

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Aneta Cegielka, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>- mgr inż. w zakresie technologii żywności i żywienia (1996 r.); tytuł pracy magisterskiej „Porównanie efektywności technologicznej koncentratów i izolatów białka sojowego w technologii modelowych farszów mięsnych”</p> <p>- dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia (2002 r.); tytuł rozprawy doktorskiej „Badania nad wpływem transglutaminazy i fosforanów na jakość szynki drobiowej z obniżoną ilością soli kuchennej”</p> <p>- dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (2014 r.); tytuł rozprawy habilitacyjnej „Badania nad określeniem wpływu zastąpienia zwierzęcego surowca tłuszczowego olejami roślinnymi oraz dodatku preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów z mięsa kurcząt”</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2024 – A. Pisula, A. Cegielka, M. Słowiński: Ethnic meat products from Poland. Dickeman M. (red.): Encyclopedia of Meat Sciences: Third Edition, Elsevier, ISBN 978-0-323-85198-5,</li> <li>2. 2023 – M. Chmiel, A. Cegielka, O. Świder, M. Roszko, E. Hać-Szymańczuk, L. Adamczak, D. Pietrzak, T. Florowski, M. Bryła, A. Florowska: Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage, LWT - Food Science and Technology, <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114483">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114483</a></li> <li>3. 2022 - A. Cegielka, M. Chmiel, E. Hać-Szymańczuk, D. Pietrzak: Evaluation of the Effect of Sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) Preparations on Selected Quality Characteristics of Vacuum-Packed Chicken Meatballs Containing Mechanically Separated Meat, Applied Sciences, <a href="https://doi.org/10.3390/app122412890">https://doi.org/10.3390/app122412890</a></li> <li>4. 2022 – M. Chmiel, M. Roszko, E. Hać-Szymańczuk, A. Cegielka, L. Adamczak, T. Florowski, D. Pietrzak, M. Bryła, O. Świder: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, Food Microbiology, DOI:10.1016/j.fm.2021.103920</li> <li>5. 2021 - E. Hać-Szymańczuk, A. Cegielka, M. Chmiel, K. Piwowarek, K. Tarnowska: Addition of different rosemary preparations (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) to chicken meatballs improves their quality profile, International Journal of Food Science and Technology, DOI:10.1111/ijfs.15310</li> <li>6. 2021 – M. Słowiński, J. Miazek, K. Dasiewicz, A. Cegielka: An attempt to use a barley fibre preparation containing <math>\beta</math>-glucan in the production of functional canned meat, International Journal of Food Science and Technology, DOI:10.1111/ijfs.15335</li> </ol>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>2022 – recenzent rozprawy doktorskiej mgr inż. Marty Sośnickiej pt. „Zastosowanie ekstraktów polifenolowych w produkcji kielbas o obniżonej zawartości substancji konserwujących” zrealizowanej na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej pod kierunkiem naukowym dr hab. inż. Agnieszki Nowak, prof. PŁ (promotor)</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• złożony wniosek o projekt badawczy z krajowych środków zewnętrznych pt. „Badania nad wykorzystaniem niekonwencjonalnych metod obróbki fizycznej w opracowaniu technologii produkcji ekologicznych proteinowych przekąsek mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej i zdrowotnej”, w konkursie pt. „Badania w rolnictwie ekologicznym” finansowanym przez MRiRW (31.12.2021 r.)</li> <li>• złożony wniosek o projekt badawczy z krajowych środków zewnętrznych pt. „Badania nad wyprodukowaniem burgerów hybrydowych o podwyższonej wartości odżywczej z wykorzystaniem surowców zwierzęcych i roślinnych wyprodukowanych metodami ekologicznymi” w konkursie pt. „Przetwórstwo produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi” finansowanym przez MRiRW (14.12.2022 r.)</li> <li>• od czerwca 2022 r. - udział w projekcie Inkubator Innowacyjności 4.0 pt. pt. Opracowanie receptury i technologii wytwarzania materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna”</li> <li>• od października 2024 r. - udział w projekcie pt. „Analiza wycieku soku mięsnego w aspekcie deklaracji masy netto mięsa w opakowaniach jednostkowych” (projekt finansowany ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego)</li> </ul>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Jakie są możliwości wykorzystania produktów odpadowych z pozyskanych w branży owocowo-warzywnej w produkcji przetworów mięsnych oraz jaki będzie ich wpływ wyróżniki jakości produktów mięsnych, które mają być wytwarzane zgodnie z ideą „czystej etykiety”? Jakie metody skojarzone (np. HHP, pakowanie) w produkcji i utrwalaniu produktów mięsnych można stosować w celu poprawy ich bezpieczeństwa?</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:aneta_cegielka@sggw.edu.pl">aneta_cegielka@sggw.edu.pl</a> (22) 59-375-32</p>