

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. Marcin A. Kurek, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia – 12/2018 Doktor technologii żywności i żywienia– 12/2015 Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka – 07/2013
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Kurek M., Onopiuk A., Szpicer A., Napiórkowska A., Samborska K.: Encapsulation of anthocyanins from chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i>) with plasmolyzed yeast cells of different species, <i>Food and Bioprocess Technology</i> , vol. 137, 2023, s. 84-92, DOI:10.1016/j.fbp.2022.11.001, łączna liczba autorów: 6 Kultys E., Kurek M.: Green Extraction of Carotenoids from Fruit and Vegetable Byproducts: A Review, <i>Molecules</i> , Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 27, nr 2, 2022, Numer artykułu: 518, s. 1-14, DOI:10.3390/molecules27020518 Kurek M., Finnseth C., Skipnes D., Rode T.: Impact of high-pressure processing (HPP) on selected quality and nutritional parameters of cauliflower (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i>), <i>Applied Sciences-Basel</i> , MDPI, vol. 12, nr 12, 2022, Numer artykułu: 6013, s. 1-14, DOI:10.3390/app12126013 Napiórkowska A., Kurek M.: Coacervation as a novel method of microencapsulation of essential oils—A review, <i>Molecules</i> , Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 27, nr 16, 2022, Numer artykułu: 5142, s. 1-18, DOI:10.3390/molecules27165142 Kurek M., Moczowska-Wyrwisz M., Wyrwisz J., Karp S.: Development of gluten-free muffins with β -Glucan and pomegranate powder using response surface methodology, <i>Foods</i> , vol. 10, nr 11, 2021, Numer artykułu: 2551, s. 1-13, DOI:10.3390/foods10112551 Karp S., Wyrwisz J., Kurek M.: The impact of different levels of oat β -glucan and water on gluten-free cake rheology and physicochemical characterisation, <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i> , vol. 57, nr 10, 2020, s. 3628-3638, DOI:10.1007/s13197-020-04395-5 Kurek M., Pratap-Singh A.: Plant-Based (Hemp, Pea and Rice) Protein-Maltodextrin Combinations as Wall Material for Spray-Drying Microencapsulation of Hempseed (<i>Cannabis sativa</i>) Oil, <i>Foods</i> , vol. 9, nr 11, 2020, Numer artykułu: 1707, s. 1-11, DOI:10.3390/foods9111707 Moczowska M., Karp S., Horbańczuk O., Hanula M., Wyrwisz J.: Effect of rosemary extract addition on oxidative stability and quality of hemp seed oil, <i>Food and Bioprocess Technology</i> , vol. 124, 2020, s. 33-47, DOI:10.1016/j.fbp.2020.08.002, łączna liczba autorów: 6 Drozińska E., Kanclerz A., Kurek M.: Microencapsulation of sea buckthorn oil with β -glucan from barley as coating material, <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , vol. 131, 2019, s. 1014-1020, DOI:10.1016/j.ijbiomac.2019.03.150 Drozińska E., Kanclerz A., Kurek M.: Wykorzystanie polisacharydów jako materiałów powłokowych w procesach mikrokapsułkowania, <i>Przemysł Spożywczy</i> , nr 4, 2019, 29-30, 32, 34-35, DOI:10.15199/65.2019.4.5
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	Obronione prace doktorskie: 07/2020 – Zastosowanie β -glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego

<p>doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie</p>	<p>Otwarte przewody doktorskie: 10/2020 – Design of intelligent and active packaging system for simultaneous monitoring freshness and extending the shelf life of muscle foods, kopromotor, instytucja prowadząca: NTNU w Trondheim Obecny promotor w Szkole Doktorskiej: Double emulsion-based encapsulation of polyphenols stabilized by plant proteins and polysaccharides (2 semestr) Metody zachowania właściwości wybranych olejków eterycznych i ich zastosowanie w żywności (6 semestr)</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Projekty w realizacji</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hydrolizaty białek owadów w tworzeniu mikrokapsulek z fitosterolami - 2022/47/O/NZ9/00209 – Narodowe Centrum Nauki (program Preludium BIS) – czas trwania: 01.10.2023 – 30.09.2026 (decyzja z dnia 28.03.2023) • Koacerwacja emulsji podwójnych z antocyjanami przy użyciu białek pochodzenia roślinnego - 2021/43/D/NZ9/01572 - Narodowe Centrum Nauki (program Sonata) - czas trwania: 03.10.2022 – 02.10.2025 <p>Projekty zrealizowane</p> <ul style="list-style-type: none"> • SAUSANTOX - Wegańskie parówki o podwyższonym potencjale antyoksydacyjnym – Ministerstwo Edukacji i Nauki, umowa o dof. nr MNiSW/2020/358/DIR z dn. 04.11.2020 r.; porozumienie do umowy konsorcjum z dn. 24.06.2020 r., zawarte w dniu 05.08.2020 r. (program Inkubator Innowacyjności 4.0) – czas trwania: 13.09.2021-28.02.2022 • Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym - LIDER/25/0022/L-7/15/NCBR/2016 - Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (program LIDER) – czas trwania: 01.01.2017-31.12.2019 • Opracowanie technologii i składu gotowej mieszanki do wypieku pieczywa będącego źródłem błonnika z frakcją β-glukanu - nr grantu: 505-10-102800-L00377-99 - Dotacja na utrzymanie potencjału badawczego oraz młodych naukowców i uczestników studiów doktoranckich, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego – czas trwania 23.06.2014 – 30.06.2015
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Problem badawczy, do jakiego poszukiwany jest doktorant, znajduje się w obszarze wykorzystania techniki mikrokapsułkowania substancji pochodzenia roślinnego oraz alternatywy dla białka ssaków. Etapy będą opierały się na wyborze źródła pochodzenia substancji o charakterze bioaktywnym, optymalizacji procesów ekstrakcji oraz opracowania metody mikrokapsułkowania za pomocą suszenia rozpyłowego lub liofilizacji.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Techniki i Projektowania Żywności, marcin_kurek@sggw.edu.pl, 22 59 37 078</p>