierunkowe przetwarzanie liści morwy białej jako narzędzie kształtujące jakość prozdrowotną nowych produktów przeznaczonych dla diabetyków” oraz pozostały dorobek naukowy spełniają wymagania określone w art. 219 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2024 poz. 1571).

Przeprowadzona analiza nie budzi wątpliwości co do spełnienia przez Habilitantkę wymagań stawianych kandydatom do stopnia doktora habilitowanego oraz jej dojrzałości naukowej. Dorobek naukowy dr inż. Moniki Teresy Przeor ma charakter spójny, systematycznie rozwijany oraz obejmuje zarówno aspekty poznawcze, jak i aplikacyjne, w tym osiągnięcia w zakresie wdrożeń i ochrony własności intelektualnej.

W związku z powyższym wnoszę o nadanie dr inż. Monice Teresie Przeor stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych.