

PROFIL NA STRONĘ INTERNETOWĄ INSTYTUTU

Załączyć aktualne zdjęcie w pliku graficznym np. 2024, 2023r.	
Imię i nazwisko, stopień/tytuł	Grzegorz Pogorzelski dr inż.
Stanowisko	Adiunkt
Wskaźnik Hirscha oraz Liczba cytowań (wg Scopus) na dzień wypełniania formularza	Hi: 11 Cytowania: 348
Zainteresowania badawcze w podpunktach (<i>min. 200 znaków, max. 500 znaków</i>)	– Projektowanie żywności funkcjonalnej – Nowoczesne metody oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego – Predykcja jakości mięsa wołowego – Procesy wpływające na jakość technologiczną i kulinarną mięsa wołowego
Łączna liczba realizowanych grantów w karierze, obecnie realizowane projekty badawcze (tytuł i numer) i wybrane maks. 3 zakończone projekty (tytuł i numer) od najnowszych tj. 2024, 2023, 2022...	– Łączna liczba realizowanych grantów w karierze: 8 – Obecnie realizowane projekty badawcze:2 1. INTAQT INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies, Horyzont 2020, https://cordis.europa.eu/project/id/101000250, budget € 6 126 650,50, Funded under: H2020-EU.3.2.1.1., H2020-EU.3.2., 2021-2026 2. Digital, data-driven solutions for livestock tracking ~Digi4Live~ Horizon Europe Work Programme 2023–2024 Destination on Innovative governance, environmental observations & digital solutions in support of the Green Deal, budget € 4 995 979,2 HORIZON-CL6-2023-GOVERNANCE-01-14: Digital & data technologies for livestock tracking (CSA) – Zakończone projekty: 1. „Opracowanie i wdrożenie technologii wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenności” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 działanie 1.1 POIR.01.01.01-00-0130/18 2. „Innowacyjne funkcjonalne tłuszcze spożywcze o podwyższonej wartości odżywczej, prozdrowotnej i technologicznej w systemie: spray-off oraz opakowaniach ochronnych i wygodnych” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 działanie 1.1 POIR.01.01.01-00-1066/19 3. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” (ProOptiBeef) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, Priorytet 1. Badania i rozwój nowoczesnych technologii, Działanie 1.3. Wsparcie projektów B+R na rzecz przedsiębiorców realizowanych przez jednostki naukowe, Poddziałanie 1.3.1. Projekty rozwojowe (nr projektu PO IG.01.03.01-00-204/09)

Podać łączną liczbę publikacji w karierze, ORCID (numer i hiperlink do profilu), SCOPUS (numer i hiperlink do profilu) oraz wskazać wybrane publikacje (maks. 5)	– Podać łączną liczbę publikacji w karierze: 24 – ORCID: 0000-0003-3443-4571, https://orcid.org/0000-0003-3443-4571View this author's ORCID profile – SCOPUS: 55756056800, https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55756056800 1. Pogorzelski G, Pogorzelska-Nowicka E, Wierzbicka A, 2023 Effects of pelvic suspension of beef carcasses and wet aging time of cuts on eating quality and sensory scores of 14 muscles, Animal Science Papers and Reports vol. 41 no. 2, 153-164 2. Onopiuk A, Szpicer a, Pogorzelski G, Wierzbicka A, Póttorak A, 2022, Analysis of the impact of exogenous preparations of cysteine proteases on tenderness of beef muscles Semimembranosus and Longissimus thoracis et lumborum, Livestock Science, 258, 104866 3. Pogorzelski G, Pogorzelska-Nowicka E, Pogorzelski P, Póttorak A, Hocquette JF, WierzbickaA, 2021, Towards an integration of pre- and post-slaughter factors affecting the eating quality of beef, Livestock Science, 255, 104795 4. Pogorzelski G, Polkinghorne R, Tarr G, Póttorak A, Wierzbicka A, 2021, Effect of “dry aging” or “wet aging” of beef on eating quality, Animal Science Papers and Reports, 3, 237-249 5. Pogorzelski G, Woźniak K, Polkinghorne R, Póttorak A, Wierzbicka A, 2020, Polish consumer categorisation of grilled beef at 6 mm and 25 mm thickness into quality grades, based on Meat Standards Australia methodology, Meat Science, 161, 107953
Podać łączną liczbę patentów na dzień wypełniania formularza i podać wybrane patenty (max 2) oraz hiperlink do personalnych osiągnięć patentowych (UP RP) na dzień wypełniania formularza	– łączna liczba patentów: 5 – Sposób wytwarzania suszonej wołowiny i suszona wołowina, zwłaszcza dla osób aktywnych fizycznie, Pat.232487, 28-06-2019 – Sposób dojrzewania wołowych elementów kulinarnych Pat. 232490, 28-06-2019 – https://ewyszukiwarka.pue.uprp.gov.pl/search/search-results/d188d4a0-7d76-4ea5-af73-e73d193dd1c2
Najważniejsze osiągnięcia naukowe w punktach od najnowszych tj. 2023, 2022, 2021.... (min. 800 znaków, max 1000 znaków)	1. Zbadano wpływ metod podwieszania tusz na jakość kulinarną 14 mięśni. Zaobserwowano istotny pozytywny wpływ podwieszenia za kość biodrową na wyróżniki sensoryczne jakości dziewięciu mięśni oraz jego negatywny wpływ dla dwóch 2. Wykazano że czynniki przed ubojowe i poubojowe wpływają na przynajmniej jeden wyróżnik jakości kulinarnej mięsa wołowego, a każdy czynnik przed i poubojowy ma wpływ na kształtowanie kruchości mięsa wołowego 3. Zaobserwowano że Polscy konsumenci prawidłowo identyfikują wołowinę o różnej jakości i konsekwentnie przydzielają próbki do czterech alternatywnych poziomów jakości

	4. W polskim modelu predykcji jakości MQ4 stwierdzono wyższą wagę smaku i aromatu w stosunku do kruchości co jest różne od wag opublikowanych wcześniej dla australijskich konsumentów 5. Zaobserwowano brak silnej zależności między wskaźnikami klasyfikacji tusz, a wynikami oceny marmurkowatości. Niemożliwym jest oszacowanie marmurkowatości mięsa wykorzystując europejski system oceny tusz (S)EUROP
Liczba i spis obronionych doktorantów od najnowszych tj. 2024, 2023, 2022...	–
Podać w podpunktach działalność organizacyjną, upowszechnianie wiedzy i innych (<i>min. 300 znaków, maks. 1000 znaków</i>)	– Członek International Meat Research 3G Foundation – Członek Komitetu Technicznego Systemu QMP – 9TH Beef Forum, Warszawa 27.01.2023, 37 – 10TH Beef Forum, Warszawa 27.01.2023, 37