

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

| | |
|--|--|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. KATARZYNA MARCINIAK-ŁUKASIAK, PROF. SGGW | |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe | technologia żywności i żywienia |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie | <p>15.11.2019 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>17.12.2004 stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>4.07.2000 stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności (obecnie Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>1.03.2022 stanowisko profesora uczelni</p> |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Marciniak-Lukasiak K., Zbikowska A., Marzec A., Kozłowska M. (2019). The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. <i>Applied Sciences</i>. 9(5), 936. 2. Zielińska D., Bilka B., Marciniak-Lukasiak K., Łepecka A., Trząskowska M., Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., Szydłowska A., Kolożyn-Krajewska D. (2020). Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration, w: <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 17(5), 1-22. 3. Zbikowska A., Kupiec M., Szymańska I., Kowalska M., Marciniak-Lukasiak K., Rutkowska J. (2020). Microbial β-glucan Incorporated into Muffins: Impact on Quality of the Batter and Baked Products, w: <i>Agriculture (Switzerland)</i>, 10(4), 1-12. 4. Szymańska I. Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K. (2020). Effect of addition of a marine algae (<i>Chlorella protothecoides</i>) protein preparation on stability of model emulsion systems, <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i>, 41(5), 699-707. 5. Trząskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., Marciniak-Lukasiak K., Zielińska D., Szydłowska A., Bilka B., Tomaszewska M., Kolożyn-Krajewska D. (2020). Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction., <i>Sustainability</i>, 12(8), 1-22. 6. Kupiec M., Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M. (2020). Rapeseed Oil in New Application: Assessment of Structure of Oleogels Based on their Physicochemical Properties and Microscopic Observations. <i>Agriculture</i>, 10(6), 1-11. 7. Zielińska D., Marciniak-Lukasiak K., Karbowiak M., Lukasiak P. (2021). Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel Lactobacillus Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>, 26(19), 1-19. 8. Kupiec M., Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., Zbikowska K., Kowalska M., Kowalska H., Rutkowska J. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 22(17), 1-15. |

| | |
|---|--|
| | <p>9. Marciniak-Lukasiak K., Zbikowska A., Kupiec M., Brzezinska M., Szymanska I., Lukasiak P. (2021). The Influence of Rice Protein, Hemp Protein and Transglutaminase Addition on the Quality of Instant Fried Noodles. <i>Applied Sciences</i>. 11(19), 1-21.</p> <p>10. Marciniak-Lukasiak K., Gadomska K., Sowiński M., Zbikowska K., Łukasiak P., Zbikowska A. (2022). An assessment of the possibility of using plant drinks in a gluten-free bread recipe. <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 29(2), 70-85.</p> <p>11. Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Myślińska A, Łukasiak P., Kowalska M., Rutkowska J., Zbikowska K. (2023). Effect of carrot fiber addition on the quality of reduced fat muffins, <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 30(4), 79-93.</p> <p>12. PATENT: PAT.237024 pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</p> |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (obrona 22.11. 2023 r.). |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat) | Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018. |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta | Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie składników mineralnych, odżywczych, surowców odpadowych przemysłu spożywczego, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej w odniesieniu do założeń gospodarowania w obiegu zamkniętym. |
| Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon | Instytut Nauk o Żywności katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl + 48 22 59 37 548 |