

PROF. DR HAB. JACEK ANTONI WÓJTOWSKI



UNIwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Wydział Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach

Dyscypliny naukowe:
Technologia żywności i żywienia; zootechnika i rybactwo

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

- Absolwent University of Rostock (Germany);
- Profesor od 2005 roku;
- 2006-2013 Kierownik Katedry Hodowli Małych Ssaków i Surowców Pochodzenia Zwierzęcego ;
- 2008 -2012 Prodziekan ds. Nauki.

ZAGRANICZNE STAŻE NAUKOWE:

- 12 miesięczne stypendium DAAD, Institute of Animal Genetics, Justus Liebig University Giessen/ Frankfurt am Main, Germany(1989);
- Institute of Production Systems and Product Quality, Alicante, Murcia, Spain (1999);
- Martin Luther University Halle-Wittenberg (visiting professor, stypendium DAAD, 2001);
- INRA, Centre d'Insemination Artificielle, Clermont-Ferrand-Lempdes, France (2003).

WIODĄCA TEMATYKA BADAWCZA:

- hodowla i mleczne użytkowanie kóz, owiec i kłaczy,
- innowacyjne produkty mleczne.

PUBLIKACJE

Autor i współautor 17 rozdziałów w podręcznikach akademickich i książkach naukowych i ponad 250 innych publikacji: oryginalnych prac twórczych, monografii, komunikatów i doniesień naukowych, artykułów popularnonaukowych, instrukcji wdrożeniowych.

CZŁONEK KOLEGIÓW REDAKCYJNYCH CZASOPISM JCR:

- Archives of Animal Breeding (2004 -2009, IF=1.217; 70 pkt. MNiSzW);
- Annals of Animals Science (od 2005 IF= 1.572; 100 pkt. MNiSzW);
- Animals (od 2019 IF=2.323; 100 pkt. MNiSzW) .

PROJEKTY BADAWCZE:

Kierownik czterech i wykonawca piętnastu projektów finansowanych przez MNiSzW i UE (SAPARD, Erasmus Socrates, Leonardo da Vinci).

PRACE B+R:

- współautorstwo w wytworzeniu dwóch ras owiec oraz pięciu linii syntetycznych owiec plennych, mlecznych i plenno-mięsnych (rejestracja lata 1999-2001).
- Pilotażowa Ferma Owiec i Kóz Mlecznych w RGD Złotniki (UP Poznań) - hala udojowa i przetwórnia mleka – współautorstwo w opracowaniu i realizacji projektu (2010-2012).

PROJEKTY:

2009-2014: BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego. No. POIG.01.01.02-014-090/09: Podzadanie 2.5: Opracowanie technologii produkcji mleka koziego i owczego o podwyższonej zawartości składników biologicznie aktywnych” (kierownik podzadania); Podzadanie 6.1 „Opracowanie technologii produkcji wyrobów głównie z mleka krowiego i koziego o podwyższonej wartości funkcjonalnej” (wykonawca).

WSKAŹNIKI BIBLIOMETRYCZNE (BAZA SCOPUS):

h-index: 15; cytowania: 736

NAJWAŻNIEJSZE PUBLIKACJE NAUKOWE:

- **Wójtowski J. (red.)**. Hodowla, chów i użytkowanie kóz (Wyd. I 2013, Wyd. II 2016, Wyd. III 2021). Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, str. 1-426. ISBN 978-83-7160- 828-5. Podręcznik akademicki pod redakcją naukową prof. Jacka Wójtowskiego, współautorami są wybitni, polscy i zagraniczni specjaliści. Podręcznik nagrodzony prestiżową Nagrodą Główną Stowarzyszenia Wydawców Szkół Wyższych w Konkursie na Najlepszy Podręcznik Akademicki roku 2013.
- Cais-Sokolińska D., **Wójtowski J.**, Pikul J., Danków R., Majcher M., Teichert J., Bagnicka E. (2015): Formation of volatile compounds in kefir made of goat and sheep milk with high polyunsaturated fatty acids content. *Journal of Dairy Science*, 98 (10), 6692-6705. DOI:10.3168/jds.2015-9441. IF= 3.333; 200 pkt. MNiSzW.
- Wawrzyniak, J; Kaczynski, L.K; Cais-Sokolinska, D; **Wojtowski, J.** (2019). Mathematical modelling of ethanol production as a function of temperature during lactic-alcoholic fermentation of goat's milk after hydrolysis and transgalactosylation of lactose. *MEASUREMENT*, Volume: 135, Pages: 287-293, DOI: 10.1016/j.measurement.2018.11.070 IF= 3.364; 200 pkt. MNiSzW
- Cais-Sokolinska, D; **Wojtowski, J**; Pikul, J; Dankow, R; Majcher, M; Teichert, J; Bagnicka, E. (2019). The effect of unsaturated fatty acid concentration on the aroma profile of goat's milk. *ANNALS OF ANIMAL SCIENCE*, Volume: 19, Issue: 2, Pages: 483-498, DOI: 10.2478/aoas-2019-0005. IF= 1,572; 100 pkt. MNiSzW
- Czyżak-Runowska G., **Wójtowski J.A.**, Gogół D., Wojtczak J., Skrzypczak E., Stanisławski D. (2020). Properties of rennet cheese made from whole and skimmed summer and winter milk on a traditional polish dairy farm. *ANIMALS 2020*, 10(10), 1794; <https://doi.org/10.3390/ani10101794>. IF=2.323; 100 pkt. MNiSzW.