

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Małgorzata Wroniak, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	dziedzina: nauki rolnicze dyscyplinie: technologia żywności i żywienia specjalność: technologia i chemia tłuszczów
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r. data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r. data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wroniak Małgorzata, Raczyk Marianna, Kruszewski Bartosz [i in.] : Effect of Deep Frying of Potatoes and Tofu on Thermo-Oxidative Changes of Cold Pressed Rapeseed Oil, Cold Pressed High Oleic Rapeseed Oil and Palm Olein, Antioxidants, 2021, vol. 10, nr 10, s.1-16:1637. DOI:10.3390/antiox10101637 100 pkt (5,014)</li> <li>• Florowska A., Hilal A., Florowski T., Wroniak M.: Addition of Selected Plant-Derived Proteins as Modifiers of Inulin Hydrogels Properties, Foods, vol. 9, nr 7, 2020, s. 1-14, DOI:10.3390/foods9070845, 100 pkt, IF(3,011)</li> <li>• Goździk P., Wroniak M., Florowska A.: Charakterystyka olejów tłoczonych na zimno z wybranych nasion ziół i pestek owoców, Przemysł Spożywczy, vol. 74, nr 12, 2020, s. 21-26, DOI:10.15199/65.2020.12.4, 20 pkt</li> <li>• Maszewska M., Florowska A., Dłużewska E., Wroniak M., Marciniak-Łukasiak K., Żbikowska A.: Oxidative stability of selected edible oils, Molecules, vol. 23, nr 7, 2018, s. 1-12, DOI:10.3390/molecules23071746, 30 punktów, IF(3,06)</li> <li>• Ratusz K., Symoniuk E., Wroniak M., Rudzińska M.: Bioactive compounds, nutritional quality and oxidative stability of cold-pressed camelina (<i>Camelina sativa</i> L.) oils, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 8, nr 12, 2018, s. 1-17, DOI:10.3390/app8122606, 25 pkt, IF(2,217)</li> <li>• Rękas A., Wroniak M.: Oxidation kinetics of rapeseed oil pressed from microwave pre-treated seeds during long-term storage, Journal of Food Processing and Preservation, vol. 42, nr 6, 2018, s. 1-10, DOI:10.1111/jfpp.13630, 20 punktów, IF(1,288)</li> <li>• Rękas A., Siger A., Wroniak M., Ścibisz I.: Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during long-term storage of rapeseed oil pressed from microwave-treated seeds, European Journal of Lipid Science and Technology, vol. 120, nr 2, 2018, s. 1-11, DOI:10.1002/ejlt.201700283, 30 punktów, IF(1,852)</li> <li>• Wroniak M., Rękas A.: A preliminary study of PCBs, PAHs, pesticides and trace metals contamination in cold-pressed rapeseed oils from conventional and ecological cultivations, Journal of Food</li> </ul>

	<p>Science and Technology-Mysore, vol. 54, nr 5, 2017, s. 1350-1356, DOI:10.1007/s13197-017-2575-y, 35 pkt, IF(1,797)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rękas A., Ścibisz I., Siger A., Wroniak M.: The effect of microwave pretreatment of seeds on the stability and degradation kinetics of phenolic compounds in rapeseed oil during long-term storage, Food Chemistry, vol. 222, 2017, s. 43-52, DOI:10.1016/j.foodchem.2016.12.003, 40 pkt, IF(4,946)</li> </ul>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wyłoczonego oleju"
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	projekt badawczy habilitacyjny NCN: N N312 256740 - 2 letni 2011-2013, pt.: „Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno”, N N312 256740, 2010-08-05 (UMOWA Nr 2567/B/P01/2011/40)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przydatność olejów wysokooleinowych do smażenia</li> <li>• Blendy olejów tłoczonych na zimno – stabilność oksydacyjna</li> <li>• Oleje niefiltrowane – jakość, stabilność, bezpieczeństwo</li> <li>• Stabilność oksydacyjna olejów z nasion ziół i pestek owoców</li> <li>• Analiza czynników wpływających na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze</li> </ul>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	znajomość technologii i chemii żywności, doświadczenie w pracy laboratoryjnej, znajomość metod statystycznych niezbędnych do analizy wyników, dobra znajomość języka angielskiego (redagowanie artykułów)
<p><u>Dane kontaktowe:</u>  Wydział/Instytut  Adres e-mail  Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności/Katedra Technologii i Oceny Żywności/Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych  <a href="mailto:malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl">malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl</a>  22 5937525</p>