

Załącznik 1:

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Marcin Kurek, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia człowieka
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka – 07/2013 Doktor technologii żywności i żywienia człowieka – 12/2015 Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia człowieka – 12/2018
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pieczykolan, E., & Kurek, M. A. (2019). Use of guar gum, gum arabic, pectin, beta-glucan and inulin for microencapsulation of anthocyanins from chokeberry. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 129, 665-671. 2. Moczowska, M., Karp, S., Niu, Y., & Kurek, M. A. (2019). Enzymatic, enzymatic-ultrasonic and alkaline extraction of soluble dietary fibre from flaxseed–A physicochemical approach. <i>Food Hydrocolloids</i>, 90, 105-112. 3. Kurek, M. A., Moczowska, M., Pieczykolan, E., & Sobieralska, M. (2018). Barley β-d-glucan–modified starch complex as potential encapsulation agent for fish oil. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 120, 596-602. 4. Kurek, M. A., Karp, S., Wyrwisz, J., & Niu, Y. (2018). Physicochemical properties of dietary fibers extracted from gluten-free sources: quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>), amaranth (<i>Amaranthus caudatus</i>) and millet (<i>Panicum miliaceum</i>). <i>Food Hydrocolloids</i>, 85, 321-330. 5. Kurek, M. A., Karp, S., Stelmasiak, A., Pieczykolan, E., Juszczak, K., & Rieder, A. (2018). Effect of natural flocculants on purity and properties of β-glucan extracted from barley and oat. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 188, 60-67. 6. Kurek, M. A., Wyrwisz, J., Karp, S., & Wierzbicka, A. (2017). Particle size of dietary fiber preparation affects the bioaccessibility of selected vitamin B in fortified wheat bread. <i>Journal of Cereal Science</i>, 77, 166-171.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Otwarte przewody doktorskie: 04/2019 - Wpływ sposobu pakowania i okresu przechowywania na cechy fizykochemiczne, wartość odżywczą i procesy oksydacyjne mięsa strusi oraz na potencjał trawienia <i>in vitro</i> 03/2019 - Zastosowanie β -glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik Projektu: Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (2017-2018)

	Kierownik Zadania Badawczego: Opracowanie technologii i składu gotowej mieszanki do wypieku pieczywa będącego źródłem błonnika z frakcją beta-glukanu, Dotacja utrzymanie potencjału badawczego oraz młodych naukowców i uczestników studiów doktoranckich (2014-2015)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania, którego poszukuje się doktoranta	Praca polegać będzie na opracowaniu metod służących do mikrokapsułkowania ekstraktów i wyciągów pochodzenia roślinnego o wysokim potencjale antyoksydacyjnym w celu ich najlepszego zachowania w procesach technologicznych w żywności. Etapy pracy będą opierały się na wyborze odpowiedniego surowca do badań, opracowania różnych metod ekstrakcji oraz mikrokapsułkowania za pomocą suszenia rozpyłowego, liofilizacji oraz koacerwacji w celu zachowania właściwości antyoksydacyjnych.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> - Biegła bądź bardzo dobra znajomość języka angielskiego w mowie i piśmie - Tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera kierunków: żywienie człowieka i ocena żywności lub technologia żywności i żywienie człowieka lub biotechnologia - Umiejętność pracy w laboratorium fizykochemicznym - Znajomość podstawowych metod analizy żywności - Zdolność do analizy danych oraz syntezy wyników - Inicjatywa oraz zaangażowanie
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Techniki i Projektowania Żywności, marcin_kurek@sggw.pl , 22 59 37 078