

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Wroniak, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	dziedzina: nauki rolnicze dyscyplinie: technologia żywności i żywienia specjalność: technologia i chemia tłuszczów
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r. data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r. data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hilal Adonis, Florowska Anna, Wroniak Małgorzata, Binary Hydrogels: Induction Methods and Recent Application Progress as Food Matrices for Bioactive Compounds Delivery—A Bibliometric Review, <i>Gels</i>, 2023, vol. 9, nr 1, s.1-26.;68. DOI:10.3390/gels9010068 2. Hilal Adonis, Florowska Anna, Florowski Tomasz, Wroniak Małgorzata, Assessment of the Physicochemical and Textural Properties of Food Hydrogels Obtained Using Pea Protein and Gellan Gum, <i>Foods</i> 2023, 2023, nr 26, s.1-6.;85. DOI:10.3390/foods2023-15112 3. Symoniuk Edyta, Łapińska Aneta, Ratusz Katarzyna, Wroniak Małgorzata], Influence of the Rancimat apparatus operating parameters on oxidative stability determination of cold-pressed camelina and hemp seed oil, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 2022, vol. 125, nr 2, s.1-10.;2200062. DOI:10.1002/ejlt.202200062 4. Symoniuk Edyta, Ksibi Nour, Wroniak Małgorzata [i in.], Oxidative Stability Analysis of Selected Oils from Unconventional Raw Materials Using Rancimat Apparatus <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, vol. 12, nr 20, s.1-17.;10355. DOI:10.3390/app122010355 5. Symoniuk Edyta, Wroniak Małgorzata, Napiórkowska Katarzyna [i in.], Oxidative Stability and Antioxidant Activity of Selected Cold-Pressed Oils and Oils Mixtures <i>Foods</i>, 2022, vol. 11, nr 11, s.1-18.;1597. DOI:10.3390/foods11111597 6. Florowska Anna, Hilal Adonis, Florowski Tomasz, Wroniak Małgorzata, Sodium Alginate and Chitosan as Components Modifying the Properties of Inulin Hydrogels, <i>Gels</i>, 2022, vol. 8, nr 1, s.1-13, 63. DOI:10.3390/gels8010063 7. Hilal Adonis, Florowska Anna, Florowski Tomasz [i in.], A Comparative Evaluation of the Structural and Biomechanical Properties of Food-Grade Biopolymers as Potential Hydrogel Building Blocks <i>Biomedicines</i>, 2022, vol. 10, nr 9, s.1-15, 2106. DOI:10.3390/biomedicines10092106, 8. Wroniak Małgorzata, Łysiak Karol, Ratusz Katarzyna, Zanieczyszczenia chemiczne w olejach rzepakowych z polskiego

	<p>rynku, Przemysł Spożywczy, 2022, vol. 76, nr 12, s.21-27. DOI:10.15199/65.2022.12.4</p> <p>9. Wroniak Małgorzata, Raczyk Marianna, Kruszewski Bartosz [i in.], Effect of Deep Frying of Potatoes and Tofu on Thermo-Oxidative Changes of Cold Pressed Rapeseed Oil, Cold Pressed High Oleic Rapeseed Oil and Palm Olein Antioxidants, 2021, vol. 10, nr 10, s.1-16, Numer artykułu:1637. DOI:10.3390/antiox10101637</p> <p>10. Wroniak Małgorzata, Hilal Adonis, Ratusz Katarzyna, The influence of the degree of filling the packade with oil and flushing the oil nitrogen on the oxidative stability of cold-pressed rapeseed oil, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2021, vol. 31/59, nr 2, s.84-90</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	<p>1. promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wytłoczonego oleju"</p> <p>2. promotor pracy doktorskiej Adonis Hilal: od 2020 w trakcie realizacji pt. „Badanie właściwości fizykochemicznych i teksturalnych hydrożeli polisacharydowo-białkowych”.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	projekt badawczy habilitacyjny NCN: N N312 256740 - 2 letni 2011-2013, pt.: „Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno”, N N312 256740, 2010-08-05 (UMOWA Nr 2567/B/P01/2011/40)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>1. Wpływ składu oleju z czarnuszki siewnej na jego jakość i stabilność oksydacyjną</p> <p>2. Oleje niefiltrowane – jakość, stabilność, bezpieczeństwo</p> <p>3. Blendy olejów tłoczonych na zimno – stabilność oksydacyjna</p> <p>4. Przydatność olejów wysokooleinowych do smażenia</p> <p>5. Analiza czynników wpływających na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl</p> <p>(22) 59 37 525</p>