

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Iwona Gientka dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - Doktor habilitowany nauk rolniczych, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2007 r. - Doktor nauk rolniczych, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie 2000 r. - Magister inż. biotechnologii, Politechnika Łódzka
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gientka, I. i in 2023. The Thermal Properties and Nutritional Value of Biomass of Oleaginous Yeast <i>Rhodotorula</i> sp. during Glucose Fed-Batch Cultivation in Medium with Waste Nitrogen <i>Applied Sciences</i> 13, no. 19:11072.</li> <li>2. Gientka I., [i in.], 2022. Enhancing Red Yeast Biomass Yield and Lipid Biosynthesis by Using Waste Nitrogen Source by Glucose Fed-Batch at Low Temperature, <i>Microorganisms</i>, 10(6);1-18,</li> <li>3. Gientka I., [i in.], 2021. Use of Phage Cocktail for Improving the Overall Microbiological Quality of Sprouts—Two Methods of Application. <i>Applied Microbiology</i>, 1(2);289-303.</li> <li>4. Wójcicki M., Świder O., Gientka I. [i in.], 2023. Effectiveness of a Phage Cocktail as a Potential Biocontrol Agent against Saprophytic Bacteria in Ready-To-Eat Plant-Based, <i>Food Viruses-Basel</i>, 15(1);1-24,</li> <li>5. Wójcicki M., Żuwalski A., Świder O., Gientka I. [i in.], 2021. The use of bacteriophages against saprophytic mesophilic bacteria in minimally processed food, <i>Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria</i>, 20(4);.473-484.</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Promotor pomocniczy pracy doktorskiej „Biosynteza tłuszczu oraz karotenoidów przez drożdże z rodzaju <i>Rhodotorula</i> w podłożach z ziemniaczaną wodą sokową i glicerolem”
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>MINIATURA 3: „Jak zasilanie źródłem węgla i temperatura kształtują metabolizm drożdży olejogennych podczas hodowli w podłożach z odpadowym źródłem azotu? Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC- 2019/03/x/NZ9/00148 - kierownik (2019/2020)</p> <p>Grant w konkursie Inkubator Innowacyjności i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020</p>

	(Działanie 4.4). Decyzja nr 20/II+/2018 z dnia 19 marca 2018r., Temat: GluCan – technologia wytwarzania funkcjonalnych preparatów o wysokiej zawartości $\beta(1,3)/(1,6)$ -glukanu drożdży <i>Candida utilis</i> o właściwości wiązania mykotoksyn – wykonawca (2018r.)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studia nad regulacją biosyntezy lipidów przez grzyby</li> <li>• Innowacyjna żywność pochodzenia mikrobiologicznego</li> </ul>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności iwona_gientka@sggw.edu.pl 22-593-76-52