

PROFIL NA STRONĘ INTERNETOWĄ INSTYTUTU

Załączyć aktualne zdjęcie w pliku graficznym np. 2024, 2023r.	
Imię i nazwisko, stopień/tytuł	Nina Strzałkowska, dr hab.
Stanowisko	Prof. Instytutu
Wskaźnik Hirscha oraz Liczba cytowań (wg Scopus) na dzień wypełniania formularza	– Wskaźnik Hirscha - 26 – Cytowania wg Scopus - 2707
Zainteresowania badawcze w podpunktach (<i>min. 200 znaków, max. 500 znaków</i>)	– Zastosowanie w żywieniu zwierząt gospodarskich pasz zawierających związki polifenolowe. – Wartość odżywcza i jakość prozdrowotna surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego. – Polimorfizm frakcji kazeinowej i serwatkowej mleka krowiego i koziego. – Zależność między czynnikami genetycznymi i środowiskowymi, a koncentracją cholesterolu w mleku krów i kóz. – Zmiany degradacyjne frakcji tłuszczowej mleka krów i kóz. – Wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na obniżenie alergenicności i nietolerancji na laktozę mleka krowiego.
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 - 12 – Projekt GUTFEED- Ocena jakości mięsa kurcząt rzeźnych i indyków żywionych eubiotykami oraz nowymi technologiami (NANOMIN/ FERMENT) w ramach projektu GUTFEED- innowacyjne żywienie w zrównoważonej produkcji drobiarskiej, finansowanego przez NCBiR. Wykonawca. – Projekt BIOSTRATEG – ENERGYFEED – Strategia zapewnienia i ewaluacji bazy tanich, efektywnych i bezpiecznych paszowych surowców energetycznych do produkcji zwierzęcej w oparciu o zasoby krajowe ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych odmian żyta”. Kierownik zad. nr 12. – Projekt „BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 1. Oś priorytetowa: Badania i rozwój nowoczesnych technologii. Działanie 1.1: „Wsparcie badań naukowych dla budowy gospodarki opartej na wiedzy”. Poddziałanie 1.1.2: Strategiczne programy badań naukowych i prac rozwojowych. Kierownik podzadania 2.2.
Podać łączną liczbę publikacji w karierze, ORCID (numer i hiperlink do profilu), SCOPUS (numer i hiperlink do profilu) oraz wskazać wybrane publikacje (maks. 5)	– Łączna liczba publikacji - 85 – Islam M.T., Ali E.S., Uddin S.J., Shaw S., Islam M.A., Ahmed M.I., Chandra Shill M., Karmakar U.K., Yarla N.S., Khan I.N., Billah M.M., Pieczynska M.D., Zengin G., Malainer C., Nicoletti F., Gulei D., Berindan-Neagoe I., Apostolov A., Banach M., Yeung A.W.K., El-Demerdash A., Xiao J., Dey P., Yele S., Jóźwik A., Strzałkowska N., Marchewka J., Rengasamy K.R.R., Horbańczuk J., Kamal M.A., Mubarak M.S., Mishra

