

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Edyta Lipińska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2001 – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na podstawie rozprawy pt.: Badanie wpływu biotyny na przyrost i aktywność biomasy komórkowej drożdży piekarskich w warunkach przemysłowych</p> <p>2014 - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piwowarek K., Lipińska E., Hać-Szymańczuk E. [i in.]: 2020. Sequencing and Analysis of the Genome of <i>Propionibacterium Freudenreichii</i> T82 Strain: Importance for Industry, <i>Biomolecules</i>, vol. 10, nr 2, s.1-13, Numer artykułu:348. 2. Piwowarek K., Lipińska E., Hać-Szymańczuk E. [i in.]: 2021. Propionic acid production from apple pomace in bioreactor using <i>Propionibacterium freudenreichii</i>: an economic analysis of the process, <i>3 Biotech</i>, vol. 11, s.1-15, Numer artykułu:60. 3. Piwowarek K., Lipińska E., Hać-Szymańczuk E. [i in.]: 2021. Use of <i>Propionibacterium freudenreichii</i> T82 Strain for Effective Biosynthesis of Propionic Acid and Trehalose in a Medium with Apple Pomace Extract and Potato Wastewater, <i>Molecules</i>, vol. 26, nr 13, s.1-14, Numer artykułu:3965 . 4. Piwowarek K., Lipińska E., Hać-Szymańczuk E., Kolotylo V., Kieliszek M.: 2022. Use of apple pomace, glycerine, and potato wastewater for the production of propionic acid and vitamin B12, <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, ISSN 0175-7598, e-ISSN 1432-0614, 106 nr 17, 5. Koczoń K., Josefsson H, Michorowska S., Tarnowska K., Kowalska D., Bartyzel B. J., Niemiec T., Lipińska E. and Gruczyńska-Sękowska E.: 2022. The Influence of the Structure of Selected Polymers on Their Properties and Food-Related Applications, <i>Polymers</i> 2022, 14, 1962. 6. Lipińska E., Pobiega K., Piwowarek K. [i in.]: 2022. Research on the Use of Thermal Imaging as a Method for Detecting Fungal Growth in Apples, <i>Horticulturae</i>, vol. 8, nr 10, s.1-9, Numer artykułu:972. 7. Lipińska E., Pobiega K., Piwowarek K., Elżbieta Hać-Szymańczuk E.: 2022. Research on the thermal imaging usage as a method of detecting <i>Bacillus subtilis</i> bacteria in mortadella, <i>Appl. Sci.</i>, 12 8. Piwowarek K., Lipińska E., Kieliszek M.: 2023. Reprocessing of side-streams towards obtaining valuable bacterial metabolites, <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, vol. 107, nr 7-8, s. 2169-2208.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	Promotor w przewodzie doktorskim mgr Kamila Piwowarka pt.: Utylizacja surowców odpadowych przemysłu rolno-spożywczego

doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	w procesie fermentacji propionowej prowadzonej przy użyciu wybranych szczepów bakterii z rodzaju <i>Propionobacterium</i> – obrona z wyróżnieniem 07.12.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Brak
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Mikrobiologiczna utylizacja odpadów przemysłu rolno-spożywczego. Aktywność enzymatyczna wybranych podstawczaków do utylizacji odpadów przemysłu rolno-spożywczego. Określenie potencjału nowych odmian jabłek oraz winogron do otrzymywania wysokiej jakości wyrobów winiarskich o zróżnicowanym poziomie słodczy i alkoholu.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności, edyta_lipinska@sggw.edu.pl (22) 59-376-61