

PROFIL NA STRONĘ INTERNETOWĄ INSTYTUTU

Załączyć aktualne zdjęcie w pliku graficznym np. 2024, 2023r.	
Imię i nazwisko, stopień/tytuł	Ewa Poławska, dr.inż.
Stanowisko	Adiunkt
Wskaźnik Hirscha oraz Liczba cytowań (wg Scopus) na dzień wypełniania formularza	H index - 18, liczba cytowań - 1,316
Zainteresowania badawcze w podpunktach (min. 200 znaków, max. 500 znaków)	– Nutrigenomika i nutrigenetyka – Lipidomika i metabolizm lipidów, ze szczególnym uwzględnieniem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych – Wartość odżywcza produktów pochodzenia zwierzęcego i doskonalenie żywności
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...	– 6 projektów (2 kierownik, 4 wykonawca) – „Mechanizm przemian metabolicznych kwasów omega-6 i omega-3 w wątrobie myszy w zależności od ich zawartości w dawce pokarmowej.”, finansowany w ramach ESR KNOW „ZDROWE ZWIERZĘ – BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ”, KNOW/IGHZ/RMK/ESR/2015/02, 2015, kierownik projektu – „Zmiany w obrębie ścieżek metabolicznych kwasów tłuszczowych podczas wzrostu przepiórek japońskich (<i>Coturnix coturnix japonica</i>)”, 2011/01/D/NZ9/00676, 2012-2015, kierownik projektu
Podać łączną liczbę publikacji w karierze, ORCID (numer i hiperlink do profilu), SCOPUS (numer i hiperlink do profilu) oraz wskazać wybrane publikacje (maks. 5)	– 67 publikacji – 0000-0002-6097-9826, https://orcid.org/0000-0002-6097-9826 – 36342753500, https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36342753500 1. Liput, K. P., Lepczyński, A., Ogłuszka, M., Nawrocka, A., Poławska, E., Grzesiak, A., ... & Pierzchała, M. (2021). Effects of dietary n–3 and n–6 polyunsaturated fatty acids in inflammation and cancerogenesis. <i>International journal of molecular sciences</i>, 22(13), 6965. 2. Poławska, E. (2018). Changes in fat and individual fatty acids digestibility during the growth of Japanese quails. <i>Animal Science Papers and Reports</i>, 36(4), 421-429. 3. Ciepłoch, A., Rutkowska, K., Oprządek, J., & Poławska, E. (2017). Genetic disorders in beef cattle: a review. <i>Genes & genomics</i>, 39, 461-471. 4. Poławska, E., Cooper, R. G., Jóźwik, A., & Pomianowski, J. (2013). Meat from alternative species– nutritive and dietetic value, and its benefit for human health—a review. <i>CyTA-Journal of Food</i>, 11(1), 37-42.
Podać łączną liczbę patentów na dzień wypełniania formularza i podać wybrane patenty (max 2) oraz hiperlink do	– Lb. patentów 9 – P.410125, Sposób wytwarzania wysokojakościowego wyrobu z mięsa strusiego

personalnych osiągnięć patentowych (UP RP) na dzień wypełniania formularza	– P.414678, Sposób wytwarzania gotowego do spożycia wyrobu z mięsa strusiego oraz gotowy do spożycia wyrób z mięsa strusiego
Najważniejsze osiągnięcia naukowe w punktach od najnowszych tj. 2023, 2022, 2021.... (min. 800 znaków, max 1000 znaków)	– Współautorstwo 9 patentów dotyczących produkcji wysokojakościowych produktów wieprzowych i z mięsa strusiego, nagrodzonych licznymi nagrodami na Światowych Targach Wynalazczości m.in. w Brukseli i Pittsburghu – Opracowanie autorskiej metody analizy kwasów tłuszczowych w różnych tkankach zwierząt gospodarskich i laboratoryjnych oraz produktach pochodzenia zwierzęcego i roślinnego – Określenie optymalnej proporcji kwasów tłuszczowych omega-6 i omega-3 w badaniach na myszach – Weryfikacja założenia, że wybór optymalnego okresu wzrostu ptaków na podstawie poziomu przemian FA w wybranym okresie pozwala na optymalne modyfikacje profilu FA bez zmian pozostałych parametrów jakościowych mięsa. Stworzenie modelu przemian metabolicznych kwasów tłuszczowych w tkankach przepiórek. Popartego badaniami na innych gatunkach zwierząt w tym strusi i trzody chlewnej.
Liczba i spis obronionych doktorantów od najnowszych tj. 2024, 2023, 2022...	– 2, promotor pomocniczy – 2018, Dominika Toilk-Karlikowska, Wpływ suplementacji paszy na profil kwasów tłuszczowych i wybrane wyróżniki jakości pasztetów z wątrobą strusi, Promotor Prof. dr hab. Mirosław Słowiński – 2015, Monika Marcinkowska-Lesiak, Wpływ rodzaju opakowania oraz warunków przechowywania na wybrane właściwości fizykochemiczne mięsa wieprzowego, Promotor Prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka
Podać w podpunktach działalność organizacyjną, upowszechnianie wiedzy i innych (min. 300 znaków, maks. 1000 znaków)	– Prace popularnonaukowe, wykłady dla praktyki na konferencjach i targach branżowych – Wieloletnia recenzentka projektów Polsko-Amerykańskiej Komisji Fulbrighta https://fulbright.edu.pl/recenzenci/ – Stypendystka Senior Award Polsko-Amerykańskiej Komisji Fulbrighta, na Wydziale Medycznym Harvard University, 2014, realizacja projektu „The effect of docosahexaenoic acid (DHA) on structural changes in brain associated with aging in mice model.” https://fulbrightscholars.org/grantee/ewa-polawska – Laureatka Stypendium MNiSW dla wybitnych młodych naukowców w 2015 roku – Laureatka nagrody prof.Chomczyńskiego w 2016 roku – Staże naukowe w Belgii, Włoszech i USA