

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

| | |
|---|--|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Jakubczyk, dr hab. inż., prof. SGGW | |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe | Technologia żywności i żywienia |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie | <p>2013 - dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność: inżynieria żywności, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> <p>2000 - dr nauk rolniczych, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> <p>1996 - mgr inż., kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | <p>Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza, Ewa Ostrowska-Ligęza: The Effect of Composition, Pre-Treatment on the Mechanical and Acoustic Properties of Apple Gels and Freeze-Dried Materials, Gels 2022, 8(2): 110</p> <p>Ewa Jakubczyk ,Anna Kamińska-Dwórznicza, Anna Kot: The Rheological Properties and Texture of Agar Gels with Canola Oil— Effect of Mixing Rate and Addition of Lecithin, Gels 2022 8(11): 738</p> <p>Dorota Nowak, Ewa Jakubczyk: Effect of Pulsed Electric Field Pre-Treatment and the Freezing Methods on the Kinetics of the Freeze-Drying Process of Apple and Its Selected Physical Properties, Foods 2022, 11 (16), 2407</p> <p>Ewa Ostrowska-Ligęza, Karolina Szulc, Ewa Jakubczyk, Karolina Dolatowska-Żebrowska, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Joanna Bryś, Agata Górka: The Influence of a Chocolate Coating on the State Diagrams and Thermal Behaviour of Freeze-Dried Strawberries, Applied Sciences 2022, 12(3): 1342</p> <p>Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górka, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Diana Mańko-Jurkowska, Agnieszka Górka, Joanna Bryś: Application of Different Compositions of Apple Puree Gels and Drying Methods to Fabricate Snacks of Modified Structure, Storage Stability and Hygroscopicity, Applied Sciences 2021, 11(21): 10286</p> <p>Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznicza: Effect of Addition of Chokeberry Juice Concentrate and Foaming Agent on the Physical Properties of Agar Gel, Gels 2021, 7(3): 137</p> <p>Ewa Jakubczyk E, Aleksandra Jaskulska : The Effect of Freeze-Drying on the Properties of Polish Vegetable Soups. Applied Sciences, 2021, 11(2):654.</p> <p>Dorota Nowak, Jakubczyk Ewa. The Freeze-Drying of Foods—The Characteristic of the Process Course and the Effect of Its Parameters on the Physical Properties of Food Materials, Foods 2020. 9, (10): 1488.</p> <p>Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Anna Kamińska-Dwórznicza, Katarzyna Samborska, Artur Wiktor, Krzysztof Królikowski: A complex approach</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>to assessing properties of aerated agar-fructose gels : application of acoustic emission technique. Food Hydrocolloids 2019, 91, 66-75.</p> <p>Anna Kamińska-Dwórznička, Ewa Gondek, Sylwia Łaba, Ewa Jakubczyk and Katarzyna Samborska: Characteristics of Instrumental Methods to Describe and Assess the Recrystallization Process in Ice Cream Systems. Foods 2019, 8(4), 117; 1-13.</p> |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | Promotor pracy doktorskiej Wpływ procesów wstępnych i metody suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat) | <p>-Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods, Project Inside Food, Nr 226783 w ramach 7 programu ramowego UE, realizowany w latach 2009-2013.</p> <p>-Zintegrowane urządzenia do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitoring i kontroli jakości mikrostruktury żywności. Grant MNISW nr 1324-1/7.PRUE/2010/7- projekty międzynarodowe współfinansowane, realizacja 2010-2013.</p> |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta | <p>Ocena potencjału wykorzystania hydrokoloidów oraz substancji modyfikujących strukturę w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych, strukturalnych oraz sorpcyjnych.</p> <p>Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym</p> |
| Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta | Zaangażowanie w prace badawcze, przygotowanie publikacji naukowych oraz składanie aplikacji grantowych i projektowych |
| <p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p> | <p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl</p> <p>022 59 37 563</p> |