

# Monika Anna Modzelewska-Kapituła

## STUDIES

Akademia Rolniczo-Techniczna im. Michała Oczapowskiego w Olsztynie

Year of graduation: 1999

## DEGREES AND TITLES

2016

**Habilitated doctor in the field:** agricultural sciences; **Discipline:** food technology and nutrition

**Specialty:** technology and chemistry of meat and meat products

**Title:** The influence of selected factors on the content and solubility of collagen in beef

**Institution:** University of Warmia and Mazury in Olsztyn; Faculty of Food Sciences

## EMPLOYMENT

**Presentless: Associate professor** University of Warmia and Mazury in Olsztyn; Faculty of Food Sciences; Department of Food Microbiology, Meat Technology and Chemistry

**Pastless: Assistant professor** University of Warmia and Mazury in Olsztyn; Faculty of Food Sciences; Chair of Industrial Commodity Science, Technology Fundamentals and Energy Management; **Associate professor** University of Warmia and Mazury in Olsztyn; Faculty of Food Sciences; Chair of Meat Technology and Chemistry

## RESEARCHES

ReviewerLess

**The effect of the packaging method and shelf life on chosen characteristics, oxidative processes of ostrich meat and on the in vitro digestibility potential**

<sup>1</sup> Bożena Danyluk (recenzent), Władysław Migdał (recenzent), Artur Józwiak (promotor), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Jarosław Wyrwisz (promotor), Olaf Horbańczuk (autor rozprawy doktorskiej) Warsaw University of Life Sciences (nadająca stopień), Warsaw University of Life Sciences; Institute of Human Nutrition (wykonująca)

**Improvement of meat quality parameters and production indicators in the aspect of common carp (*Cyprinus carpio* L.) production ecointensification**

<sup>2</sup> Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Remigiusz Panicz (promotor), Magdalena Montowska (recenzent), Piotr Eljasik (autor rozprawy doktorskiej)

### **The effect of the packaging method and shelf life on chosen characteristics, oxidative processes of ostrich meat and on the in vitro digestibility potential**

<sup>1</sup> Bożena Danyluk (recenzent), Władysław Migdał (recenzent), Artur Józwik (promotor), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Jarosław Wyrwisz (promotor), Olaf Horbańczuk (autor rozprawy doktorskiej)  
Warsaw University of Life Sciences (nadająca stopień), Warsaw University of Life Sciences; Institute of Human Nutrition (wykonująca)  
West Pomeranian University of Technology in Szczecin (nadająca stopień), West Pomeranian University of Technology in Szczecin; Faculty of Food Sciences and Fisheries; Chair of Meat Technology (wykonująca)

### **Characterization of meat of spiny-cheek crayfish (*Faxonius limosus*, Rafinesque, 1817) as a potential source of a raw material for processing**

Mirosław Słowiński (recenzent), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Remigiusz Panicz (promotor), Natalia Śmietana (autor rozprawy doktorskiej)  
West Pomeranian University of Technology in Szczecin (wykonująca), West Pomeranian University of Technology in Szczecin (nadająca stopień)

### **Studies on limiting the occurrence, diagnostics and disposal of processing of pork with PSE defect**

Antoni Pluta (recenzent), Małgorzata Sobczak (recenzent), Tomasz Florowski (autor rozprawy habilitacyjnej), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent)  
Warsaw University of Life Sciences (nadająca stopień), Warsaw University of Life Sciences; Faculty of Food Sciences (wykonująca)

### **Modification of meat raw materials for jerky snacks**

Bożena Danyluk (recenzent), Kazimierz Lachowicz (promotor), Joanna Żochowska-Kujawska (promotor pomocniczy), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Michał Kubaj (autor rozprawy doktorskiej)  
West Pomeranian University of Technology in Szczecin; Faculty of Food Sciences and Fisheries (wykonująca), West Pomeranian University of Technology in Szczecin; Faculty of Food Sciences and Fisheries (nadająca stopień)

### **The impact of bioactive substances on selected quality traits and oxidative stability of pork meat**

Jarosław Horbańczuk (promotor), Józefa Chrzanowska (recenzent), Agnieszka Wierzbicka (promotor), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Ewelina Pogorzelska-Nowicka (autor rozprawy doktorskiej)  
Warsaw University of Life Sciences; Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences (wykonująca), Warsaw University of Life Sciences; Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences (nadająca stopień)

## **The effect of the packaging method and shelf life on chosen characteristics, oxidative processes of ostrich meat and on the in vitro digestibility potential**

<sup>1</sup> Bożena Danyluk (recenzent), Władysław Migdał (recenzent), Artur Józwik (promotor), Monika Modzelewska-Kapituła (recenzent), Jarosław Wyrwisz (promotor), Olaf Horbańczuk (autor rozprawy doktorskiej)  
Warsaw University of Life Sciences (nadająca stopień), Warsaw University of Life Sciences; Institute of Human Nutrition (wykonująca)

## **Application of Synbiotics in Technology of Fermented Dairy Products**

Kazimierz Kornacki (kierownik), Monika Modzelewska-Kapituła (wykonawca)  
University of Warmia and Mazury in Olsztyn; Faculty of Food Sciences; Chair of Industrial and Food Microbiology (wykonująca)

