

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Fabiszewska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2009 - magister inżynier w zakresie biotechnologii, Międzywydziałowe Studium Biotechnologii, SGGW w Warszawie</p> <p>2013 - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2023 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Zieniuk B., Fabiszewska A., Wołoszynowska M., Białecka-Florjańczyk E. (2021) Synthesis of flavor compound ethyl hydrocinnamate by <i>Yarrowia lipolytica</i> lipases. <i>Biocatalysis and Biotransformation</i>, 39(6), 455-464.</p> <p>Zielińska K., Fabiszewska A., Piasecka-Jóźwiak K., Choińska R. (2021) Increasing biogas yield from fodder by microbial stimulation of propionic acid synthesis in grass silages. <i>Energies</i>, 14(10), 1-13, nr artykułu 2843.</p> <p>Jasińska K., Zieniuk B., Nowak D., Fabiszewska A. (2021) Studies on the catalytic properties of crude freeze-dried preparations of <i>Yarrowia lipolytica</i> extracellular lipases for geranyl ester derivative synthesis <i>Biomolecules</i> 11(6), 1-16, nr artykułu 839.</p> <p>Wierzchowska K., Zieniuk B., Nowak D., Fabiszewska A. (2021) Phosphorus and nitrogen limitation in the culture medium as a part of the strategy to stimulate microbial lipids biosynthesis. <i>Applied Sciences</i>, 11(24), 1-13, nr artykułu 11819.</p> <p>Fabiszewska A., Zieniuk B., Kozłowska M., Mazurczak-Zieniuk P., Wołoszynowska M., Misiukiewicz-Stępień P., Nowak D. (2021): Studies on upgradation of waste fish oil to lipid-rich yeast biomass in <i>Yarrowia lipolytica</i> batch cultures, <i>Foods</i> 10(2), 1-16, nr artykułu 436.</p> <p>Fabiszewska A., Paplińska-Goryca M., Misiukiewicz-Stępień P., Wołoszynowska M., Nowak D., Zieniuk B. (2022): Expression profile of selected genes involved in storage lipids synthesis in a model oleaginous yeast species <i>Yarrowia lipolytica</i>. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 23(3), nr artykułu 1041.</p> <p>Fabiszewska A., Wierzchowska K., Wołoszynowska M., Nowak D., Zieniuk B. (2022): Brine and post-frying oil management in the fish processing industry – a concept based on oleaginous yeast culture. <i>Processes</i>, 10, 1-12, nr artykułu 294.</p> <p>Jasińska K., Zieniuk B., Jankiewicz U., Fabiszewska A. (2023): Bio-Based Materials versus Synthetic Polymers as a Support</p>

	in Lipase Immobilization: Impact on Versatile Enzyme Activity , Catalysts, 13(2), 1-14, numer artykułu 395.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	dr inż. Bartłomiej Zieniuka (tytuł rozprawy doktorskiej "Enzymatyczna synteza i badanie aktywności biologicznej estrów związków fenolowych jako dodatków do żywności", promotor prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk), Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, termin obrony 12.10.2021 roku – promotor pomocniczy mgr inż. Katarzyna Wierzchowska (tytuł pracy "Badania nad otrzymaniem oleju mikrobiologicznego z komórek drożdży olejogennych i opracowanie koncepcji jego wykorzystania w produkcji emulsji spożywczych", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2020/21, promotor dr hab. Dorota Nowak) - promotor pomocniczy mgr inż. Karina Jasińska (tytuł pracy "Badania nad enzymatyczną modyfikacją związków fenolowych i jej wykorzystaniem do poprawy jakości produktów spożywczych bogatych w tłuszcz", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2021/22 promotor dr hab. Dorota Nowak) - promotor pomocniczy
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt Narodowego Centrum Nauki MINIATURA 3 2019/03/X/NZ9/00096 "Analiza przebiegu szlaków biosyntezy tłuszczów w komórkach drożdży modelowych <i>Yarrowia lipolytica</i> w podłożach zawierających lipidowe źródło węgla", czas realizacji: 24.10.2019 - 23.10.2020 (kierownik) 2. Projekt badawczy Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/495871/2021 „Roślinna alternatywa serów dojrzewających z udziałem pleśni jako innowacja wśród analogów nabiału”, czas realizacji 14.06.2021 - 13.06.2022 (kierownik) 3. Projekt badawczy Narodowego PRELUDIUM, 2022/45/N/NZ9/02583 "Biochemiczne szlaki biosyntezy lipidów zapasowych w komórkach drożdży olejogennych na drodze hodowli w podłożach z hydrofobowym źródłem węgla - spojrzenie molekularne" czas realizacji: 2023 - 2025, kierownik projektu mgr inż. Katarzyna Wierzchowska, (opiekun naukowy projektu)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Biotransformacje związków fenolowych z udziałem lipaz pochodzenia mikrobiologicznego Pozyskiwanie oleju mikrobiologicznego z jednoczesną utylizacją odpadów przemysłu spożywczego oraz próba jego zastosowania w produktach spożywczych
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności agata_fabiszewska@sggw.edu.pl +48 22 593 76 21