

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Marzec, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>01.01.1995 – 30.06.1995 - asystent stażysta w Katedrze Inżynierii i Maszynoznawstwa Przemysłu Spożywczego, Wydział Technologii Żywności SGGW w Warszawie</p> <p>11.10.1995 – 7.11.2002 – asystent</p> <p>8.11.2002 -doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności</p> <p>8.11.2002 – 28.02.2003 - asystent z tytułem doktora</p> <p>01.03.2003 – 7.12.2012 - adiunkt z tytułem doktora</p> <p>7.12.2012 – doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia</p> <p>7.12.2012 – 30.09.2017 - adiunkt z tytułem doktora hab.</p> <p>od 1.10.2017 – obecnie - profesor SGGW</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marzec A., Kramarczuk P., Kowalska H., Kowalska J. 2023. Effect of type of flour and microalgae (<i>Chlorella vulgaris</i>) on the rheological, microstructural, textural, and sensory properties of vegan muffins. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 13(13), 1-15. 2. Damaziak K., Marzec A. 2022. Analysis of ultrastructure and microstructure of blackbird (<i>Turdus merula</i>) and song thrush (<i>Turdus philomelos</i>) eggshell by scanning electron microscopy and X-ray computed microtomography. <i>Scientific Reports</i>, 12, 1-12. 3. Marzec A., Kuleta K. 2022. Właściwości reologiczne ciasta, 2D i 3D struktura i tekstura ciastek kruchych z substancjami słodzącymi i błonnikiem. <i>Przegląd Zbożowo – Młynarski</i>, 5, 34-42 4. Marzec A., Kowalska J., Domian E., Galus S., Ciużyńska A., Kowalska H., 2021. Characteristics of Dough Rheology and the Structural, Mechanical, and Sensory Properties of Sponge Cakes with Sweeteners. <i>Molecules</i>. 26(21), 1-15. 5. Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Ciużyńska A., Galus S. 2021. Edible coatings as osmotic dehydration pretreatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 20(6), 5641-5674. 6. Marzec A., Ambroziak D. 2021. Wpływ rodzaju surowca i dodatku kakao na właściwości reologiczne ciasta i teksturę makaronu suszonego metodą mikrofalowo-próżniową. <i>Przegląd Zbożowo-Młynarski</i>, 1, 52-59. 7. Marzec A., Kowalska H., Kowalska J., Domian E., Lenart A. 2020. Influence of Pear Variety and Drying Methods on the Quality of Dried Fruit. <i>Molecules</i>. 25(21), 1-19. 8. Marzec A., Damaziak K., Kowalska H., Riedel M., Michalczuk M., Koczywąs E., Cisneros F., Lenart A., Niemiec J. 2019. Effect of Hens Age and Storage Time on Functional and Physiochemical Properties of Eggs. <i>Journal of Applied Poultry Research</i>, 28, 280-300.

	9. Mieszkowska A., Marzec A. 2016. Effect of polydextrose and inulin on texture and consumer preference of short-dough biscuits with chickpea flour. LWT - Food Science and Technology, 73, 60-66.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Obroniony doktorat: 13.06.2019 – tytuł pracy doktorskiej: “Analiza właściwości sensorycznych, struktury i tekstury ciastek kruchych o zmniejszonej zawartości sacharozy”.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Wykonawca w projekcie konsorcyjnym SUSFOOD ERA-Net (Sustainable Food Consumption and Production) NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji (koordynator), w Niemczech i Polsce. Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products. 09.2014-08.2016. Kierownik zadania badawczego: The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physico-chemical properties of eggs. Projekt finansowany przez firmę DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugst, Szwajcaria. 01.04.2015-30.06.2016
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kreowanie tekstury i struktury produktów cukierniczych/piekarskich; analiza potencjału zastosowania naturalnych substancji wzbogacających wyroby zbożowe. 2. Suszenie hybrydowe makaronu z substancjami bioaktywnymi i jego wpływ na strukturę, teksturę, właściwości sensoryczne i funkcjonalne. 3. Analiza mikrostruktury żywności metodą mikrotomografii rentgenowskiej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności/Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji agata_marzec@sggw.edu.pl 022 59 375 65