

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Krzysztof Dasiewicz, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1995 r. – mgr inż. Wydział Technologii Żywności, kierunek technologia żywności i żywienia człowieka (specjalizacja technologia mięsa) 2002 r. - doktor nauk rolniczych, Wydział Technologii Żywności SGGW 2014 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Florowski T., Florowska A., Chmiel M., <b>Dasiewicz K.</b>, Adamczak L., Pietrzak D. (2019): The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks, <i>TLWT - Food Science and Technology</i> , Vol. 104, s. 128-133</p> <p>Cegielka A., Hać-Szymańczuk E., Piwowarek K., <b>Dasiewicz K.</b>, Słowiński M. Wrońska K. (2019): The use of bioactive properties of sage preparations to improve the storage stability of low-pressure mechanically separated meat from chickens, <i>Poultry Science</i> doi.org/10.3382/ps/pez242</p> <p><b>Dasiewicz K.</b> (2019): Charakterystyka wybranych naturalnych metod utrwalania mięsa i przetworów mięsnych <i>Przemysł Spożywczy</i> , T. 73, nr 3, s. 36-38, 40-42</p> <p><b>Dasiewicz, K.</b> (2021). Mięso in vitro – dylematy producentów oraz konsumentów. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 1(3), 14–19. <a href="http://doi.org/10.15199/65.2021.3.3">http://doi.org/10.15199/65.2021.3.3</a></p> <p><b>Dasiewicz K.</b> (2021): Merchandising – technika gwarantująca skuteczność i bezpieczeństwo sprzedaży mięsa i produktów mięsnych, <i>Przemysł Spożywczy</i>,. 75(12), 18-23. DOI:10.15199/65.2021.12.3</p> <p>Matyba, P., Florowski, T., <b>Dasiewicz, K.</b>, Ferenc, K., Olszewski, J., Trela, M., ... Zabielski, R. (2021). Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i>, 11(2), 1–14. <a href="http://doi.org/10.3390/ani11020254">http://doi.org/10.3390/ani11020254</a></p> <p>Stasiak-Różańska, L., Berthold-Pluta, A., Pluta, A., <b>Dasiewicz, K.</b>, &amp; Garbowska, M. (2021). Effect of Simulated Gastrointestinal Tract Conditions on Survivability of Probiotic Bacteria Present in Commercial Preparations. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 18(3), 1–17. <a href="http://doi.org/10.3390/ijerph18031108">http://doi.org/10.3390/ijerph18031108</a></p> <p>Słowiński, M., Miazek, J., <b>Dasiewicz, K.</b>, &amp; Chmiel, M. (2021). The Effect of the Addition of Fiber Preparations on the Color of Medium-Grounded Pasteurized and Sterilized Model Canned Meat Products. <i>Molecules</i>, 26(8), 1–11. <a href="http://doi.org/10.3390/molecules26082247">http://doi.org/10.3390/molecules26082247</a></p> <p>Słowiński Mirosław, Miazek Joanna, <b>Dasiewicz K.</b>, Cegielka A. (2021): An attempt to use a barley fibre preparation containing <math>\beta</math>-glucan in the production of functional canned meat, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56(12), 6258-6267. DOI:10.1111/ijfs.15335</p>

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, :otwarte przewody), chronologicznie	Prowadzenie seminariów, wykładów i ćwiczeń dla doktorantów stacjonarnych studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Żywności
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1.Opracowanie technologii produkcji materiału odniesienia (RM) typu „konserwa mięsna” (Inkubator Innowacyjności, wykonawca projektu, 2022).</p> <p>2. Opracowanie i komercjalizacja pokarmu o obniżonej zawartości poliamin oraz preparatu roślinnego do obniżania poziomu poliamin w materiale biologicznym (Program Operacyjny Polska Wschodnia 2014-2020, POPW.01.01.02-06-0143/21, wykonawca projektu, członek Rady Naukowej, 2022/2023).</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zagadnienia związane z aspektami technologicznymi, zdrowotnymi i ekonomicznymi przetwarzania surowców zwierzęcych oraz zastosowaniem technik wizyjnych w ocenie jakości mięsa. Stosowanie bioprotekcji w utrwalaniu mięsa i przetworów mięsnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:krzysztof_dasiewicz@sggw.edu.pl">krzysztof_dasiewicz@sggw.edu.pl</a> tel. +48 22 593 75 34