



PROF. DR HAB. JAN PIKUL

UNIwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

DZIEDZINA: NAUKI ROLNICZE

DYSCYPLINA NAUKOWA: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE:

- Profesor od 2000 roku;
- 2000-2017 Kierownik Katedry Technologii Mleczarstwa w latach;
- Prodzikan i dwie kadencje dziekan Wydziału Technologii Żywności;
- 2008-2016 Prorektor ds. nauki i współpracy z zagranicą;
- 2016-2020 Rektor.

ZAGRANICZNE STAŻE NAUKOWE:

- Stypendysta Fulbrighta (staż naukowy na Uniwersytecie Illinois, USA (16 miesięcy) w latach 1982-1983;
- Staż naukowy jako „Visiting Professor” na Uniwersytecie Illinois, USA (17 miesięcy) w latach 1988-1989;
- Krótkoterminowe staże szkoleniowe na Uniwersytetach w USA i Szkocji.

WIODĄCA TEMATYKA BADAWCZA:

- określenie podatności lipidów z różnych tkanek zwierzęcych na procesy utleniania oraz nowe możliwości ograniczenia tych zmian,
- opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych produktów fermentowanych z mleka różnych gatunków ssaków,
- nowe rozwiązania w zakresie produkcji i przetwórstwa mleka koziego i owczego.

PUBLIKACJE:

Autor i współautor ponad 500 publikacji, w tym ponad 230 oryginalnych prac twórczych z czego 190 opublikowanych w czasopismach naukowych. Autor i współautor ponad 40 rozdziałów w podręcznikach akademickich, skryptach i opracowaniach książkowych. Autor i współautor ponad 170 innych publikacji w tym artykułów naukowych, artykułów popularno-naukowych, komunikatów naukowych, instrukcji wdrożeniowych i patentu.

PROJEKTY BADAWCZE:

Kierownik czterech, kierownik zadań w kolejnych czterech oraz wykonawca pięciu projektów finansowanych przez KBN i NCBiR oraz projektów zagranicznych finansowanych z fundacji Melona oraz „Jurzykowski Foundation”.

PROJEKTY:

Kierownik podzadania, nt. „Opracowanie technologii produkcji wyrobów głównie z mleka krowiego i koziego o podwyższonej wartości funkcjonalnej” w latach 2011-2014, w ramach projektu badawczego „Biożywność innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach POI6. Projekt dotyczył innowacyjnych rozwiązań w zakresie opracowania technologii wytwarzania nowych produktów z mleka różnych gatunków ssaków. Efektem projektu było opracowanie kilku innowacyjnych produktów dla których przygotowano instrukcje technologiczne i instrukcje wdrożeniowe pozwalające na wdrożenie wyników badań do działalności gospodarczej.

WSKAŹNIKI BIBLIOMETRYCZNE:

- Baza Web of Science, h-index: 16; cytowania: 934
- Baza Scopus, h-index:14; cytowania: 746

NAJWAŻNIEJSZE PUBLIKACJE NAUKOWE:

- **Pikul J.**, Wójtowski J., Danków R., Teichert J., Czyżak-Runowska G., Cais-Sokolińska D., Cieślak A., Szumacher-Strabel M., Bagnicka E. (2014). The effect of false flax (*Camelina sativa*) cake dietary supplementation in dairy goats on fatty acid profile of kefir. *Small Ruminant Reserch*, 122, 44-49. IF= 1.139; 70 pkt. MNiSzW.
- Cais-Sokolińska D., **Pikul J.**, Wójtowski J., Danków R., Teichert J., Czyżak-Runowska G., Bagnicka E. (2015). Evaluation of quality of kefir from milk obtained from goats supplemented with a diet rich in bioactive compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95, 1343-1349. IF= 2.614; 100 pkt. MNiSzW.
- 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 acid content. *Journal of Dairy Science*, 98 (10), 6692-6705. DOI:10.3168/jds.2015-9441. IF 3.333; 200 pkt. MNiSzW.
- Cais-Sokolińska D., Wójtowski J., **Pikul J.** (2016). Lactose hydroloysis and lactase activity in fermented mixtures containing mare's, cow's and goat's milk. *International Journal of Food Science and Technology*, 51 (9), 2140-2148. IF= 2.773; 70 pkt. MNiSzW.
- Cais-Sokolińska D., Wójtowski J., **Pikul J.**, Danków 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
- Biadała A., **Pikul J.**, Rudzińska M., Majcher M., Lasik-Kurdyś M, Szablewski T., Cegielska-Radziejewska R. (2019); The characteristic of functional fermented caprine milk. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 31 (8), 618-625. IF= 1.008; 40 pkt MNiSzW.
- Teichert J., Cais-Sokolińska D., Danków R., **Pikul J.**, Chudy S., Bierzuńska P., Kaczyński Ł.K. (2020). Color stability of fermented mare's milk adapter to mare's milk composition. *Foods*, 9, 217, DOI 10,3390/foods 9020217. IF= 4.092; 40 pkt. MNiSzW.