

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Ewa Jakubczyk, dr hab. inż. prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2013 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności</p> <p>2000 – dr nauk rolniczych</p> <p>1996-2000: studia doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p> <p>1996- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>-Jakubczyk, Ewa, Anna Kamińska-Dwórznicza, and Ewa Ostrowska-Ligęza. 2022. "The Effect of Composition, Pre-Treatment on the Mechanical and Acoustic Properties of Apple Gels and Freeze-Dried Materials" Gels 8, no. 2: 110.</p> <p>-Ostrowska-Ligęza, Ewa, Karolina Szulc, Ewa Jakubczyk, Karolina Dolatowska-Żebrowska, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Joanna Bryś, and Agata Górka. 2022. "The Influence of a Chocolate Coating on the State Diagrams and Thermal Behaviour of Freeze-Dried Strawberries" Applied Sciences 12/ 3: 1342.</p> <p>Kot Anna, Kamińska-Dwórznicza Anna, Antczak Andrzej, Jakubczyk Ewa, Matwijczuk Arkadiusz 2022:Effect of ι-carrageenan and its acidic and enzymatic hydrolysates on ice crystal structure changes in model sucrose solution.Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 64320, 128744.</p> <p>-Jakubczyk, Ewa, Anna Kamińska-Dwórznicza, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górka, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Diana Mańko-Jurkowska, Agnieszka Górka, and Joanna Bryś. 2021. "Application of Different Compositions of Apple Puree Gels and Drying Methods to Fabricate Snacks of Modified Structure, Storage Stability and Hygroscopicity" Applied Sciences 11/21: 10286.</p> <p>Jakubczyk, E.; Kamińska-Dwórznicza, A. Effect of Addition of Chokeberry Juice Concentrate and Foaming Agent on the Physical Properties of Agar Gel. Gels 2021, 7, 137. <a href="https://doi.org/10.3390/gels7030137">https://doi.org/10.3390/gels7030137</a></p> <p>-Ewa Jakubczyk E, Aleksandra Jaskulska : The Effect of Freeze-Drying on the Properties of Polish Vegetable Soups. Applied Sciences, 2021, 11(2):654.</p> <p>Dorota Nowak, Jakubczyk Ewa. The Freeze-Drying of Foods—The Characteristic of the Process Course and the Effect of Its Parameters</p>

	<p>on the Physical Properties of Food Materials, Foods 2020. 9, (10): 1488.</p> <p>-Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Anna Kamińska-Dwórznička, Katarzyna Samborska, Artur Wiktor, Krzysztof Królikowski: A complex approach to assessing properties of aerated agar-fructose gels : application of acoustic emission technique. Food Hydrocolloids 2019, 91, 66-75.</p> <p>-Anna Kamińska-Dwórznička, Ewa Gondek, Sylwia Łaba, Ewa Jakubczyk and Katarzyna Samborska: Characteristics of Instrumental Methods to Describe and Assess the Recrystallization Process in Ice Cream Systems. Foods 2019, 8(4), 117; 1-13.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pracy doktorskiej Wpływ procesów wstępnych i metody suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>-Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods, Project Inside Food, Nr 226783 w ramach 7 programu ramowego UE, realizowany w latach 2009-2013.</p> <p>-Zintegrowane urządzenia do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitoring i kontroli jakości mikrostruktury żywności. Grant MNISW nr 1324-1/7.PRUE/2010/7- projekty międzynarodowe współfinansowane, realizacja 2010-2013.</p> <p>-Wykorzystanie właściwości akustycznych i mechanicznych do oceny jakości ziarna pszenicy. Grant własny MNiSW N312247855, realizowany w latach: 2008-2010.</p> <p>-Studia nad stabilnością pian spożywczych i wpływem procesu suszenia na ich jakość. Grant własny MNiSW N312247833, realizowany w latach 2007- 2009.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena potencjału wykorzystania hydrokolidów oraz substancji modyfikujących strukturę w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych, strukturalnych oraz sorpcyjnych.</p> <p>Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Zaangażowanie w prace badawcze, przygotowanie publikacji naukowych oraz składanie aplikacji grantowych i projektowych
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p><a href="mailto:ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl">ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl</a></p> <p>022 59 37 563</p>