

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Ewa Ostrowska-Ligęza dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka – 09.07.1996 – SGGW w Warszawie Dr inż. nauk rolniczych – 21.06.2001 – SGGW w Warszawie Dr hab. nauk rolniczych – 14.04.2014 – SGGW w Warszawie Prof. Uczelni SGGW – 02.01. 2020 – SGGW w Warszawie
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ostrowska-Ligęza Ewa, Szulc Karolina, Jakubczyk Ewa, Dolatowska-Żebrowska Karolina, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Joanna Bryś, Agata Górską. The Influence of a Chocolate Coating on the State Diagrams and Thermal Behaviour of Freeze-Dried Strawberries. Applied Sciences-Basel, 2022, vol. 12, 2698.</li> <li>2. Ostrowska-Ligęza Ewa, Dolatowska-Żebrowska Karolina, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Joanna Bryś, Agata Górską: Comparison of Thermal Characteristics and Fatty Acids Composition in Raw and Roasted Cocoa Beans from Peru (Criollo) and Ecuador (Forastero), Applied Sciences-Basel, 2021, vol. 11, nr 6, s.1-20, 2698.</li> <li>3. Stępniewska Sylwia, Cacak-Pietrzak Grażyna, Szafrąńska Anna, Ostrowska-Ligęza Ewa, Dżiki Waldemar. Assessment of the Starch-Amylolytic Complex of Rye Flours by Traditional Methods and Modern One, Materials, 2021, vol. 14, nr 24, s.1-13, 7603.</li> <li>4. Górską Agata, Brzezińska Rita, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Bryś Joanna, Domian Ewa, Ostrowska-Ligęza Ewa, : Application of Thermal Methods to Analyze the Properties of Coffee Silverskin and Oil Extracted from the Studied Roasting By-Product, Applied Sciences-Basel, 2020, vol. 10, nr 24, s.1-15,8790.</li> <li>5. Brzezińska Rita, Górską Agata, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, E. Ostrowska-Ligęza, J. Bryś: Thermal and Kinetic Properties of Brazilian Coffea Arabica Beans, Applied Sciences-Basel, 2021, vol. 11, nr 14, s.1-12, 6324.</li> <li>6. Piasecka Iga, Górską Agata, Ostrowska-Ligęza Ewa, Stanisław Kalisz: The Study of Thermal Properties of Blackberry, Chokeberry and Raspberry Seeds and Oils, Applied Sciences-Basel, 2021, vol. 11, nr 16, s.1-15, 7704.</li> <li>7. Ostrowska-Ligęza E., Marzec A., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Rejch A., Czarkowska K. 2019. A comparative study of thermal and textural properties of milk, white and dark chocolates. Thermochimica Acta, 671, 60-69.</li> <li>8. Dolatowska - Żebrowska K., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A. 2019. Characterization of thermal properties of goat milk fat and goat milk chocolate by using DSC, PDSC and TGA methods. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 138:4, 2769–2779.</li> <li>9. M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, E. Ostrowska-Ligęza, A. Górską, M. Chmiel, M. Słowiński, J. Piekarska. 2019. Quality and oxidative stability of model meat batters as affected by interesterified fat. International Journal of Food Properties, 22, 1, 607–617.</li> </ol>

	10. A. Ciurzyńska, A. Jasiorska, E. Ostrowska-Ligęza, A. Lenart. 2019. The influence of the structure on the sorption properties and phase transition temperatures of freeze-dried gels. Journal of Food Engineering, 252, 18–27.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej „Wpływ etapów przetwarzania surowca na stabilność tłuszczu w czekoladach gorzkich” otwartym 15.03.2019 r
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Grant własny MNiSW: „Wykorzystanie właściwości $\beta$ -laktoglobuliny do wiązania palmitynianu retinylu i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D”, Kierownik grantu dr Agata Górka, nr grantu NN312 068639 – wykonawca, realizowanego w terminie 2010.10.27 –2012.10.26., w Zakładzie Chemii Żywności, Katedry Chemii, Wydziału Nauk o Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Projekt inwestycyjny aparaturowy: „Wzmocnienie zasobów aparatury analitycznej w celu prowadzenia innowacyjnych badań w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności, SGGW”, 2015 rok.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Analiza właściwości termicznych żywności i ich wpływu na stabilność poszczególnych składników produktów spożywczych. Szczegółowa kontrola kierunków zmian zachodzących podczas modyfikacji, przetwarzania i przechowywania żywności z wykorzystaniem technik termicznych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności, SGGW <a href="mailto:ewa_ostrowska_ligeza@sggw.edu.pl">ewa_ostrowska_ligeza@sggw.edu.pl</a> 225937606