

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Lech Adamczak, dr hab., inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1994 – magister inżynier technologii żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> <p>1999 – doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności SGGW</p> <p>2019 – doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienie, specjalności technologia mięsa.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chmiel Marta, Cegiełka Aneta, Świder Olga, Roszko Marek, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Adamczak Lech, Pietrzak Dorota, Florowski Tomasz, Bryła Marcin, Florowska Anna: Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage, LWT-Food Science and Technology, vol. 175, 2023, nr 114483, 1-11,</li> <li>2. Chmiel Marta, Roszko Marek, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Cegiełka Aneta, Adamczak Lech, Florowski Tomasz, Pietrzak Dorota, Bryła Marcin, Świder Olga: Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, Food Microbiology, vol. 102, 2022, Nr 103920, 1-10,</li> <li>3. Chmiel Marta, Adamczak Lech, Pietrzak Dorota, Florowski Tomasz, Florowska Anna: Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage, Foods, MDPI, 11, 6, 2022, Nr 811, 1-11,</li> <li>4. Florowski Tomasz, Florowska Anna, Chmiel Marta, Adamczak Lech, Pietrzak Dorota, Ostrowska Agnieszka, Szymańska Iwona: Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste, Foods, MDPI, 11, 2022, Nr 3946, 1-13,</li> <li>5. Pietrzak Dorota, Zwolan Adam, Chmiel Marta, Adamczak Lech, Cegiełka Aneta, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Ostrowska-Ligęza Ewa, Florowski Tomasz, Oszmiański Jan: The Effects of Extracts from Buckwheat Hulls on the Quality Characteristics of Chicken Meatballs during Refrigerated Storage, Applied Sciences-Basel, MDPI, 12, 19, 2022, Nr 9612, 1-12,</li> <li>6. Zwolan Adam, Pietrzak Dorota, Adamczak Lech, Chmiel Marta, Florowski Tomasz, Kalisz Stanisław, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Bryś Joanna, Oszmiański Jan: Characteristics of water and ethanolic extracts of Scutellaria baicalensis root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage, Journal of Food Processing and Preservation, 46, 1, 2022, Nr 16192, 1-9,</li> </ol>

	<p>7. Florowska Anna, Florowski Tomasz, Sokołowska Barbara, Adamczak Lech, Szymańska Iwona: Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and Properties of Obtained Hydrogels , Foods, 10, 11, 2021, Nr: 2514, 1-15,</p> <p>8. Chmiel Marta, Roszko M., Hać-Szymańczuk Elżbieta, Adamczak Lech, Florowski Tomasz, Pietrzak Dorota, Cegielka Aneta, Bryła Marcin.: Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, Poultry Science, 99, 2, 2020, 1107-1116,</p> <p>9. Florowska Anna, Florowski Tomasz, Sokołowska Barbara, Janowicz Monika, Adamczak Lech, Pietrzak Dorota: Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels, LWT-Food Science and Technology, 121, 2020, Nr 108995, 1-8,</p> <p>10. Zwolan Adam, Pietrzak Dorota, Adamczak Lech, Chmiel Marta, Kalisz Stanisław, Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Florowski Tomasz, Oszmiański Jan: Effects of Nigella sativa L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage, LWT-Food Science and Technology, 130, 2020, Nr 109718, 1-7.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	<p>Promotor pomocniczy doktoranta:</p> <p>Mgr inż. Adam Zwolan – po otwarciu przewodu doktorskiego.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	brak
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena możliwości wykorzystania skanera 3D do oceny składu chemicznego i jakości technologicznej mięsa. Zebrane dane geometryczne oraz tekstura (parametry barwy) skanowanych wyrębów mięsnych będą korelowane ze składem chemicznym (oznaczonym metodami odwoławczymi) oraz podstawowymi wyróżnikami jakości technologicznej mięsa (pH, wodochłonności, wyciek termiczny, zdolność utrzymywania wody własnej). Przewiduje się również próbę określenia możliwości wykorzystania skanowania 3D dla szacowania udziału elementów zasadniczych w tuszy wieprzowej.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p><a href="mailto:Iech_adamczak@sggw.edu.pl">Iech_adamczak@sggw.edu.pl</a></p> <p>22 5937530</p>