

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Marta Chmiel, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2007 – inżynier 2008 – magister inżynier 2012 – doktor inżynier nauk rolniczych 2020 – doktor habilitowany nauk rolniczych
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chmiel M.</b>, Cegielka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2023). Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 175, 1-11, 114483.</li> <li>2. <b>Chmiel M.</b>, Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O. (2022). Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Food Microbiology</i>, 102, 103920.</li> <li>3. <b>Chmiel M.</b>, Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A. (2022). Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage. <i>Foods</i>, 11, 811.</li> <li>4. Zwołan A., Pietrzak D., Adamczak L., <b>Chmiel M.</b>, Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J. Oszmiański J. (2022). Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 46, 16192.</li> <li>5. Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., <b>Chmiel M.</b>, Piwowarek K., Tarnowska K. (2021). Addition of different rosemary preparations (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) to chicken meatballs improves their quality profile. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56, 6236-6245.</li> <li>6. Słowiński M., Miazek J., Dasiewicz K., <b>Chmiel M.</b> (2021). The Effect of the Addition of Fiber Preparations on the Color of Medium-Grounded Pasteurized and Sterilized Model Canned Meat Products. <i>Molecules</i>, 26, 2247.</li> <li>7. <b>Chmiel M.</b>, Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M. (2020). Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Poultry Science</i>, 99, 1107-1116.</li> <li>8. <b>Chmiel M.</b>, Roszko M., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D. (2019). Influence of storage and packaging method on chicken breasts meat chemical composition and fat oxidation. <i>Poultry Science</i>, 98, 2679-2690.</li> <li>9. <b>Chmiel M.</b>, Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Cegielka A. (2018). Quality changes of chicken breast meat packaged in a normal and in a modified atmosphere. <i>Journal of Applied Poultry Research</i>, 27, 349-362.</li> </ol>

	10. Adamczak L., <b>Chmiel M.</b> , Florowski T., Pietrzak D., Marcin W., Barczak T. (2021). Wynalazek, Chroniony, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): P.424332, Numer patentu/prawa: Pat.236615, Data zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 22-01-2018, Data udzielenia prawa: 08-02-2021, Publikacja patentu/wzoru: [WUP 08-02-2021].
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekty badawcze „Wpływ absorberów tlenu i wilgoci na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych”, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, 2015-2016, lider (6 projektów).</p> <p>2. Projekt badawczy „Wpływ zawartości tlenu resztkowego w opakowaniu na barwę mięsa i jego trwałość podczas chłodniczego przechowywania”, realizowany ze środków przyznanych w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na prowadzenie badań naukowych służących rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich w SGGW, 2013-2014, kierownik projektu.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>1. Wpływ sposobu pakowania na jakość mięsa i przetworów mięsnych</p> <p>2. Możliwości wydłużenia trwałości mięsa i przetworów mięsnych</p> <p>3. Zmiany zachodzące w mięsie i przetworach mięsnych w czasie przechowywania</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności marta_chmiel@sggw.edu.pl +48 22 593 75 32