

ERWIN WĄSOWICZ

(ur. 23 II 1944 r. w Gross Buckow)

Członek korespondent PAN od 2010 r.

TECHNOLOGIA I CHEMIA ŻYWNOSCI

e-mail: erwinwas@up.poznan.pl



Instytut Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 31, 60-624 Poznań, tel.: 61 8487277

Opis działalności naukowej

Działalność badawcza obejmuje trzy główne zagadnienia: problematykę związków zapachowych żywności a także lotnych metabolitów mikroflory. Tematyka ta obejmuje identyfikację związków odpowiedzialnych za charakterystyczny aromat żywności, zmiany związków zapachowych w czasie przetwarzania i przechowywania żywności oraz badanie nad wykorzystaniem metod profilowania związków lotnych żywności do określenia ich zafałszowania, pochodzenia surowcowego i niepożądanych zmian zachodzących w czasie przechowywania i przetwarzania. Badanie lipidów żywności, głównie fitosteroli, cholesterolu, produktów ich utleniania i kwasów tłuszczowych oraz ich zmian w procesach przetwarzania żywności. Badanie niepożądanych związków w żywności obejmujące głównie oznaczanie takich substancji jak akrylamid i miktotoksyny w produktach spożywczych.

Wykształcenie i stopnie oraz tytuł naukowy

- 1968 – magister inżynier technologii rolno-spożywczej, Wyższa Szkoła Rolnicza
- 1973 – doktor nauk technicznych, Akademia Rolnicza w Poznaniu;
- 1989 – doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności Akademia Rolnicza w Poznaniu
- 1998 – profesor nauk rolniczych

Zatrudnienie oraz zajmowane stanowiska

- 1968-1973 – asystent, Wyższa Szkoła Rolnicza w Poznaniu (Akademia Rolnicza w Poznaniu)
- 1973-1989 – adiunkt, Akademia Rolnicza w Poznaniu
- 1975-1976 – post-doctorate fellow, University of Manitoba, Canada
- 1989-1990 – docent, Akademia Rolnicza im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu
- 1990-1992 – gościnnie profesura, University of Illinois, USA
- 1993-2003 – profesor nadzwyczajny, AR w Poznaniu
- 1996-2002 – prorektor ds. nauki AR w Poznaniu
- 2002-2008 – rektor AR w Poznaniu
- 2004 – profesor zwyczajny, AR w Poznaniu (od 2008 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu)

Najważniejsze książki i artykuły naukowe

- Cholesterol and Phytosterols* (wsp. M. Rudzińska). [W:] *Chemical, Biological, and Functional Aspects of Food Lipids*, ed. by Z.E. Sikorski, A. Kołakowska, CRC Press, Boca Raton, Florida, 2011; p. 113.
- Lipid-Derived Flavor Compounds* (wsp. H. Jeleń). [W:] *Food Flavors. Chemical Sensory and Technological Properties*, ed. By H. Jeleń, CRC PRESS Taylor&Francis Group Boca Raton, London, New York; 2012; p. 65-94.
- Determination of Trichotecenes in Wheat Grain without Sample Cleanup using Comprehensive Two-dimensional Gas Chromatography – Time-of-flight Mass Spectrometry* (wsp. H. Jeleń), J. Chromatogr. A 1215 2008.
- GC Analysis of Rosemary Aroma isolated Traditionally by Distillation, and by SPME* (wsp. R. Zawirska-Wojtasiak), J. Essential Oil Res., 21, 2009.
- Products Formed During Thermo-oxidative Degradation of Phytosterols* (wsp. M. Rudzińska, R. Przybylski), J. Am. Oil Chem. Soc., 86, 2009.
- Volatile Compounds Responsible for Aroma of Jutrzenka Liqueur Wine* (wsp. H. Jeleń, M. Majcher, M. Dziadas, R. Zawirska-Wojtasiak, K. Czaczyk), J. Chromatogr. A, 1218, 2011.

Przynależność do towarzystw naukowych, komitetów redakcyjnych czasopism oraz inne formy działalności

Członek Komitetu Nauk o Żywności PAN; Członek Rady Naukowej Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN; Członek Rady Naukowej Instytutu Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego PAN; Członek Rady Naukowej Instytutu Genetyki Roślin PAN; Członek Rad Programowych czasopism: „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” (od 2006); „Rośliny oleiste” (od 2005); „Postępy Nauk i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego” (od 2011).

Najważniejsze nagrody i odznaczenia

Nagroda Ministra Nauki, Szkolnictwa Wyższego i Techniki (1980, zespołowa II st.); Nagroda Naukowa Wydziału V Nauk Rolniczych, Leśnych i Weterynaryjnych PAN (1988 zespołowa); Brązowy Krzyż Zasługi (1978), Złoty Krzyż Zasługi (1989); Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski (2011).