

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Małgorzata Wroniak, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2001 r. – stopień doktora nauk rolniczych, SGGW. 2014 r. – stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 2018 r. – stanowisko profesora Uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Symoniuk Edyta, Łapińska Aneta, Ratusz Katarzyna [i in.], Influence of the Rancimat apparatus operating parameters on oxidative stability determination of cold-pressed camelina and hemp seed oil, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 2022, vol. 125, nr 2, s.1-10, Numer artykułu:2200062. DOI:10.1002/ejlt.202200062</li> <li>2. Symoniuk Edyta, Ksibi Nour, Wroniak Małgorzata [i in.], Oxidative Stability Analysis of Selected Oils from Unconventional Raw Materials Using Rancimat Apparatus <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, vol. 12, nr 20, s.1-17, Numer artykułu:10355. DOI:10.3390/app122010355</li> <li>3. Symoniuk Edyta, Wroniak Małgorzata, Napiórkowska Katarzyna [i in.], Oxidative Stability and Antioxidant Activity of Selected Cold-Pressed Oils and Oils Mixtures <i>Foods</i>, 2022, vol. 11, nr 11, s.1-18, Numer artykułu:1597. DOI:10.3390/foods11111597</li> <li>4. Florowska Anna, Hilal Adonis, Florowski Tomasz [i in.], Sodium Alginate and Chitosan as Components Modifying the Properties of Inulin Hydrogels, <i>Gels</i>, 2022, vol. 8, nr 1, s.1-13, Numer artykułu:63. DOI:10.3390/gels8010063</li> <li>5. Hilal Adonis, Florowska Anna, Florowski Tomasz [i in.], A Comparative Evaluation of the Structural and Biomechanical Properties of Food-Grade Biopolymers as Potential Hydrogel Building Blocks <i>Biomedicines</i>, 2022, vol. 10, nr 9, s.1-15, Numer artykułu:2106. DOI:10.3390/biomedicines10092106,</li> <li>6. Hilal Adonis, Florowska Anna, Wroniak Małgorzata, Hydrożele białkowo-polisacharydowe jako nośniki substancji bioaktywnych na przykładzie kurkuminy, <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2022, vol. 76, nr 12, s.13-16. DOI:10.15199/65.2022.12.2</li> <li>7. Wroniak Małgorzata, Łysiak Karol, Ratusz Katarzyna, Zanieczyszczenia chemiczne w olejach rzepakowych z polskiego rynku, <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2022, vol. 76, nr 12, s.21-27. DOI:10.15199/65.2022.12.4</li> <li>8. Wroniak Małgorzata, Raczyk Marianna, Kruszewski Bartosz [i in.], Effect of Deep Frying of Potatoes and Tofu on Thermo-Oxidative Changes of Cold Pressed Rapeseed Oil, <i>Cold Pressed High Oleic Rapeseed Oil and Palm Olein Antioxidants</i>, 2021, vol. 10, nr 10, s.1-16, Numer artykułu:1637. DOI:10.3390/antiox10101637</li> </ol>

	9. Wroniak Małgorzata, Hilal Adonis, Ratusz Katarzyna, The influence of the degree of filling the packade with oil and flushing the oil nitrogen on the oxidative stability of cold-pressed rapeseed oil, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2021, vol. 31/59, nr 2, s.84-90
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	1. promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wytłoczonego oleju" 2. promotor pracy doktorskiej Adonis Hilal: od 2020 w trakcie realizacji pt. Badanie właściwości fizykochemicznych i teksturalnych hydrożeli polisacharydowo-białkowych".
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	projekt badawczy habilitacyjny NCN: N N312 256740 - 2 letni 2011-2013, pt.: „Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno”
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	1. Przydatność olejów wysokooleinowych do smażenia 2. Blendy olejów tłoczonych na zimno – stabilność oksydacyjna 3. Oleje niefiltrowane – jakość, stabilność, bezpieczeństwo 4. Stabilność oksydacyjna olejów z nasion ziół i pestek owoców 5. Analiza czynników wpływających na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl">malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl</a> 22 5937525