

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

| Prof. dr hab. Marcin A. Kurek  |   |
|--|---|
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe                                | Technologia żywności i żywienia   |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie           | <p>Profesor nauk rolniczych – 02/2024</p> <p>Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia – 12/2018</p> <p>Doktor technologii żywności i żywienia– 12/2015</p>   |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aktaş, H., &amp; Kurek, M. (2024). Deep eutectic solvents for the extraction of polyphenols from food plants. <i>Food Chemistry</i>, 444, 138629.</li> <li>2. Kurek, M., Majek, M., Onopiuk, A., Szpicer, A., Napiórkowska, A., &amp; Samborska, K. (2023). Encapsulation of anthocyanins from chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i>) with plasmolyzed yeast cells of different species. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 137, 84-92.</li> <li>3. Mohammadalnejhad, S., Almonaitytė, A., Jensen, I., Kurek, M., &amp; Lerfall, J. (2023). Alginate microbeads incorporated with anthocyanins from purple corn (<i>Zea mays L.</i>) using electrostatic extrusion: Microencapsulation optimization, characterization, and stability studies. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 246, 125684.</li> <li>4. Napiórkowska, A., &amp; Kurek, M. (2022). Coacervation as a novel method of microencapsulation of essential oils—A review. <i>Molecules</i>, 27(16), 5142.</li> <li>5. Szpicer, A., Onopiuk, A., Barczak, M., &amp; Kurek, M. (2022). The optimization of a gluten-free and soy-free plant-based meat analogue recipe enriched with anthocyanins microcapsules. <i>LWT</i>, 168, 113849.</li> <li>6. Kurek, M., &amp; Pratap-Singh, A. (2020). Plant-Based (Hemp, Pea and Rice) Protein-Maltodextrin Combinations as Wall Material for Spray-Drying Microencapsulation of Hempseed (<i>Cannabis sativa</i>) Oil. <i>Foods</i>, 9(11), 1707.</li> <li>7. Drozińska, E., Kanclerz, A., &amp; Kurek, M. (2019). Microencapsulation of sea buckthorn oil with <math>\beta</math>-glucan from barley as coating material. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 131, 1014-1020.</li> </ol> |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte  | <p><u>Obronione prace doktorskie:</u></p> <p>07/2020 – Zastosowanie <math>\beta</math>-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>przewody/postępowania),<br/>chronologicznie</p>  | <p><u>Otwarte przewody doktorskie:</u><br/>10/2020 – Design of intelligent and active packaging system for simultaneous monitoring freshness and extending the shelf life of muscle foods, kopromotor, instytucja prowadząca: NTNU w Trondheim</p> <p><u>Obecny promotor w Szkole Doktorskiej:</u><br/>10/2020 - Metody zachowania właściwości wybranych olejków eterycznych i ich zastosowanie w żywności<br/>10/2022 - Double emulsion-based encapsulation of polyphenols stabilized by plant proteins and polysaccharides<br/>10/2023 - Hydrolizaty białek owadów w tworzeniu mikrokapsulek z fitosterolami</p>  |
| <p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>                                       | <p><u>Projekty w realizacji</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hydrolizaty białek owadów w tworzeniu mikrokapsulek z fitosterolami - 2022/47/O/NZ9/00209 – Narodowe Centrum Nauki – czas trwania: 01.10.2023 – 30.09.2026</li> <li>• Koacercwacja emulsji podwójnych z antocyjanami przy użyciu białek pochodzenia roślinnego - 2021/43/D/NZ9/01572 - Narodowe Centrum Nauki - czas trwania: 03.10.2022 – 02.10.2025</li> </ul> <p><u>Projekty zrealizowane</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym - LIDER/25/0022/L-7/15/NCBR/2016 - Narodowe Centrum Badań i Rozwoju – czas trwania: 01.01.2017-31.12.2019</li> </ul> |
| <p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p> | <p>„Innowacyjne strategie ulepszania żywności pochodzenia roślinnego za pomocą nowych źródeł błonnika" - Niniejsza rozprawa doktorska ma na celu zbadanie nowych sposobów integracji niedostatecznie wykorzystywanych błonników pokarmowych z żywnością pochodzenia roślinnego w celu poprawy ich wartości odżywczych, tekstury, okresu przydatności do spożycia i akceptacji konsumentów. Celem jest przyczynienie się do zdrowszej diety i bardziej zrównoważonego zaopatrzenia w żywność poprzez wykorzystanie tych innowacyjnych technik włączania błonnika.</p>  |
| <p><u>Dane kontaktowe:</u><br/>Instytut<br/>Adres e-mail<br/>Telefon</p>                      | <p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Techniki i Projektowania Żywności, marcin_kurek@sggw.edu.pl, 22 59 37 078</p>  |