	S.K., Shilpi J.A., Atanasov, A.G. 2018 - Phytol: A review of biomedical activities. Food and Chemical Toxicology 121, 82-94. Q1; IF=3,977. – Krupski W., Tatara M.R., Charuta A., Brodzki A., Szpetnar M., Jóźwik A., Strzałkowska N., Poławska E., Łuszczewska-Sierakowska I. 2018 - Sex-related differences of bone properties of pelvic limb and bone metabolism indices in 14-month-old ostriches (Struthio camelus). British Poultry Science 59 (3), 301-307. Q2; IF=1,096. – Strzałkowska N., Jasińska, K., Jóźwik A. 2018 - Physico-chemical properties of lactose, reasons for and effects of its intolerance in humans – a review. Animal Science Papers and Reports 36 (1), 21-31. Q3; IF=0,710. – Jóźwik, A., Strzałkowska, N., Marchewka, J., Horbańczuk, O., Szumacher-Strabel, M., Cieślak, A., Gogulski, M., Kamińska, A., Michalczyk, M., Łysek-Gładysińska, M., Atanasov, A.G. 2018 - The activity of glycosidases in Turkey muscles as influenced by the form and level of Cu, Zn, Mn dietary supplementation. Animal Science Papers and Reports, 36 (3), 297-310. Q3; IF=0,710. – Zdanowska-Sasiadek, Z., Marchewka, J., Horbanczuk, J.O., Wierzbicka, A., Lipinska, P., Jóźwik, A., Atanasov, A.G., Huminiecki, Ł., Sieron, A., Sieron, K., Strzałkowska, N., Stelmasiak, A., De Smet, S., Hecke, T.V., Hoffman, L.C. 2018 - Nutrients composition in fit snacks made from ostrich, beef and chicken dried meat. Molecules, 23 (6), Q2; IF=3,098.
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	– Nr 412491 Sposób pozyskania kulinarnego mięsa strusia – Nr 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)	– Zastosowanie technologii nanocząsteczek o charakterze antyoksydacyjnym w żywieniu drobiu powoduje lepsze wykorzystanie składników mineralnych przez organizmy zwierzęce w porównaniu ze standardową suplementacją. Brak zmian w składzie chemicznym mięsa po zastosowaniu różnych dawek nanocząsteczek może sugerować, że stosowanie mniejszej dawki jest równie skuteczne i tym samym wpływa na zmniejszenie kosztów produkcji w tym żywieniu. – Potwierdzono wpływ systemu żywienia krów na aktywność glikolityczną mleka. Wyższa aktywność beta-galaktozydazy i alfa-glukozydazy w mleku krów korzystających z pastwiska w okresie wegetacyjnym może wpływać na lepszą tolerancję mleka przez konsumentów. – Poprawa profilu kwasów tłuszczowych mleka jest jednym z podstawowych zagadnień produkcji tzw. „żywności funkcjonalnej”. Zwiększenie puli kwasów n3 prowadzi do zmniejszenia procesów zapalnych.

	– Wyniki badań dotyczących polimorfizmu CSN1S1 wskazują na istnienie wyraźnych różnic między obecnością poszczególnych form polimorficznych tego białka a zawartością w mleku kozim: tłuszczu, białka ogólnego, białek kazeinowych oraz wartością najważniejszych parametrów technologicznych.
Liczba i spis obronionych doktorantów od najnowszych tj. 2024, 2023, 2022...	– Dr Karolina Rutkowska – „Transkryptom i epigenom płodów bydłych z zahamowanym wzrostem”.
Podać w podpunktach działalność organizacyjną, upowszechnianie wiedzy i innych (<i>min. 300 znaków, maks. 1000 znaków</i>)	– Współorganizator czterech konferencji naukowych, w tym dwóch międzynarodowych: – Wykłady zamawiane: SGGW w Warszawie, Wyższa Szkoła Rehabilitacji w Warszawie, UJK w Kielcach – Wykłady dla studentów i uczniów: dla studentów UP Lublin, UP Wrocław, SGGW Warszawa, UJK Kielce – Opracowanie autorskiego programu z zakresu oceny jakości żywności dla studentów WSR w Warszawie. – Udział w propagowaniu nauki w ramach Festiwalu Nauki w Olsztynie. – Konsultacji dla doktorantów z Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, UP w Poznaniu, UP w Lublinie i ZUT w Szczecinie. Konsultacje naukowe dotyczyły oznaczanie form polimorficznych białek kazeinowych i serwatkowych w mleku krów i kóz, oznaczania cholesterolu w próbach biologicznych i wykorzystania suchej chemii do określania parametrów profilu metabolicznego w surowicy krów i kóz. – Audycja w telewizji, program I – na temat wartości odżywczej i prozdrowotnej surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.