

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Iwona Gientka dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019 r. - Doktor habilitowany nauk rolniczych, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2007 r. - Doktor nauk rolniczych, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2000 r. - Magister inż. biotechnologii, Politechnika Łódzka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wójcicki M., Świder O., <b>Gientka I.</b> [i in.], 2023. Effectiveness of a Phage Cocktail as a Potential Biocontrol Agent against Saprophytic Bacteria in Ready-To-Eat Plant-Based, <i>Food Viruses-Basel</i>, 15(1);1-24,</li> <li>• <b>Gientka I.</b>, [i in.], 2022. Enhancing Red Yeast Biomass Yield and Lipid Biosynthesis by Using Waste Nitrogen Source by Glucose Fed-Batch at Low Temperature, <i>Microorganisms</i>, 10(6);1-18,</li> <li>• <b>Gientka I.</b>, [i in.], 2021. Use of Phage Cocktail for Improving the Overall Microbiological Quality of Sprouts—Two Methods of Application. <i>Applied Microbiology</i>, 1(2);289-303.</li> <li>• Wójcicki M., Żuwalcki A., Świder O., <b>Gientka I.</b> [i in.], 2021. The use of bacteriophages against saprophytic mesophilic bacteria in minimally processed food, <i>Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria</i>, 20(4);473-484.</li> <li>• Kot A., <b>Gientka I.</b>, [i in.], 2020. Comparison of simple and rapid cell wall disruption methods for improving lipid extraction from yeast cells. <i>Journal of Microbiological Methods</i>, 176;1-7.</li> <li>• <b>Gientka I.</b>, [i in.], 2019. Deproteinated potato wastewater as a low-cost nitrogen substrate for very high yeast biomass quantities : starting point for scaled-up applications, <i>European Food Research and Technology</i>, 245(4);919-928.</li> <li>• <b>Gientka I.</b>, [i in.], 2019. Deproteinated potato wastewater as a sustainable nitrogen source in <i>Trichosporon domesticum</i> yeast lipids biosynthesis - a concept of valorization of wastewater from starch industry, <i>Potato Research</i>, 62(3);221-237.</li> </ul>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promotor pomocniczy pracy doktorskiej „Biosynteza tłuszczu oraz karotenoidów przez drożdże z rodzaju <i>Rhodotorula</i> w podłożach z ziemniaczaną wodą sokową i glicerolem”</li> </ul>

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MINIATURA 3: „Jak zasilanie źródłem węgla i temperatura kształtują metabolizm drożdży olejogennych podczas hodowli w podłożach z odpadowym źródłem azotu? Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC- 2019/03/x/NZ9/00148 - kierownik (2019/2020)</li> <li>• Grant w konkursie Inkubator Innowacyjności i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4). Decyzja nr 20/II+/2018 z dnia 19 marca 2018r., Temat: GluCan – technologia wytwarzania funkcjonalnych preparatów o wysokiej zawartości <math>\beta(1,3)/(1,6)</math>-glukanu drożdży <i>Candida utilis</i> o właściwości wiązania mykotoksyn – wykonawca (2018r.)</li> </ul>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studia nad biosyntezą lipidów przez grzyby</li> <li>• Innowacyjna żywność pochodzenia mikrobiologicznego</li> </ul>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności iwona_gientka@sggw.edu.pl 22-593-76-52</p>