

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Krzysztof Dasiewicz, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> •SGGW, Wydział Technologii Żywności (Wydział Nauk o Żywności), od 1995 do chwili obecnej •magister inż.: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 1995, technologia mięsa •doktor nauk technicznych: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 2002, technologia mięsa •doktor hab.: 2014, Nauki Rolnicze w dziedzinie Technologia Żywności i Żywienia – Technologia Mięsa
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Dasiewicz Krzysztof, Słowiński Mirosław, Cegielka Aneta, Szymańska Iwona: Analiza wycieku soku w mięsie wołowym w jednostkowych opakowaniach typu MAP, <i>Polskie Mięso</i>, vol. 51, nr 1, 2024, s. 40-43, 5 punktów 2 Ciecierska Marta, Dasiewicz Krzysztof, Wołosiak Rafał: Methods of Minimizing Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Content in Homogenized Smoked Meat Sausages Using Different Casings and Variants of Meat-Fat Raw Material, <i>Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI)</i>, vol. 12, nr 22, 2023, Numer artykułu: 4120, s. 1-18, DOI:10.3390/foods12224120, 140 punktów, IF(5,2) 3 Cegielka Aneta, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Słowiński Mirosław, Dasiewicz Krzysztof: Aspekty zdrowotne związane z grillowaniem mięsa, <i>Gospodarka Mięsna, SIGMA-NOT Sp. z o.o.</i>, nr 5, 2022, s. 22-26, 20 punktów 4 Dasiewicz Krzysztof, Cegielka Aneta, Słowiński Mirosław: An attempt to use various fat raw materials in the production of homogenized sausages, <i>Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Wyższa Szkoła Menadżerska</i>, vol. 32/60, nr 1, 2022, s. 46-57, 20 punktów 5 Dasiewicz Krzysztof: Merchandising – technika gwarantująca skuteczność i bezpieczeństwo sprzedaży mięsa i produktów mięsnych, <i>Przemysł Spożywczy, Wydawnictwo Czasopism i Książek Technicznych SIGMA NOT Sp. z o.o.</i>, vol. 75, nr 12, 2021, s. 18-23, DOI:10.15199/65.2021.12.3, 20 punktów 6 Dasiewicz Krzysztof: Mięso in vitro – dylematy producentów oraz konsumentów, <i>Przemysł Spożywczy</i>, vol. 75, nr 3, 2021, s. 14-19, DOI:10.15199/65.2021.3.3, 20 punktów 7 Matyba Piotr, Florowski Tomasz, Dasiewicz Krzysztof, Ferenc Karolina, Olszewski Jarosław, Trela Michał, Słowiński Mirosław, Sady Maria, Domańska Dominika, Gajewski Zdzisław: Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs, <i>Animals, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)</i>, vol. 11, nr 2,

	<p>2021, Numer artykułu: 254, s. 1-14, DOI:10.3390/ani11020254, łączna liczba autorów: 12, 100 punktów, IF(3,231)</p> <p>8 Słowiński Mirosław, Miazek Joanna, Dasiewicz Krzysztof, Cegiłka Aneta: An attempt to use a barley fibre preparation containing β-glucan in the production of functional canned meat, International Journal of Food Science and Technology, vol. 56, nr 12, 2021, s. 6258-6267, DOI:10.1111/ijfs.15335, 70 punktów, IF(3,612)</p> <p>9 Słowiński Mirosław, Miazek Joanna, Dasiewicz Krzysztof, Chmiel Marta: The Effect of the Addition of Fiber Preparations on the Color of Medium-Grounded Pasteurized and Sterilized Model Canned Meat Products, Molecules, vol. 26, nr 8, 2021, Numer artykułu: 2247, s. 1-11, DOI:10.3390/molecules26082247, 140 punktów, IF(4,927)</p> <p>10 Stasiak-Różańska Lidia, Berthold-Pluta Anna, Pluta Antoni, Dasiewicz Krzysztof, Garbowska Monika: Effect of Simulated Gastrointestinal Tract Conditions on Survivability of Probiotic Bacteria Present in Commercial Preparations, International Journal of Environmental Research and Public Health, vol. 18, nr 3, 2021, Numer artykułu: 1108, s. 1-17, DOI:10.3390/ijerph18031108, 140 punktów, IF(4,614)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, :otwarte przewody), chronologicznie	Prowadzenie seminariów, wykładów i ćwiczeń dla doktorantów w Szkole Doktorskiej na Wydziale Nauk o Żywności. Promotor pracy doktorskiej.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Innowacyjny projekt podnoszenia kwalifikacji pracowników branży mięsnej (uboju, rozbioru, przetwórstwa, sprzedaży – hurt i detal), Beneficjent: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, WND-POKL.08.01.01-22-186/13, Priorytet VII. Regionalne kadry gospodarki, Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw, wykładowca, wykonawca, 2014/2105)</p> <p>2. Opracowanie technologii produkcji materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna” (Inkubator Innowacyjności, wykonawca projektu, 2022).</p> <p>3. Opracowanie i komercjalizacja pokarmu o obniżonej zawartości poliamin oraz preparatu roślinnego do obniżania poziomu poliamin w materiale biologicznym (Program Operacyjny Polska Wschodnia 2014-2020, POPW.01.01.02-06-0143/21, wykonawca projektu, członek Rady Naukowej, 2022/2023)</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zagadnienia związane z aspektami technologicznymi, zdrowotnymi i ekonomicznymi przetwarzania surowców zwierzęcych oraz zastosowaniem technik wizyjnych w ocenie jakości mięsa. Stosowanie bioprotekcji w utrwalaniu mięsa i przetworów mięsnych.
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności krzysztof_dasiewicz@sggw.edu.pl (22) 59 37 534