

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: KATARZYNA MARCINIAK-ŁUKASIAK, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2000 r. - stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, Wydział Technologii Żywności, SGGW.</p> <p>2004 r. - stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, SGGW</p> <p>2019 r. - stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologii żywności i żywienia</p> <p>2022 r. - stanowisko profesora uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Zbikowska A., Kupiec M., Szymańska I., Kowalska M., Marciniak-Lukasiak K., Rutkowska J. (2020). Microbial β-glucan Incorporated into Muffins: Impact on Quality of the Batter and Baked Products, w: Agriculture 41, 699-707.</p> <p>Szymańska I. Żbikowska A., Marciniak-Lukasiak K.(2020). Effect of addition of a marine algae (<i>Chlorella protothecoides</i>) protein preparation on stability of model emulsion systems, Journal of Dispersion Science and Technology, 41(5), 699-707.</p> <p>Trząskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., Marciniak-Lukasiak K., Zielińska D., Szydłowska A., Bilka B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction, Sustainability, 12 (8), 1-22.</p> <p>Kupiec M., Żbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M. (2020). Rapeseed Oil in New Application: Assessment of Structure of Oleogels Based on their Physicochemical Properties and Microscopic Observations. Agriculture, 10 (6), 1-11.</p> <p>Zielińska D., Marciniak-Lukasiak K., Karbowski M., Lukasiak P. (2021). Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel Lactobacillus Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. Molecules, 26 (19), 1-19.</p> <p>Kupiec M., Żbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., Zbikowska K., Kowalska M., Kowalska H., Rutkowska J. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. International Journal of Molecular Sciences, 22 (17), 1-15.</p> <p>Marciniak-Lukasiak K., Zbikowska A., Kupiec M., Brzezinska M., Szymanska I., Lukasiak P. (2021). The Influence of Rice Protein, Hemp Protein and Transglutaminase Addition on the Quality of Instant Fried Noodles. Applied Sciences. 11(19), 1-21.</p> <p>Marciniak-Lukasiak, K.; Lesniewska, P.; Zielinska, D.; Sowinski, M.; Zbikowska, K.; Lukasiak, P.; Zbikowska, A. (2022). The Influence of Chestnut Flour on the Quality of Gluten-Free Bread. Applied Sciences, 12, 8340.</p> <p>Marciniak-Lukasiak K., Gadomska K., Sowiński M., Żbikowska K., Łukasiak P., Żbikowska A. (2022). An assessment of the possibility of using plant drinks in a gluten-free bread recipe. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 29, 2 (130), 70 – 85.</p> <p>PATENT: PAT.237024 pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</p>

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Instytut Nauk o Żywności SGGW, promotor pomocniczy (planowany termin obrony – 2023 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie składników mineralnych, odżywczych, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Technologii Żywności/ Instytut Nauk o Żywności katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl + 48 22 59 37 548