

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Majewska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Magister inżynier 1998 Doktor 6.12.2002 Doktor habilitowany 9.05.2014
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effect of mild roasting on Arabica and Robusta coffee beans contamination with polycyclic aromatic hydrocarbons. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 2019, 56(2), 737-745 2. The influence of brewing method on bioactive compounds residues in spent coffee grounds of different roasting degree and geographical origin. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, vol. 54, nr 11, 2019, ss. 3008-3014 3. Determination of the botanical origin of honeybee honeys based on the analysis of their selected physicochemical parameters coupled with chemometric assays. <i>Food Science and Biotechnology</i>, vol. 28, 2019, ss. 1307-1314 4. Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i> 2020, Vol. 57, nr 1, s. 350-363 5. Comparison of the content of selected bioactive components and antiradical properties in yoghurts enriched with chia seeds (<i>Salvia hispanica L.</i>) and chia seeds soaked in apple juice, <i>Antioxidants</i>, 2021, 10, 1989 6. Comparison of volatiles and chemical composition of traditional and non-traditional honey available on the Polish market, <i>Applied Sciences</i>, 2021, 11, 6371 7. Verification of the conditions for determination of antioxidant activity by ABTS and DPPH assays—A practical approach, <i>Molecules</i>, 2022, 27, 1-20 8. The effects of bee additives on the physico-chemical and antioxidant properties of rapeseed honey, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2024, 14(3), 1292 9. Badanie wiarygodności informacji na temat obecności glutenu w wybranych produktach spożywczych, <i>Żywność.Nauka.Technologia.Jakość</i>, 2024, 31(1)78-94 10. Optimization of the extraction conditions of polyphenols from Red Clover (<i>Trifolium pratense L.</i>) flowers and evaluation of the antiradical activity of the resulting extracts, <i>Antioxidants</i>, 2024, 13(4), 414.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak

Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik zadania w projekcie „Opracowanie optymalnej technologii pozbiorczej dla owoców minikiwi (<i>Actinidia arguta</i>) oraz prototypu modułu nieinwazyjnie sortującego owoce pod względem stopnia dojrzałości (MODOM)” – 2020-2022
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Wykorzystanie zawartości cukrów, aminokwasów, kwasów organicznych i związków lotnych jako markerów do określenia pochodzenia botanicznego miodów.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności ewa_majewska1@sggw.edu.pl 22/59 37 678