

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Artur Wiktor, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2011 – magister inżynier 2016 - doktor 2021 – doktor habilitowany
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wiktor, A., Chadzyska, M., Rybak, K., Dadan, M., Witrowa-Rajchert, D., & Nowacka, M. (2022). The Influence of Polyols on the Process Kinetics and Bioactive Substance Content in Osmotic Dehydrated Organic Strawberries. <i>Molecules</i>, 27(4), 1376. 2. Mandal, R., Wiktor, A., Mohammadi, X., & Pratap-Singh, A. (2022). Pulsed UV light irradiation processing of black tea infusions: Effect on color, phenolic content, and antioxidant capacity. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 15(1), 92-104. 3. Wiktor, A., Landfeld, A., Matys, A., Novotná, P., Dadan, M., Kovářiková, E., ... & Houška, M. (2021). Selected Quality Parameters of Air-Dried Apples Pretreated by High Pressure, Ultrasounds and Pulsed Electric Field—A Comparison Study. <i>Foods</i>, 10(8), 1943. 4. Wiktor, A., Parniakov, O., Toepfl, S., Witrowa-Rajchert, D., Heinz, V., & Smetana, S. (2021). Sustainability and bioactive compound preservation in microwave and pulsed electric fields technology assisted drying. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i>, 67, 102597. 5. Wiktor, A., & Witrowa-Rajchert, D. (2020). Drying kinetics and quality of carrots subjected to microwave-assisted drying preceded by combined pulsed electric field and ultrasound treatment. <i>Drying Technology</i>, 38(1-2), 176-188. 6. Rybak, K., Samborska, K., Jedlinska, A., Parniakov, O., Nowacka, M., Witrowa-Rajchert, D., & Wiktor, A. (2020). The impact of pulsed electric field pretreatment of bell pepper on the selected properties of spray dried juice. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i>, 65, 102446. 7. Wiktor, A., Mandal, R., Singh, A., & Pratap Singh, A. (2019). Pulsed Light treatment below a Critical Fluence (3.82 J/cm²) minimizes photo-degradation and browning of a model Phenolic (Gallic Acid) Solution. <i>Foods</i>, 8(9), 380. 8. Lammerskitten, A., Wiktor, A., Siemer, C., Toepfl, S., Mykhailyk, V., Gondek, E., ... & Parniakov, O. (2019). The effects of pulsed electric fields on the quality parameters of freeze-dried apples. <i>Journal of Food Engineering</i>, 252, 36-43. 9. Wiktor, A., Dadan, M., Nowacka, M., Rybak, K., & Witrowa-Rajchert, D. (2019). The impact of combination of pulsed

	electric field and ultrasound treatment on air drying kinetics and quality of carrot tissue. <i>Lwt</i> , 110, 71-
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promotor w jednym przewodzie doktorskim, praca w trakcie 2. Promotor pomocniczy zakończonego przewodu doktorskiego, 2021 3. Promotor pomocniczy w czterech przewodach doktorskich, prace w trakcie
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled FOod processing in a boX) nr 817683, akronim: FOX , 2019-2022, Kierownik Projektu 2. Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET, NCBR,), akronim: MILDSUSFRUIT, „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”, 2020-2023, Wykonawca 3. Prace zlecone w ramach projektu pt. "Opracowanie technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego", nr wniosku o dofinansowanie POIR.01.01.01-00-0086/18, nr SGGW 506-01-092600-Q00515-99, 2018-2021, Kierownik Projektu. 4. Projekt LIDER nr 497/L-4/2012 (NCBiR, LIDER): „Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinowanej metody z wykorzystaniem pulsacyjnego pola elektrycznego oraz ultradźwięków do wspomagania procesu suszenia tkanki roślinnej”, 2013-2016, kierownik projektu 5. Projekt luventus Plus IP2014 033173 (MNiSW) pt. „Zastosowanie innowacyjnych metod do otrzymania przekąsek owocowych”, 2015-2018, wykonawca 6. Projekt Preludium 4 nr 2012/07/N/NZ9/02076 (NCN, PRELUDIUM) pt. „Badanie mechanizmu działania ultradźwięków oraz blanszowania parą wodną jako zabiegów wstępnych przed suszeniem mikrofalowo-konwekcyjnym wybranych ziół”, 2013-2017, wykonawca
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Wykorzystanie nietermicznych technologii do wspomagania procesów jednostkowych, ich wpływ na jakość żywności, efektywność energetyczną i materiałową
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności artur_wiktor@sggw.edu.pl 22 593 75 60