

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Ewelina Hallmann, profesor, profesor dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1999 rok: magister inżynier, kierunek studiów: ogrodnictwo, specjalizacja: rośliny warzywne;</p> <p>2003 rok: doktor nauk rolniczych, dyscyplina: ogrodnictwo, specjalność: warzywnictwo;</p> <p>2013 rok: doktor habilitowany nauk rolniczych, dyscyplina: technologia żywności i żywienia, specjalizacja: żywność ekologiczna.</p> <p>2022 rok profesor zwyczajny nauk rolniczych, dyscyplina: technologia żywności i żywienia, specjalizacja: żywność ekologiczna</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hallmann, E., Rusaczonek, A., Muszyńska-Sadłowska, E., Ziółkowski, D., Kuliński, S., Jasek, J., & Ponder, A. (2024). A Long-Term Study on Chemical Compounds and Their Location in Sweet Basil Leaves from Organic and Conventional Producers. <i>Foods</i> , 13 , 1–19. https://doi.org/10.3390/foods13030383 2. Ponder, A., Frąckowiak, M., Kruk, M., & Hallmann, E. (2024). Estimation of Chemical Compounds in Selected Italian and French Wines Produced through Organic and Conventional Methods. <i>Applied Sciences-Basel</i> , 14 , 1–17. https://doi.org/10.3390/app14062466 3. Białkowska, A., Górnicka, M., Zielińska-Pukos, M., Hallmann, E., & Hamułka, J. (2023). Plasma Carotenoids and Polyphenols and Their Association with MetS: The Need for Nutritional Interventions. <i>Antioxidants</i> , 12 , 1–18. https://doi.org/10.3390/antiox12071336 4. Kozicka, M., & Hallmann, E. (2023). Identification and Quantification of Bioactive Compounds in Organic and Conventional Edible Pansy Flowers (<i>Viola × wittrockiana</i>) and Their Antioxidant Activity. <i>Plants</i> , 12 , 1–16. https://doi.org/10.3390/plants12061264 5. Lasinskas, M., Jariene, E., Kulaitiene, J., Vaitkeviciene, N., Jakiene, E., Skiba, D., & Hallmann, E. (2023). Studies of the Variability of Biologically Active Compounds and Antioxidant Activity in Organically, Biodynamically, and Naturally Grown

	<p>and Fermented Fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub) Leaves. <i>Plants</i> , 12 , 1–14. https://doi.org/10.3390/plants12122345</p> <p>6. Lasinskas, M., Jariene, E., Vaitkeviciene, N., Kulaitiene, J., Trumbeckaite, S., Velicka, A., & Hallmann, E. (2023). The Variability of Proximate Composition, Sugars, and Vitamin C in Natural, Organic, and Biodynamic, and Fermented Leaves of Fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub (Onagraceae)). <i>Horticulturae</i> , 9 , 1–10. https://doi.org/10.3390/horticulturae9111245</p> <p>7. Lasinskas, M., Jariene, E., Vaitkeviciene, N., Kulaitiene, J., Adamaviciene, A., & Hallmann, E. (2023). The Impact of Solid-Phase Fermentation on Flavonoids, Phenolic Acids, Tannins and Antioxidant Activity in <i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub (Fireweed) Leaves. <i>Plants</i> , 12 , 1–13. https://doi.org/10.3390/plants12020277</p> <p>8. Najman, K., Adrian, S., Sadowska, A., Świąder, K., Hallmann, E., Buczak, K., Waszkiewicz-Robak, B., & Szterk, A. (2023). Changes in Physicochemical and Bioactive Properties of Quince (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.) and Its Products. <i>Molecules</i> , 28 , 1–22. https://doi.org/10.3390/molecules28073066</p> <p>9. Najman, K., Adrian, S., Hallmann, E., Sadowska, A., Buczak, K., Waszkiewicz-Robak, B., & Szterk, A. (2023). Effect of Various Drying Methods on Physicochemical and Bioactive Properties of Quince Fruit (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.). <i>Agriculture (Switzerland)</i> , 13 , 1–20. https://doi.org/10.3390/agriculture13020446</p> <p>10. Bielarska, A. M., Jasek, J. W., Kazimierczak, R., & Hallmann, E. (2022). Red Horse Chestnut and Horse Chestnut Flowers and Leaves: A Potential and Powerful Source of Polyphenols with High Antioxidant Capacity. <i>Molecules</i> , 27 , 1–15. https://doi.org/10.3390/molecules27072279</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor doktoratu mgr inż. Alicja Ponder (Ocena wpływu gospodarowania ekologicznego i konwencjonalnego na zawartość związków biologicznie czynnych w owocach i liściach wybranych odmian malin) praca zakończona, obrona 9 października 2020
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	1. Ekhaga Foundation no. Ekhaga 2021-67, Badania związków biologicznie czynnych i

	<p>przeciwnowotworowych w fermentowanych liściach wierzbowki kiprzycy (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub) uprawianych metodami ekologicznymi i biodynamicznymi</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Ekhaga Foundation no. 2016/R/89, Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production; (wykonawca) 3. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr decyzji RRre-029-7-2809/10, z dnia 17 czerwca 2010, Ocena wartości odżywczej i przeciwnowotworowej soków warzywnych z produkcji ekologicznej; (główny wykonawca) 4. Eko Tech Product, Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii dla ekologicznej uprawy roślin sadowniczych, Projekt realizowany w ramach Innowacyjnej Gospodarki i Narodowej Strategii Spójności; (wykonawca) 5. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr decyzji PKre-029-31-28/11(71), z dnia 25 maja 2011, Ekologiczne metody przetwórstwa owoców i warzyw z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych otrzymywanych produktów; (główny wykonawca) 6. Biorewitt - opracowanie innowacyjnych technologii wytwarzania nowych środków ulepszenia gleby i nowych podłoży do upraw bezglebowych; LIFE10 ENV/PL/661 2012-2013; (wykonawca)
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wpływ gospodarowania ekologicznego i konwencjonalnego na jakość i wartość odżywczą owoców i warzyw; • ocena zawartości związków biologicznie czynnych w warzywach i owocach z produkcji ekologicznej, biodynamicznej, integrowanej i konwencjonalnej;
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Zainteresowanie na tematy pro-środowiskowe, umiejętność pracy w laboratorium analitycznym, podstawowa wiedza z zakresu analityki chemicznej, umiejętność wyszukiwania informacji w naukowych bazach danych,</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail</p>	<p>prof dr hab. Ewelina Hallmann Wydział Żywności Człowieka, Instytut Nauk o Żywności Człowieka, Katedra Żywności Funkcjonalnej i</p>

Telefon	Ekologicznej, Zakład Żywności Ekologicznej, e-mail: ewelina_hallmann@sggw.edu.pl , tel./fax: +48 22 59 370 36
---------	---