

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)	<p>1 Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O.: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Food Microbiology</i>, vol. 102, 2022, s. 1-10, DOI:10.1016/j.fm.2021.103920</p> <p>2 Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A.: Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage, <i>Foods</i>, MDPI, vol. 11, nr 6, 2022, s. 1-11, DOI:10.3390/foods11060811</p> <p>3 Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J.: Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, vol. 46, nr 1, 2022, s. 1-9, DOI:10.1111/jfpp.16192</p> <p>4 Florowska A., Florowski T., Sokołowska B., Adamczak L., Szymańska I.: Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and Properties of Obtained Hydrogels, <i>Foods</i>, vol. 10, nr 11, 2021, s. 1-15, DOI:10.3390/foods10112514</p> <p>5 Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D.: Estimation of Chemical Composition of Pork Trimmings by Use of Density Measurement—Hydrostatic Method, <i>Molecules</i>, vol. 25, nr 7, 2020, s. 1-10, DOI:10.3390/molecules25071736</p> <p>6 Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegielka A., Bryła M.: Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, <i>Poultry Science</i>, vol. 99, nr 2, 2020, s. 1107-1116, DOI:10.1016/j.psj.2019.10.045</p>

	<p>7 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, vol. 121, 2020, s. 1-8, DOI:10.1016/j.lwt.2019.108995</p> <p>8 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, vol. 18, nr 1, 2020, s. 215-225, DOI:10.1515/chem-2020-0022</p> <p>9 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, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, vol. 19, nr 1, 2020, s. 73-82, DOI:10.17306/J.AFS.2020.0756</p> <p>10 Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Kalisz S., Wirkowska-Wojdyła M., Florowski T., Oszmiański J.: Effects of Nigella sativa L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage, LWT-Food Science and Technology, vol. 130, 2020, s. 1-7, DOI:10.1016/j.lwt.2020.109718</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy doktoranta: Mgr inż. Adam Zwolan – po otwarciu przewodu doktorskiego.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	brak
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	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.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Technologii Żywności/Instytut Nauk o Żywności Iech_adamczak@sggw.edu.pl 22 5937530