

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Majewska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1998 r. - Magister inżynier, kierunek technologia żywności i żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW</p> <p>2002 r. - Doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, SGGW</p> <p>2014 r. - Doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Effect of mild roasting on Arabica and Robusta coffee beans contamination with polycyclic aromatic hydrocarbons. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 2019, 56(2), 737-745</p> <p>The influence of brewing method on bioactive compounds residues in spent coffee grounds of different roasting degree and geographical origin. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, vol. 54, nr 11, 2019, ss. 3008-3014</p> <p>Determination of the botanical origin of honeybee honeys based on the analysis of their selected physicochemical parameters coupled with chemometric assays. <i>Food Science and Biotechnology</i>, vol. 28, 2019, ss. 1307-1314</p> <p>Influence of sucrose substitutes and agglomeration on volatile compounds in powdered cocoa beverages, <i>Journal of Food Science and Technology</i> 2020, Vol. 57, nr 1, s. 350-363</p> <p>Comparison of the content of selected bioactive components and antiradical properties in yoghurts enriched with chia seeds (<i>Salvia hispanica L.</i>) and chia seeds soaked in apple juice, <i>Antioxidants</i>, 2021, 10, 1989</p> <p>Comparison of volatiles and chemical composition of traditional and non-traditional honey available on the Polish market, <i>Applied Sciences</i>, 2021, 11, 6371</p> <p>Verification of the Conditions for Determination of Antioxidant Activity by ABTS and DPPH Assays—A Practical Approach, <i>Molecules</i>, 2022, 27,1-20</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik zadania w projekcie „Opracowanie optymalnej technologii pozbiorniczej dla owoców minikiwi (<i>Actinidia arguta</i>) oraz prototypu modułu nieinwazyjnie sortującego owoce pod względem stopnia dojrzałości (MODOM)” – 2020-2022

Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Wykorzystanie zawartości aminokwasów, kwasów organicznych i związków lotnych jako markerów do określenia pochodzenia botanicznego miodów.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności ewa_majewska1@sggw.edu.pl 22/59 37 678