

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 żywienia |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie | 2012 - dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność: inżynieria żywności 2002 - dr nauk rolniczych 1995 - mgr inż. kierunek technologia żywności i żywienie człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | Marzec A. , Damnaziak K. 2022. Analysis of ultrastructure and microstructure of blackbird (<i>Turdus merula</i>) and song thrush (<i>Turdus philomelos</i>) eggshell by scanning electron microscopy and X-ray computed microtomography. <i>Scientific Reports</i> , 12, 1-12. Marzec A. Kuleta K. 2022. Właściwości reologiczne ciasta, 2D i 3D struktura i tekstura ciastek kruchych z substancjami słodzącymi i błonnikiem. <i>Przegląd Zbożowo-Młynarski</i> , 5, 34-42. 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. 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. 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. 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. |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), 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) | 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 The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect 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>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p> | <p>Rozwój produktów ciastkarskich/piekarskich w aspekcie zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Analiza potencjału zastosowania suszonych wyłoków owocowych/warzywnych w wyrobach zbożowych oraz ocena właściwości sorpcyjnych, strukturalnych 2D, 3D i teksturalnych.</p> <p>Suszenie hybrydowe makaronu z substancjami bioaktywnymi i jego wpływ na strukturę, teksturę, właściwości sensoryczne i funkcjonalne</p> |
| <p><u>Dane kontaktowe:</u> 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> |