

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Marta Chmiel, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2008 – magister inżynier, kierunek technologia żywności i żywienie człowieka, Wydział Nauk o Żywności SGGW</p> <p>2012 – doktor inżynier nauk rolniczych, Wydział Nauk o Żywności SGGW</p> <p>2020 – doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chmiel M., Cegielka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2023). Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 175, 1-11. 2. Bryła M., Damaziak K., Twarużek M., Waśkiewicz A., Stępień Ł., Roszko M., Pierzgalski A., Soszyńska E., Łukasiewicz-Mierzejewska M., Chmiel M., Wójcik W. (2023). Toxicopathological effects of ochratoxin A and its diastereoisomer under in ovo conditions and in vitro evaluation of the toxicity of these toxins against the embryo <i>Gallus gallus</i> fibroblast cell line. <i>Poultry Science</i>, 102, 1-11. 3. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O. (2022). Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Food Microbiology</i>, 102, 103920. 4. Cegielka A., Chmiel M., Hać-Szymańczuk E., Pietrzak D. (2022). Evaluation of the Effect of Sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) Preparations on Selected Quality Characteristics of Vacuum-Packed Chicken Meatballs Containing Mechanically Separated Meat. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 24, 12890. 5. Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A. (2022). Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed “Krakowska Sucha Staropolska” Sausage. <i>Foods</i>, 11, 811. 6. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J. (2022). Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 46, 16192. 7. Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I. (2022). Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. <i>Foods</i>, 11, 3946. 8. Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Chmiel M., Piwowarek K., Tarnowska K. (2021). Addition of different rosemary preparations (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) to chicken meatballs improves their quality profile. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 56, 6236-6245. 9. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M. (2020). Time evolution of microbiological quality and

	<p>content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. Poultry Science, 99, 1107-1116.</p> <p>10. Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Pietrzak D., Marcin W., Barczak T. (2021). Wynalazek, Chroniony, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): P.424332, Numer patentu/prawa: Pat.236615, Data zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 22-01-2018, Data udzielenia prawa: 08-02-2021, Publikacja patentu/wzoru: [WUP 08-02-2021].</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekty badawcze „Wpływ absorberów tlenu i wilgoci na jakość przechowalniczą przetworów mięsnych”, wykonywane w ramach umowy o świadczeniu usług badawczych pomiędzy SGGW w Warszawie a Multisorb Technologies Inc. Buffalo, New York, USA, 2015-2016, lider (6 projektów).</p> <p>2. Projekt badawczy „Wpływ zawartości tlenu resztkowego w opakowaniu na barwę mięsa i jego trwałość podczas chłodniczego przechowywania”, realizowany ze środków przyznanych w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na prowadzenie badań naukowych służących rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich w SGGW, 2013-2014, kierownik projektu.</p> <p>3. Projekt badawczy N N312 068739 „Badania nad zastosowaniem komputerowej analizy obrazu do wykrywania wady PSE mięsa wieprzowego”, MNiSW/NCN, grant promotorski, 2010-2012, główny wykonawca (kierownik projektu - prof. dr hab. Mirosław Słowiński).</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>1. Wpływ sposobu pakowania na jakość mięsa i przetworów mięsnych</p> <p>2. Możliwości wydłużenia trwałości mięsa i przetworów mięsnych</p> <p>3. Zmiany zachodzące w mięsie i przetworach mięsnych w czasie przechowywania</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności marta_chmiel@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 32</p>