

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Marzec, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie człowieka
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2012 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności 2002 - dr nauk rolniczych 1995 - mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Marzec A., Kowalska J., Domian E., Galus S., Ciużyńska A., Kowalska H., 2021. Characteristics of Dough Rheology and the Structural, Mechanical, and Sensory Properties of Sponge Cakes with Sweeteners. <i>Molecules</i>. 26(21), 1-15.</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Ciużyńska 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>, 20(6), 5641-5674.</p> <p>Marzec A., Ambroziak D. 2021. Wpływ rodzaju surowca i dodatku kakao na właściwości reologiczne ciasta i teksturę makaronu suszonego metodą mikrofalowo-próżniową. <i>Przegląd Zbożowo-Młynarski</i>, 1, 52-59.</p> <p>Marzec A., Kowalska H., Kowalska J., Domian E., Lenart A. 2020. Influence of Pear Variety and Drying Methods on the Quality of Dried Fruit. <i>Molecules</i>. 25(21), 1-19.</p> <p>Marzec A., Damaziak K., Kowalska H., Riedel M., Michalczyk M., Koczywaś E., Cisneros F., Lenart A., Niemiec J. 2019. Effect of Hens Age and Storage Time on Functional and Physicochemical Properties of Eggs. <i>Journal of Applied Poultry Research</i>, 28, 280-300.</p> <p>Grad J. Marzec A. 2019. Analiza właściwości sensorycznych barwy i tekstury biszkoptów z substytutami mąki pszennej. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2, 28-33.</p> <p>Marciniak-Lukasiak K., Marzec A., Żbikowska A., Kozłowska M. 2019. The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. <i>Journal Applied Sciences</i>, 9, 936, 2-14.</p> <p>Mieszkowska A., Marzec A. 2016. Effect of polydextrose and inulin on texture and consumer preference of short-dough biscuits with chickpea flour. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 73, 60-66.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Arlety Mieszkowskiej, Analiza właściwości sensorycznych, struktury i tekstury ciastek kruchych o zmniejszonej zawartości sacharozy. Obrona z wyróżnieniem 13.06.2019
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Projekt konsorcyjny SUSFOOD ERA-Net (Sustainable Food Consumption and Production) NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji (koordynator), w Niemczech i Polsce. Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products. 09.2014-08.2016</p> <p>The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect</p>

	<p>of storage time on selected physic-chemical properties of eggs. Projekt finansowany przez firmę DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugust, Szwajcaria. 01.04.2015-30.06.2016</p> <p>Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods. 7PR 226783, Komisja Europejska, (1.05.2009 – 30.04.2013)</p> <p>Zintegrowane urządzenie do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitorowaniu i kontroli jakości mikrostruktury żywności. 7PR, 1324-1/7.PFUE2010/7, MNiSzW. (8.03.2010 - 30.04.2013)</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Ocena wpływu dodatku ekstraktów roślinnych na jakość wyrobów ciastkarskich.</p> <p>Analiza potencjału zastosowania suszonych wyłoków winogronowych w wyrobach ciastkarskich oraz ocena właściwości teksturalnych, strukturalnych i sorpcyjnych.</p> <p>Suszenie hybrydowe makaronu z substancjami bioaktywnymi i jego wpływ na strukturę, teksturę, właściwości sensoryczne i funkcjonalne.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności/Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>agata_marzec@sggw.edu.pl</p> <p>022 59 375 65</p>