

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>KATARZYNA MARCINIAK-ŁUKASIAK, dr hab. inż., PROF. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 <b>stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>17.12.2004 <b>stopień doktora inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>4.07.2000 <b>stopień magistra inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności (obecnie Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>1.03.2022 <b>stanowisko profesora uczelni</b></p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Dłużewska E., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kurek N. (2015). Effect of transglutaminase additive on the quality of gluten free bread. <i>CyTA – Journal of Food</i>, 13(1), 80–86.</p> <p>Zbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kowalska M., Onacik-Gür S. (2017). Multivariate study of inulin addition on the quality of sponge cakes. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, Vol. 67, nr 3, s. 201-209.</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Zbikowska A., Marzec A., Kozłowska M. 2019: The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. <i>Applied Sciences</i>. 9(5), 936.</p> <p>Zielińska D., Bilka B., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Łepecka A., Trzaskowska M., Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., Szydłowska A., Kołożyn-Krajewska D.: Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration, w: <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, vol. 17, nr 5, 2020, ss. 1-22.</p> <p>Zbikowska A., Kupiec M., Szymańska I., Kowalska M., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Rutkowska J.: Microbial <math>\beta</math>-glucan Incorporated into Muffins: Impact on Quality of the Batter and Baked Products, w: <i>Agriculture (Switzerland)</i>, vol. 10, nr 4, 2020, ss. 1-12. Volume 41, 2020, Pages 699-707.</p> <p>Szymańska I. Zbikowska A., <b>Marciniak-Łukasiak K.</b>: Effect of addition of a marine algae (<i>Chlorella protothecoides</i>) protein preparation on stability of model emulsion systems, <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i>, 2020, vol. 41, nr 5, s.699-707.</p> <p>Trzaskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., <b>Marciniak-Łukasiak K.</b>, Zielińska D., Szydłowska A., Bilka B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction, <i>Sustainability</i>, 2020, vol. 12, nr 8, s.1-22.</p> <p>Kupiec M., Zbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kowalska M. (2020). Rapeseed Oil in New Application: Assessment of Structure of Oleogels Based on their Physicochemical Properties and Microscopic Observations. <i>Agriculture</i>, vol. 10, nr 6, 1-11.</p> <p>Zielińska D., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Karbowski M., Lukasiak P. (2021). Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel <i>Lactobacillus</i> Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>, vol. 26, nr 19, 1-19.</p>

	<p>Kupiec M., Żbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kowalska M., Zbikowska K., Kowalska M., Kowalska H., Rutkowska J. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, vol. 22, nr 17, 1-15.</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Zbikowska A., Kupiec M., Brzezinska M., Szymanska I., Lukasiak P. (2021). The Influence of Rice Protein, Hemp Protein and Transglutaminase Addition on the Quality of Instant Fried Noodles. <i>Applied Sciences</i>. 11(19), 1-21.</p> <p><b>PATENT:</b>  <b>PAT.237024</b> pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (planowany termin obrony – 2022 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku.</p> <p>Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie składników mineralnych, odżywczych, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Technologii Żywności/ Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl">katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl</a> + 48 22 59 37 548