

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Lech Adamczak, dr hab., inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1994 – magister inżynier technologii żywności i żywienia</p> <p>1999 – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka</p> <p>2019 – doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka, specjalności technologia mięsa.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adamczak Lech, Chmiel Marta, Florowski Tomasz, Pietrzak Dorota, Witkowski M., Barczak T.: Using density measurement on Semispinalis capitis as a tool to determinate the composition of pork meat, w: Food Analytical Methods, Springer New York LLC, vol. 11, nr 6, 2018, 1728–1734. 2. Chmiel Marta, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Adamczak Lech, Pietrzak Dorota, Florowski Tomasz, Cegiełka Aneta: Quality changes of chicken breast meat packaged in a normal and in a modified atmosphere, w: Journal of Applied Poultry Research, vol. 27, nr 3, 2018, ss. 349-362. 3. Damaziak Krzysztof, Pietrzak Dorota, Michalczuk Monika, Adamczak Lech, Chmiel Marta, Florowski Tomasz, Gozdowski Dariusz, Niemiec Jan: Early and 24 h post-mortem thigh (ilio tibialis) muscle metabolism and meat quality in two genetic types of turkeys and their reciprocal crosses, raised under semi-confined conditions, w: British Poultry Science, nr 1, 2018, ss. 45-54. 4. Adamczak Lech, Chmiel Marta, Florowski Tomasz, Pietrzak Dorota, Witkowski M., Barczak T.: The use of 3D scanning to determine the weight of the chicken breast, w: Computers and Electronics in Agriculture, vol. 155, 2018, ss. 394-399. 5. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Dasiewicz K., Adamczak L., Pietrzak D.: The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks, w: LWT-Food Science and Technology, vol. 104, 2019, ss. 128-133. 6. Chmiel M., Roszko M., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D.: Influence of storage and packaging method on chicken breast meat chemical composition and fat oxidation, w: Poultry Science, vol. 98, nr 6, 2019, ss. 2679-2690. 7. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiełka A., Bryła M. Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored

	<p>under different conditions, w: Poultry Science, vol. 99, 2020, ss. 1107-1116.</p> <p>8. Florowska A, Florowski T, Sokołowska B, Janowicz M, Adamczak L, Pietrzak D. Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. LWT-Food Science and Technology. 2020;121:108995.</p> <p>9. Makarski M, Niemiec T, Łozicki A, Pietrzak D, Adamczak L, Chmiel M, Florowski T, Koczoń P. The effect of silica-calcite sedimentary rock contained in the chicken broiler diet on the overall quality of chicken muscles. Open Chemistry. 2020;18:215–225.</p> <p>10. Sałek P, Przybylski W, Jaworska D, Adamczak L, Zielińska D, Głuchowski A. The effects on the quality of poultry meat of supplementing feed with zinc-methionine complex. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. 2020;19(1):73–82. (Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria).</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Promotor pomocniczy doktoranta:</p> <p>Mgr inż. Adam Zwolan – po otwarciu przewodu doktorskiego.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	brak
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena możliwości wykorzystania skanera 3D do oceny składu chemicznego i jakości technologicznej mięsa. Zebrane dane geometryczne oraz tekstura (parametry barwy) skanowanych wyrębów mięsnych będą korelowane ze składem chemicznym (oznaczonym metodami odwoławczymi) oraz podstawowymi wyróżnikami jakości technologicznej mięsa (pH, wodochłonności, wyciek termiczny, zdolność utrzymywania wody własnej). Przewiduje się również próbę określenia możliwości wykorzystania skanowania 3D dla szacowania udziału elementów zasadniczych w tuszy wieprzowej.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>lech_adamczak@sggw.edu.pl</p> <p>22 5937537</p>