## **PUBLICATIONS**

2022

**The effect of marinating on fatty acids composition of sous-vide semimembranosus muscle from Holstein-Friesian bulls; Authors:** Katarzyna Tkacz, Renata Pietrzak-Fiećko, Monika Modzelewska-Kapituła

**Marinating and Grilling as Methods of Sensory Enhancement of Sous Vide Beef from Holstein-Friesian Bulls; Authors:** Monika Modzelewska-Kapituła, Katarzyna Tkacz

**The influence of muscle, ageing and thermal treatment method on the quality of cooked beef; Authors:** Zenon Nogalski, Katarzyna Tkacz, Monika Modzelewska-Kapituła

2021

**Improving the quality of sous-vide beef from Holstein-Friesian bulls by different marinades**  
**Authors:** Katarzyna Tkacz, Monika Modzelewska-Kapituła

2019

**Influence of sous vide and steam cooking on mineral contents, fatty acid composition and tenderness of semimembranosus muscle from Holstein-Friesian bulls; Authors:** Adam Więk, Anna Draszanowska, Katarzyna Tkacz, Renata Pietrzak-Fiećko, Monika Modzelewska-Kapituła

**The influence of diet on collagen content and quality attributes of infraspinatus muscle from Holstein-Friesian young bulls; Authors:** Zenon Nogalski, Monika Modzelewska-Kapituła  
**Collagen profile and tenderness of strip loin and silverside originated from Polish Holstein-Friesian bulls of the black and white variety; Authors:** Monika Modzelewska-Kapituła

**The influence of crossbreeding on collagen solubility and tenderness of *infraspinatus* and *semimembranosus* muscles of semi-intensively reared young bulls; Authors** Aleksandra Kwiatkowska, Zenon Nogalski, Monika Modzelewska-Kapituła

2015

**Water holding capacity and collagen profile of bovine *m. infraspinatus* during postmortem ageing; Authors:** Ewa Dąbrowska, Barbara Jankowska, Aleksandra Kwiatkowska, Monika Modzelewska-Kapituła

2014

**Comparison of collagen profile and tenderness of the muscles from heifers and single-calf cows; Authors:** Aleksandra Kwiatkowska, Zenon Nogalski, Monika Modzelewska-Kapituła  
**Effect of gender on collagen profile and tenderness of *infraspinatus* and *semimembranosus* muscles of Polish Holstein-Friesian x Limousine crossbred cattle; Authors:** Zenon Nogalski, Monika Modzelewska-Kapituła

2009

**The influence of carageenan on the properties of low fat frankfurters. Authors:** M. Cierach, M. Modzelewska-Kapituła, K. Szaciło; Meat Science, Elsevier Science

**Effect of pressure and sample weight on free water content in beef estimated according to Grau-Hamm method using computer image analysis. Authors:** M. Modzelewska-Kapituła, M. Cierach; Nauka Przyroda Technologie

**Calcium Bioavailability from Diets Based on White Cheese Containing Probiotics or Synbiotics in Short-Time Study in Rats. Authors:** J. Kłobukowski, M. Modzelewska-Kapituła, K. Kornacki; Pakistan Journal of Nutrition

**Porównanie marmurkowatości wołowiny pochodzącej z różnych rejonów geograficznych. Authors:** M. Modzelewska-Kapituła, M. Cierach; Inżynieria i Aparatura Chemiczna, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich

**Porównanie jakości mięsa wołowego pochodzącego z różnych rejonów geograficznych pod względem skurczu i ubytków masy podczas obróbki termicznej. Authors:** M. Modzelewska-Kapituła, M. Cierach; Inżynieria i Aparatura Chemiczna, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich

**Ocena przydatności potencjalnie probiotycznych pałeczek z rodzaju *Lactobacillus* jako składników szczepionek przemysłowych. Authors:** M. Modzelewska-Kapituła, L. Kłobukowska, K. Kornacki, W. Łukaszuk; Polish Journal of Natural Sciences

**The influence of cargeenan on the properties of low fat frankfurters. Authors: M. Cierach, M. Modzelewska-Kapituła, K. Szaciło; Meat Science, Elsevier Science**

**Investigation of the potential for using inulin HPX as a fat replacer in yoghurt production.**

**Authors: M. Modzelewska-Kapituła, L. Kłębukowska; International Journal of Dairy Technology**

**2008**

**Characterization of probiotic properties of Lactobacillus strains. Authors: M. Modzelewska-Kapituła, L. Kłębukowska, W. Łukaszuk; Polish J. of Natural Sci.**

**Wpływ inuliny TEX i HPX na lepkość pozorną i wartość pH jogurtów produkowanych metodą termostatową. 2008, 11, 3, 693-701. Authors: M. Modzelewska-Kapituła, L. Kłębukowska, K. Kornacki; Acta Agrophysica**

**Zastosowanie inuliny HXP jako stabilizatora oraz jej wpływ na cechy sensoryczne i reologiczne serków. Authors: M. Modzelewska-Kapituła, L. Kłębukowska, M. Borzyszkowski. Inżynieria i Aparatura Chemiczna, Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Mechaników Polskich**

**The influence of synobiotics on magnesium bioavailability from diets in rats. Authors: J. Kłębukowski, M. Modzelewska-Kapituła, D. Wiśniewska-Pantak, K. Kornacki. Journal of Elementology**