

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agnieszka Ciurzyńska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2003 - magister inżynier, kierunek technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW,</p> <p>2007 - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność – inżynieria żywności i organizacja produkcji, SGGW,</p> <p>2017 - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – inżynieria żywności,</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Ciurzyńska A., Trusińska M, Rybak K., Wiktor A., Nowacka M. (2023). The influence of pulsed electric field and air temperature on the course of hybrid drying and bioactive components of apple tissue. <i>Molecules</i>, 28, 2970</p> <p>Kowalska J., Miarka D., Marzec A., Ciurzyńska A., Janowicz M., Galus S., Kowalska H. (2023). Sous-vide as an innovative and alternative method of ulinary treatment of chicken breast in terms of product quality and safety. <i>Applied Sciences</i>, 13, 3906</p> <p>Ciurzyńska A., Popkowicz P., Galus S., Janowicz M. (2022). Innovative freeze-dried snacks with sodium alginate and fruit pomace (only apple or only chokeberry) obtained within the framework of sustainable production. <i>Molecules</i>, 27, 10, 58-66</p> <p>Ciurzyńska A., Janowicz M., Karwacka M., Galus S., Kowalska J., Gańko K. (2022). The effect of hybrid drying methods on the quality of dried carrot. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 12, 20, 1-17</p> <p>Ciurzyńska A., Galus S., Karwacka M., Janowicz M. (2022) The sorption properties, structure and shrinkage of freeze-dried multi-vegetable snack bars in the aspect of the environmental water activity. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 171, 1-9</p> <p>Ciurzyńska A., Falacińska J., Kowalska H., Kowalska J., Galus A.S., Marzec A., Domian E. (2021). The effect of pre-treatment (blanching, ultrasound and freezing) on quality of freeze-dried red beets. <i>Foods</i>, 10, 132.</p> <p>Galus S., Ciurzyńska A., Domian E., Kowalska J., Marzec A., Kowalska H., Mikus M. (2021). The effect of whey protein-based edible coatings incorporated with lemon and lemongrass essential oils on the quality attributes of fresh-cut pears during storage. <i>Coatings</i>, 11, 7,1-19.</p> <p>Janowicz M., Ciurzyńska A., Lenart A. (2021). Effect of osmotic pretreatment combined with vacuum impregnation or high pressure on the water diffusion coefficients of convection drying: case study on apples. <i>Foods</i>, 10, 11, 1-16</p> <p>Ciurzynska A., Marczak W., Lenart A., Janowicz M. (2020). Production of innovative freeze-dried vegetable snack with hydrocolloids in terms of technological process and carbon footprint calculation. <i>Food Hydrocoll.</i>, 108, 105993</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Domian E., Masiarz E., Ciurzyńska A., Galus S., Małkiewicz A., Lenart A., Kowalska J. (2020). Physical and sensory properties of japanese quince chips obtained by osmotic dehydration in fruit juice concentrates and hybrid drying. <i>Molecules</i>, 25, 5504</p>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>promotor pomocniczy mgr inż. Kingi Czajkowskiej. Temat pracy: "Wpływ odwadniania osmotycznego jabłek w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia konwekcyjno-mikrofalowo próżniowego na właściwości fizykochemiczne suszy". Praca obroniona 12.04.2019 z wyróżnieniem</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>1. Wykonawca zadania 3 w projekcie międzynarodowym ERA-NET SUSFOOD2 i CORE Organic Cofunds-Towards sustainable and organic food systems, NR SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021 „Zastosowanie innowacyjnych metod przetwarzania do zapewnienia wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” 2. Wykonawca projektu NCBiR (2018-2021) „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”. Projekt Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018. 3. Kierownik projektu NCN (2014-2017) „Innowacyjny produkt truskawkowy o wykreowanej strukturze”. Sonata 5 Nr DEC-2013/09/D/NZ9/04150. 4. Wykonawca projektu międzynarodowego NCBiR 2014-2016 “Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”. Nr 5/SH/SUSFOOD1/2014.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Studia nad możliwością wykorzystania zrównoważonych technologii przetwarzania w celu przekształcenia produktów ubocznych w innowacyjne produkty żywnościowe.</p> <p>Analiza możliwości zaprojektowania i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizyko-chemicznych i stabilności przechowalniczej.</p> <p>Badania właściwości produktów spożywczych, oraz wpływu różnych procesów technologicznych na kształtowanie ich struktury.</p> <p>Analiza ruchu masy podczas usuwania wody z materiałów roślinnych z wykorzystaniem odwadniania osmotycznego oraz różnych technik suszenia.</p> <p>Ocena wartości odżywczej oraz struktury otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych na różnym poziomie zaawansowania</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności agnieszka_cieurzynska@sggw.edu.pl, tel. 0225937577</p>