

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Jakubczyk, prof. dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2024 – Profesor nauk rolniczych</p> <p>2013 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności</p> <p>2000 – dr nauk rolniczych</p> <p>1996-2000: studia doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p> <p>1996- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza, Ewa Ostrowska-Ligęza: The Effect of Composition, Pre-Treatment on the Mechanical and Acoustic Properties of Apple Gels and Freeze-Dried Materials, <i>Gels</i> 2022, 8(2): 110 2. Ewa Jakubczyk ,Anna Kamińska-Dwórznicza, Anna Kot: The Rheological Properties and Texture of Agar Gels with Canola Oil—Effect of Mixing Rate and Addition of Lecithin, <i>Gels</i> 2022 8(11): 738 3. Dorota Nowak, Ewa Jakubczyk: Effect of Pulsed Electric Field Pre-Treatment and the Freezing Methods on the Kinetics of the Freeze-Drying Process of Apple and Its Selected Physical Properties, <i>Foods</i> 2022, 11 (16), 2407 4. Ewa Ostrowska-Ligęza, Karolina Szulc, Ewa Jakubczyk, Karolina Dolatowska-Żebrowska, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Joanna Bryś, Agata Górka: The Influence of a Chocolate Coating on the State Diagrams and Thermal Behaviour of Freeze-Dried Strawberries, <i>Applied Sciences</i> 2022, 12(3): 1342 5. Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górka, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Diana Mańko-Jurkowska, Agnieszka Górka, Joanna Bryś: Application of Different Compositions of Apple Puree Gels and Drying Methods to Fabricate Snacks of Modified Structure, Storage Stability and Hygroscopicity, <i>Applied Sciences</i> 2021, 11(21): 10286 6. Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza: Effect of Addition of Chokeberry Juice Concentrate and Foaming Agent on the Physical Properties of Agar Gel, <i>Gels</i> 2021, 7(3): 137 7. Ewa Jakubczyk E, Aleksandra Jaskulska : The Effect of Freeze-Drying on the Properties of Polish Vegetable Soups. <i>Applied Sciences</i>, 2021, 11(2):654.

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Promotor pracy doktorskiej Wpływ procesów wstępnych i metody suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>-Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods, Project Inside Food, Nr 226783 w ramach 7 programu ramowego UE, realizowany w latach 2009-2013.</p> <p>-Zintegrowane urządzenia do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitoring i kontroli jakości mikrostruktury żywności. Grant MNISW nr 1324-1/7.PRUE/2010/7- projekty międzynarodowe współfinansowane, realizacja 2010-2013.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena potencjału wykorzystania hydrokoloidów oraz substancji modyfikujących strukturę w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych, strukturalnych oraz sorpcyjnych.</p> <p>Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym</p> <p>Właściwości reologiczne i strukturalne w druku 3 D.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl 022 59 37 563