

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

|  |   |
|--|---|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Aneta Cegielka, dr hab. inż.</b> |   |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe  | technologia żywności i żywienia   |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie                   | 1996 r. - mgr inż., kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW,<br>2002 r. - dr nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, SGGW<br>2014 r. - dr habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia   |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)         | 2023 – M. Chmiel, A. Cegielka, O. Świder, M. Roszko, E. Hać-Szymańczuk, L. Adamczak, D. Pietrzak, T. Florowski, M. Bryła, A. Florowska: Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage, LWT - Food Science and Technology, <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114483">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114483</a><br>2022 - A. Cegielka, M. Chmiel, E. Hać-Szymańczuk, D. Pietrzak: Evaluation of the Effect of Sage ( <i>Salvia officinalis</i> L.) Preparations on Selected Quality Characteristics of Vacuum-Packed Chicken Meatballs Containing Mechanically Separated Meat, Applied Sciences, <a href="https://doi.org/10.3390/app122412890">https://doi.org/10.3390/app122412890</a><br>2022 – M. Chmiel, M. Roszko, E. Hać-Szymańczuk, A. Cegielka, L. Adamczak, T. Florowski, D. Pietrzak, M. Bryła, O. Świder: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, Food Microbiology, DOI:10.1016/j.fm.2021.103920<br>2021 - E. Hać-Szymańczuk, A. Cegielka, M. Chmiel, K. Piwowarek, K. Tarnowska: Addition of different rosemary preparations ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.) to chicken meatballs improves their quality profile, International Journal of Food Science and Technology, DOI:10.1111/ijfs.15310<br>2021 – M. Słowiński, J. Miazek, K. Dasiewicz, A. Cegielka: An attempt to use a barley fibre preparation containing $\beta$ -glucan in the production of functional canned meat, International Journal of Food Science and Technology, DOI:10.1111/ijfs.15335<br>2021 – A. Cegielka, E. Hać-Szymańczuk, K. Frączkiewicz, M. Chmiel: Influence of antioxidative and antibacterial activity of sage aqueous extract and chitosan formulation on chicken burger quality. Medycyna Weterynaryjna, DOI: <a href="https://doi.org/10.21521/mw.6531">dx.doi.org/10.21521/mw.6531</a> |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte          | brak  |

|  |  |
|--|--|
| przewody/postępowania),<br>chronologicznie   |  |
| Dorobek projektowy/grantowy (z<br>ostatnich 10 lat)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• złożony wniosek o projekt badawczy z krajowych środków zewnętrznych pt. „Badania nad wykorzystaniem niekonwencjonalnych metod obróbki fizycznej w opracowaniu technologii produkcji ekologicznych proteinowych przekąsek mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej i zdrowotnej”, w konkursie pt. „Badania w rolnictwie ekologicznym” finansowanym przez MRiRW (31.12.2021 r.)</li> <li>• złożony wniosek o projekt badawczy z krajowych środków zewnętrznych pt. „Badania nad wyprodukowaniem burgerów hybrydowych o podwyższonej wartości odżywczej z wykorzystaniem surowców zwierzęcych i roślinnych wyprodukowanych metodami ekologicznymi” w konkursie pt. „Przetwórstwo produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi” finansowanym przez MRiRW (14.12.2022 r.)</li> <li>• od czerwca 2022 r. - udział w projekcie Inkubator Innowacyjności 4.0 pt. pt. Opracowanie receptury i technologii wytwarzania materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna”</li> </ul> |
| Zakres tematyczny – problem<br>badawczy – do rozwiązania<br>którego poszukuje się doktoranta | Jakie są możliwości zastąpienia substancji dodatkowych dozwolonych przez składniki pochodzenia naturalnego w produkcji przetworów mięsnych oraz mechanizmy oddziaływania składników pochodzenia naturalnego na wyróżniki jakości produktów mięsnych? Jakie metody skojarzone (np. HHP, pakowanie) w produkcji i utrwalaniu produktów mięsnych można stosować w celu poprawy ich bezpieczeństwa?  |
| <u>Dane kontaktowe:</u><br>Instytut<br>Adres e-mail<br>Telefon                               | Instytut Nauk o Żywności<br><a href="mailto:aneta.cegielka@sqgw.edu.pl">aneta.cegielka@sqgw.edu.pl</a><br>(22) 59-375-32   |