

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Nowacka dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2018 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2009 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2005 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. M Nowacka, M Trusinska, P Chraniuk, F Drudi, J Lukaszewicz, NP Nguyen, Przybyszewska A., Pobiega K., Tappi S., Tylewicz U., Rybak K., Wiktor A., 2023: Developments in plant proteins production for meat and fish analogues, <i>Molecules</i> 28 (7), 2966 2. A Ciużyska, M Trusinska, K Rybak, A Wiktor, M Nowacka, 2023: The Influence of Pulsed Electric Field and Air Temperature on the Course of Hot-Air Drying and the Bioactive Compounds of Apple Tissue <i>Molecules</i> 28 (7), 2970 3. H Rostamabadi, T Rohit, AC Karaca, M Nowacka, R Colussi, SF Frasson, Aaliya B., Sunooj K.V., Falsafi R., 2023: How non-thermal processing treatments affect physicochemical and structural attributes of tuber and root starches? <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 128, 217-237 4. M Nowacka, M Dadan, M Janowicz, A Wiktor, D Witrowa-Rajchert, Mandal R., Pratap-Singh A., Janiszewska-Turak E., 2021: Effect of nonthermal treatments on selected natural food pigments and color changes in plant material, <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 20 (5), 5097-5144
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	<p>2020 r. mgr inż. Radosław Bogusz – szkoła doktorska</p> <p>2019 r. mgr Katarzyna Rybak - otwarty przewód doktorski (promotor)</p> <p>2016 r. Dr Magdalena Dadan (promotor pomocniczy)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt Erasmus+ (FRSE, 01.11.2022-31.10.2024): „YOUng AgRifood European Innovators” KA2-HE, kwota 250 000 EURO, wniosek numer: 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693, kierownik projektu: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW. 2. Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, NCBR, 01.11.2020-31.10.2023), acronim: MILDSUSFRUIT, „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”, kwota 611 674 zł, decyzja: DWM/SF-CO/31/2021 z dnia 6.04.2021 r., kierownik zadania: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW. 3. Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled FOod processing in a boX) nr 817683, akronim: FOX, lata 2019-2022, z-ca kierownika, od 11.2022 r. kierownik zadania, wykonawca projektu.

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Projekt Miniatura 4 (NCN, 16.10.2020-15.10.2021): „Zastosowanie modelowego trawienia do oceny zmian zawartości składników bioaktywnych w żurawinie poddanej sonikacji”, projekt na badania wstępne/pilotażowe, kwota 49 500 zł, decyzja: DEC-2020/04/X/NZ9/00293 z dnia 01.10.2020 r., kierownik projektu: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW. 5. Projekt Inkubator Innowacyjności 4.0 (II konkurs na Minigrant, 08.04.2022 – 31.12.2022): „Roślinna alternatywa produktów rybnych”, kwota 70 000 zł, kierownik projektu: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW. Projekt realizowany w ramach projektu pozakonkursowego pn. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 (Działanie 4.4)) 6. Projekt „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje” (MEiN, 28.04.2022-27.08.2023): „Roślinna alternatywa ryb”, kwota 70 000 zł, decyzja: SKN/SP/534683/2022 z dnia 28.04.2022 r., kierownik projektu: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW. 7. Prace zlecone w ramach projektu pt. "Opracowanie technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego", nr wniosku o dofinansowanie POIR.01.01.01-00-0086/18, nr SGGW 506-01-092600-Q00515-99, 2018-2021, z-ca kierownika, wykonawca projektu. 8. Projekt BIOSTRATEG II (BIOSTRATEG2/298537/7/NCBR/2016) w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” (NCBiR), pt. „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, akronim projektu EKOPOLPAK, kierownik zadania, 2016-2018. 9. Projekt Iuventus Plus IP2014 033173 (MNiSW) pt. „Zastosowanie innowacyjnych metod do otrzymania przekąsek owocowych”, kierownik projektu, 2015-2018. 10. Projekt LIDER nr 497/L-4/2012 (NCBiR): Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinowanej metody z wykorzystaniem pulsacyjnego pola elektrycznego oraz ultradźwięków do wspomaganie procesu suszenia tkanki roślinnej, wykonawca projektu, 2013-2016.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druk 3D i jego wykorzystanie w tworzeniu przekąsek owocowo-warzywnych 2. Wpływ niekonwencjonalnych technik na składniki bioaktywne w żywności i ich biodostępność 3. Suszenie żywności niekonwencjonalnymi metodami oraz badanie zmian właściwości fizycznych i chemicznych oraz struktury otrzymanych produktów
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności malgorzata_nowacka@sggw.edu.pl 22 593 75 79</p>