

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Fabiszewska dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2009 - magister inżynier w zakresie biotechnologii, Międzywydziałowe Studium Biotechnologii, SGGW w Warszawie</p> <p>2013 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2023 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fabiszewska A., Paplińska-Goryca M., Misiukiewicz-Stępień P., Wołoszynowska M., Nowak D., Zieniuk B. (2022): Expression profile of selected genes involved in storage lipids synthesis in a model oleaginous yeast species <i>Yarrowia lipolytica</i>. International Journal of Molecular Sciences 23(3), nr artykułu 1041. 2. Fabiszewska A., Wierzchowska K., Wołoszynowska M., Nowak D., Zieniuk B. (2022): Brine and post-frying oil management in the fish processing industry – a concept based on oleaginous yeast culture. Processes, 10, 1-12, nr artykułu 294. 3. Wróbel B; Hryniewicz M.; Kulkova, I.; Mazur, K.; Jakubowska, Z.; Borek, K.; Dobrzyński, J.; Konieczna, A.; Miecznikowski, A.; Piasecka-Jóźwiak, K.; Fabiszewska, A. (2023) Fermentation Quality and Chemical Composition of Industrial Hemp (<i>Cannabis sativa</i> L.) Silage Inoculated with Bacterial Starter Cultures—A Pilot Study. Agronomy, 13, 1371. 4. Jasińska K., Zieniuk B., Jankiewicz U., Fabiszewska A. (2023): Bio-Based Materials versus Synthetic Polymers as a Support in Lipase Immobilization: Impact on Versatile Enzyme Activity, Catalysts, 13(2), 1-14, numer artykułu 395. 5. Wierzchowska, K., Derewiaka, D., Zieniuk, B., Fabiszewska A. et al. Whey and post-frying oil as substrates in the process of microbial lipids obtaining: a value-added product with nutritional benefits (2023) Eur. Food. Res. Technol. 249, 2675–2688. 6. Zieniuk B., Stępniewski T., Fabiszewska A.: Do they make a good match? Molecular dynamics studies on CALB-catalyzed esterification of 3-phenylpropionic and cinnamic acids (2023): Archives of Biochemistry and Biophysics, 750, 1-8, numer artykułu:109807. 7. Małajowicz J., Khachatryan K., Oszczęda Z, Karpiński P., Fabiszewska A., Zieniuk B., Krysowaty K. (2023) The Effect of Plasma-Treated Water on Microbial Growth and Biosynthesis of Gamma-Decalactones by <i>Yarrowia Lipolytica</i> Yeast”. International Journal of Molecular Sciences 24: 1–20. 8. Fabiszewska A., Pakulska A., Zieniuk B., Wierzchowska K., Jasińska K., Małajowicz J., Nowak D. (2023) Unconventional Extraction Methods of Oleaginous Yeast Cell Pretreatment and Disruption. Applied Sciences 13, 24: 13135.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte	<p>1. dr inż. Bartłomiej Zieniuk (tytuł rozprawy doktorskiej “Enzymatyczna synteza i badanie aktywności biologicznej estrów związków fenolowych jako dodatków do żywności”, promotor prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk), Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, termin obrony 12.10.2021 roku – promotor pomocniczy</p>

<p>przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>2. mgr inż. Katarzyna Wierzchowska (tytuł pracy "Badania nad otrzymaniem oleju mikrobiologicznego z komórek drożdży olejogennych i opracowanie koncepcji jego wykorzystania w produkcji emulsji spożywczych", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2020/21, promotor dr hab. Dorota Nowak) - promotor pomocniczy</p> <p>3. mgr inż. Karina Jasińska (tytuł pracy "Badania nad enzymatyczną modyfikacją związków fenolowych i jej wykorzystaniem do poprawy jakości produktów spożywczych bogatych w tłuszcz", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2021/22 – promotor</p> <p>4. M.Sc. Suheda UĞUR (tytuł roboczy pracy "Studies on sustainable microbial oil synthesis, its characteristics and formulation useful for food products", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2023/2024) - promotor</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt Narodowego Centrum Nauki MINIATURA 3 2019/03/X/NZ9/00096 "Analiza przebiegu szlaków biosyntezy tłuszczów w komórkach drożdży modelowych <i>Yarrowia lipolytica</i> w podłożach zawierających lipidowe źródło węgla", czas realizacji: 24.10.2019 - 23.10.2020 (kierownik) 2. Projekt badawczy Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/495871/2021 „Roślinna alternatywa serów dojrzewających z udziałem pleśni jako innowacja wśród analogów nabiału”, czas realizacji 14.06.2021 - 13.06.2022 (kierownik) 3. Projekt badawczy Narodowego PRELUDIUM, 2022/45/N/NZ9/02583 "Biochemiczne szlaki biosyntezy lipidów zapasowych w komórkach drożdży olejogennych na drodze hodowli w podłożach z hydrofobowym źródłem węgla - spojrzenie molekularne" czas realizacji: 2023 - 2025, kierownik projektu mgr inż. Katarzyna Wierzchowska, (opiekun naukowy projektu)
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Biotransformacje z udziałem bakterii i drożdży prowadzące do syntezy związków zapachowych oraz związków o właściwościach antyoksydacyjnych o potencjalnym zastosowaniu w dodatkach do żywności.</p> <p>Pozyskiwanie oleju mikrobiologicznego z jednoczesną utylizacją odpadów przemysłu spożywczego oraz próba jego zastosowania w produktach spożywczych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności agata_fabiszewska@sggw.edu.pl +48 22 593 76 21</p>