

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Marek Kieliszek, dr hab. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia, biotechnologia, mikrobiologia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2022 Profesor Uczelni, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>2019 Habilitacja, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>2015 Doktor inżynier, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hysrlova I., Kana A., Nesporova V., Mrvikova I., Doulgeraki A. I., Lampova B., Dostkocil I., Musilova S., Kieliszek M., & Krausova, G. (2024) In vitro digestion and characterization of selenized <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, <i>Pichia fermentans</i> and probiotic <i>Saccharomyces boulardii</i>. <i>Journal of Trace Elements in Medicine and Biology</i>, 83, 127402. 2. Kieliszek M., Piwowarek K., Kot A. M., Wojtczuk M., Roszko M., Bryła M., & Trajkovska Petkoska A. (2023) Recent advances and opportunities related to the use of bee products in food processing. <i>Food Science & Nutrition</i>, 11(8), 4372-4397. 3. Kieliszek M., & Sandoval S. N. S. (2023) The importance of selenium in food enrichment processes. A comprehensive review. <i>Journal of Trace Elements in Medicine and Biology</i>, 127260. 4. Piwowarek K., Lipińska E., & Kieliszek M. (2023) Reprocessing of side-streams towards obtaining valuable bacterial metabolites. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 107(7), 2169-2208. 5. Kieliszek M., & Bano I. (2022) Selenium as an important factor in various disease states-a review. <i>EXCLI journal</i>, 21, 948. 6. Kieliszek M., Bano I., & Zare H. (2022) A comprehensive review on selenium and its effects on human health and distribution in middle eastern countries. <i>Biological Trace Element Research</i>, 200(3), 971-987. 7. Jach M. E., Serefko A., Ziąja M., & Kieliszek M. (2022) Yeast protein as an easily accessible food source. <i>Metabolites</i>, 12(1), 63. 8. Kieliszek M., Dourou M. (2021) Effect of selenium on the growth and lipid accumulation of <i>Yarrowia lipolytica</i> yeast. <i>Biological Trace Element Research</i>, 199(4), 1611-1622. 9. Kieliszek M., Pobiega, K., Piwowarek, K., & Kot, A. M. (2021) Characteristics of the proteolytic enzymes produced by lactic acid bacteria. <i>Molecules</i>, 26(7), 1858. 10. Kot A. M., Kieliszek M., Piwowarek K., Błażejczak S., & Mussagy C. U. (2021) <i>Sporobolomyces</i> and <i>Sporidiobolus</i>—non-conventional yeasts for use in industries. <i>Fungal Biology Reviews</i>, 37, 41-58.

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Data 19.11.2021 – Uchwała Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia SGGW w Warszawie – w sprawie potwierdzenia promotorstwa mgr inż. Wioletty Sęk oraz mgr inż. Vitaliy Kolotylo.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Projekt Preludium Bis-2, 2020/39/O/NZ9/00639, Narodowe Centrum Nauki, „Wpływ selenu i procesu anhydrobiozy na fizjologiczną aktywność komórek drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt Miniatura 2017/01/X/NZ9/00339 (12.09.2017-11.10.2018), Narodowe Centrum Nauki, „Wpływ selenu na ocenę aktywności systemu antyoksydacyjnego komórek drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-Q00349-99 (2018-2019), „Analiza proteomiczna białek selenowych wyizolowanych ze szczepów drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-N00287-99 (2016-2017), „Studia nad bioakumulacją selenu z roztworów wodnych Na₂SeO₃ przez drożdże <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 z wykorzystaniem glicerolu i odpadowej ziemniaczanej wody sokowej jako składników podłoża hodowlanego”, kierownik.</p> <p>Projekt 510-01-ZM-02 (2014), „Produkcja zewnątrzkomórkowych enzymów proteolitycznych przez wybrane szczepy bakterii <i>Lactobacillus</i> w zależności od źródła azotu w pożywce oraz wykorzystanie statystyki eksperymentalnej”, kierownik.</p> <p>Projekt 500-01-ZM-04 (2014), „Ocena przydatności szczepów bakterii fermentacji mlekowej i drożdży do wytwarzania prozdrowotnego produktu – pierzgi”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-A-01135-99 (2012-2013), „Studia nad bioakumulacją jonów selenu przez biomasę komórkową drożdży paszowych <i>Candida utilis</i> ATCC 9950”, kierownik.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-011/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepu drożdży i sposobu uzyskiwania suszonego preparatu tych drożdży, gwarantującego zachowanie cech technologicznych, umożliwiających fermentowanie brzeczek (miodowych) o wysokich stężeniach cukrów”, wykonawca.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-014/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepów i sposobu otrzymywania prozdrowotnego produktu na bazie pyłku kwiatowego i miodu pszczelego”, wykonawca.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania molekularne ewolucyjnej adaptacji drożdży do zmieniających się warunków stresowych 2. Studia nad wpływem selenu na funkcje fizjologiczne i metaboliczne lipolitycznych komórek drożdży
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności marek.kieliszek@sggw.edu.pl +48 22 593 76 62