



## DR INŻ. ROMUALDA DANKÓW

UNIwersytet Przyrodniczy w Poznaniu  
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

DYSCYPLINY NAUKOWE:  
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA; ZOOTECHNIKA I RYBACTWO

---

### DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE I PROJEKTY BADAWCZE:

- **Główny wykonawca** projektu badawczego” Opracowanie modelu fermy z intensywnym mlecznym użytkowaniem owiec w rejonie nizinnym ( grant KBN nr5 P06E 003 09) w latach 1995-1998. Autor receptur i technologii produkcji (zatwierdzonych normą produkcyjną i dopuszczonych do sprzedaży produktów z mleka owczego i koziego (jogurt naturalny i owocowy, ser feta, pełnotłusty ser dojrzewający z mleka owczego, ser miękki twarogowy, ser żółty dojrzewający z mleka koziego).
- **Kierownik** projektu NCN w latach 2009-2013 „Ocena jakości zbiorczego mleka kłaczy zimnokrwistych i wytworzonego kumysu oraz możliwości ich wykorzystania w postaci liofilizatu jako suplementu diety”. Projekt dotyczył pozyskania i charakterystyki mleka kłaczy jako surowca do produkcji kumysu a także wytwarzania kumysu, jego liofilizacji i oceny jakości i trwałości w czasie przechowywania w warunkach chłodniczych.
- **Wykonawca** projektu NCN w latach 2008-2011” Opracowanie technologii wytwarzania i studia nad kształtowaniem się cech jakościowych kumysu i jego mieszanin z mlekiem kozim i owczym”.
- **Wykonawca** 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” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach POI6. Projekt dotyczył innowacyjnych rozwiązań w zakresie opracowania technologii wytwarzania nowych produktów z mleka koziego i owczego. Efektem projektu było opracowanie instrukcji technologicznych i instrukcji wdrożeniowych kilku innowacyjnych produktów pozwalających na wdrożenie wyników badań do przemysłu.

---

### ZAGRANICZNY STAŻ NAUKOWY:

- Agricultural College of Glasgow (UK) 1992 rok 3 m-ce, 1993 rok, 2 m-ce.

---

### WSKAŹNIKI BIBLIOMETRYCZNE (BAZA SCOPUS):

h-index: 10; cytowania: 220

---

### NAJWAŻNIEJSZE PUBLIKACJE NAUKOWE:

- Pikul J., Rudzińska M., Teichert J., Lasik A., **Danków R.**, Przybylski R. 2013. Cholesterol oxidation during storage of UHT-treated bovine and caprine milk. International Dairy Journal 38, 29-32. IF 2.512; 100 pkt. MNiSzW.

- 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 Research*, 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., **Danków R.**, Bierzuńska P., Kaczyński Ł.K., Chudy S., Teichert J., Dobek A., Skotarczak E., Pikul J. (2018). Freezing point and other technological properties of milk of the Polish Coldblood horse breed. *Journal of Dairy Science*, 101(11), pp. 9637-9646. IF= 3.333; 200 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
- 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 (2), 217, DOI 10,3390/foods 9020217. IF= 4.092; 40 pkt. MNiSzW.