

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Sabina Galus, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2021 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2010 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2006 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karwacka M., Galus S., Janowicz M. (2024). The effect of apple pomace powder and calcium ions on selected physicochemical properties of freeze-dried carrot-orange-ginger snacks. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 104, 1713-1722. 2. Janowicz M., Galus S., Ciużyńska A., Nowacka M. (2023). The Potential of Edible Films, Sheets, and Coatings Based on Fruits and Vegetables in the Context of Sustainable Food Packaging Development. <i>Polymers</i>, 15, 4231. 3. Przybyszewska A., Barbosa C.H., Pires F., Pires J.R.A., Rodrigues C., Galus S., Souza V.G.L., Alves M.M., Santos C.F., Coelho I., Fernando A.L. (2023). Packaging of Fresh Poultry Meat with Innovative and Sustainable ZnO/Pectin Bionanocomposite Films—A Contribution to the Bio and Circular Economy. <i>Coatings</i> 2023, 13, 1208. 4. Kowalska H., Masiarz E., Ignaczak A., Marzec A., Hać-Szymańczuk E., Salamon A., Cegiłka A., Żbikowska A., Kowalska J., Galus S. (2023) Advances in Multigrain Snack Bar Technology and Consumer Expectations: A Review, <i>Food Reviews International</i>, 39:1, 93-118. 5. Galus S., Mikus M., Ciużyńska A., Janowicz M. (2022). Whey Protein Isolate-Based Edible Coatings Incorporated with Jojoba Oil as a Novel Approach for Improving the Quality of Fresh-Cut Root Parsley during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences</i>, 12, 9023, 1-12. 6. Galus S., Mikus M., Ciużyńska A., Domian E., Kowalska J., Marzec A., Kowalska H. (2021). The effect of whey protein-based edible coatings incorporated with lemon and lemongrass essential oils on the quality attributes of fresh-cut pears during storage. <i>Coatings</i>, 11(7), 745, 1-19 7. Mikus M., Galus S., Ciużyńska A., Janowicz M. (2021). Development and characterization of novel composite films based on soy protein isolate and oilseed flours. <i>Molecules</i>, 26(12), 3738, 1-18

	<p>8. Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Ciużyńska A., Galus S. (2021). Edible coatings as osmotic dehydration pretreatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 1-34</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>Promotor 2 prac doktorskich (2021-2025; 2023-2027) Promotor pomocniczy 1 pracy doktorskiej (2020-2024) Promotor pomocniczy 1 obronionej pracy doktorskiej (2019-2023)</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Kierownik projektu luventus Plus 2011 013371 MNiSW (2012-2015) „Wpływ substancji hydrofobowych na właściwości fizyczne filmów z naturalnych polimerów” Wykonawca projektu Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018 NCBiR (2018-2021) „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych” Kierownik projektu Miniatura 5 DEC-2021/05/X/NZ9/00746 NCN (2021-2022) „Ocena możliwości zastosowania biopolimerowych folii barwnych jako kolorymetryczne wskaźniki pH”</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Badania z zakresu innowacyjnych materiałów opakowaniowych do żywności, w tym tworzenie i charakterystyka biopolimerowych folii jadalnych o działaniu aktywnym. Powlekanie żywności w celu monitorowania cech jakościowych produktu w czasie przechowywania. Możliwości zastosowania materiałów odpadowych oraz produktów zielonej syntezy w produkcji opakowań biodegradowalnych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności sabina_galus@sggw.edu.pl 22 593 75 79</p>