

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Gniewosz, prof. dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2011 – prof. dr hab. nauk rolniczych</p> <p>2003 – dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: biotechnologia i mikrobiologia żywności</p> <p>1995 – dr nauk rolniczych, w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: biotechnologia i mikrobiologia żywności</p> <p>1986 – mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Pobiega K., Igielska M., Włodarczyk P., Gniewosz M. 2021: The use of pullulan coatings with propolis extract to extend the shelf life of blueberry (<i>Vaccinium corymbosum</i>) fruit. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56(2), 1013-1020.</p> <p>Synowiec A., Żyła K., Gniewosz M. Kieliszek M. 2021: An effect of positional isomerism of benzoic acid derivatives on antibacterial activity against <i>Escherichia coli</i>. <i>Open Life Sciences</i>, 16, 594-601.</p> <p>Kycia K., Chlebowska-Śmigiel A., Szydłowska A., Ziarno M., Gniewosz M. 2020: Pullulan as a potential enhancer of <i>Lactobacillus</i> and <i>Bifidobacterium</i> viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality, <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 128, 1-8.</p> <p>Kraśniewska K., Galus S., Gniewosz M. 2020: Biopolymers-based materials containing silver nanoparticles as active packaging for food applications - a review. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21, 1-17.</p> <p>Pobiega K., Przybył J.L., Żubernik J., Gniewosz M. 2020: Prolonging the shelf life of cherry tomatoes by pullulan coating with ethanol extract of propolis. <i>Food and Bioprocess Technology</i> 13(7), 1447–1461.</p> <p>Galus S., Kibar E.A.E., Gniewosz M., Kraśniewska K. 2020: Novel materials in the preparation of edible films and coatings— A Review. <i>Coatings</i>, 10, 674</p> <p>Kraśniewska K., Kosakowska O., Pobiega K., Gniewosz M. 2020: The influence of two-component mixtures from Spanish organum oil with Spanish marjoram oil or coriander oil on</p>

	<p>antilisterial activity and sensory quality of a fresh cut vegetable mixture. <i>Foods</i>, 9(12), 1740</p> <p>Pobiega K., Kraśniewska K., Gniewosz M. 2019: Application of propolis in antimicrobial and antioxidative protection of food quality – A review. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 83 (1), 53-62.</p> <p>Kraśniewska K., Gniewosz M., Pobiega K. 2019: Pullulan – biopolymer with potential use for food packaging. <i>International Journal of Food Engineering</i> 15(9).</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>2021: Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej opakowań do żywności z pullulanu i propolisu. (obroniony z wyróżnieniem)</p> <p>2014: Właściwości przeciwdrobnoustrojowe filmów pullulanowych z dodatkiem ekstraktów roślinnych oraz ocena ich wpływu na jakość wybranych surowców roślinnych. (obroniony)</p> <p>2014: Aktywność przeciwdrobnoustrojowa ekstraktów z owoców i wyłóków żurawiny wielkoowocowej i żurawiny błotnej. (obroniony)</p> <p>2013: Właściwości przeciwdrobnoustrojowe filmów pullulanowych wzbogaconych w ekstrakty z bazylii wonnej, wiązówki błotnej oraz borówki czernicy. (obroniony)</p> <p>2010: Wiązanie magnezu przez wybrane szczepy bakterii fermentacji mlekowej z rodzaju <i>Lactobacillus</i>. (obroniony)</p> <p>2007: Badania nad zastosowaniem pullulanu w postaci powłoki jadalnej jako czynnika trwałości wybranych surowców roślinnych. (obroniony)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Właściwości przeciwdrobnoustrojowe powłok pullulanowych wzbogaconych ekstraktami z roślin leczniczych i aromatycznych. Grant NCN (2010-2014)</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Innowacyjne rozwiązania w przeciwdrobnoustrojowej ochronie żywności.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Wydział Technologii Żywności / Instytut Nauk o Żywności</p> <p>malgorzata_gniewosz@sggw.edu.pl</p> <p>22-59-376-50</p>