

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Sabina Galus, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2021 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2010 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2006 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Galus S., Mikus M., Cieurzyńska A., Domian E., Kowalska J., Marzec A., Kowalska H. (2021). The effect of whey protein-based edible coatings incorporated with lemon and lemongrass essential oils on the quality attributes of fresh-cut pears during storage. <i>Coatings</i>, 11(7), 745, 1-19</p> <p>Mikus M., Galus S., Cieurzyńska A., Janowicz M. (2021). Development and characterization of novel composite films based on soy protein isolate and oilseed flours. <i>Molecules</i>, 26(12), 3738, 1-18</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Cieurzyńska A., Galus S., (2021). Edible coatings as osmotic dehydration pretreatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 1-34</p> <p>Galus S., Gouathitz M., Kowalska H., Debeaufort F. (2020). Effect of candelilla or carnauba wax on barrier, mechanical, optical, structural properties of sodium caseinate edible films. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21(24), 9349, 1-20</p> <p>Galus S., Arik Kibar A. E., Gniewosz M., Kraśniewska K. (2020). Novel materials in the preparation of edible films and coatings – a review. <i>Coatings</i>, 10 (7), 674, 1-14</p> <p>Villa C.C., Galus S., Nowacka M. Magri A., Petriccione M., Gutiérrez T.J. (2020). Molecular sieves for food applications: a review. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 102, 102-122</p> <p>Kraśniewska K., Galus S., Gniewosz M. (2020). Biopolymers-based materials containing silver nanoparticles as active packaging</p>

	<p>for food applications – a review. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21(3), 1-17</p> <p>Galus S., Lenart A. (2019). Optical, mechanical, and moisture sorption properties of whey protein edible films. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 42(6), 1-10</p> <p>Galus S., Kadzińska J. (2019). Gas barrier and wetting properties of whey protein isolate-based emulsion films. <i>Polymer Engineering & Science</i>, 59, E376-E383</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Promotor pomocniczy pracy doktorskiej Pani mgr inż. Anny Kot (2019-2023)</p> <p>Promotor pomocniczy pracy doktorskiej Pani mgr inż. Magdaleny Karwackiej (2020-2024)</p> <p>Promotor pracy doktorskiej Pani mgr inż. Magdaleny Mikus (2021-2025)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Kierownik projektu luventus Plus 2011 013371 MNiSW (2012-2015) „Wpływ substancji hydrofobowych na właściwości fizyczne filmów z naturalnych polimerów”</p> <p>Wykonawca projektu Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018 NCBiR (2018-2021) „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”</p> <p>Kierownik projektu Miniatura 5 DEC-2021/05/X/NZ9/00746 NCN (2021-2022) „Ocena możliwości zastosowania biopolimerowych folii barwnych jako kolorymetryczne wskaźniki pH”</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Badania z zakresu innowacyjnych materiałów opakowaniowych do żywności, w tym tworzenie i charakterystyka biopolimerowych folii jadalnych o działaniu aktywnym. Powlekanie żywności w celu monitorowania cech jakościowych produktu w czasie przechowywania. Możliwości zastosowania materiałów odpadowych w produkcji opakowań biodegradowalnych.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji sabina_galus@sggw.edu.pl 22 593 75 79</p>