

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Sabina Galus dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2021 r. - stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2010 r. - stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, SGGW, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2006 r. - tytuł magistra inżyniera nauk rolniczych, SGGW, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kowalska H., Masiarz E., Ignaczak A., Marzec A., Hać-Szymańczuk E., Salamon A., Cegiłka A., Żbikowska A., Kowalska J., Galus S. (2023) Advances in Multigrain Snack Bar Technology and Consumer Expectations: A Review, <i>Food Reviews International</i>, 39:1, 93-118.</p> <p>Galus, S.; Mikus, M.; Cieurzyńska, A.; Janowicz, M. (2022). Whey Protein Isolate-Based Edible Coatings Incorporated with Jojoba Oil as a Novel Approach for Improving the Quality of Fresh-Cut Root Parsley during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences</i>, 12, 9023, 1-12.</p> <p>Galus. S., Mikus M., Cieurzyńska A., Domian E., Kowalska J., Marzec A., Kowalska H. (2021). The effect of whey protein-based edible coatings incorporated with lemon and lemongrass essential oils on the quality attributes of fresh-cut pears during storage. <i>Coatings</i>, 11(7), 745, 1-19</p> <p>Mikus M., Galus S., Cieurzyńska A., Janowicz M. (2021). Development and characterization of novel composite films based on soy protein isolate and oilseed flours. <i>Molecules</i>, 26(12), 3738, 1-18</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Cieurzyńska A., Galus S., (2021). Edible coatings as osmotic dehydration pretreatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 1-34</p> <p>Galus S., Gouathitz M., Kowalska H., Debeaufort F. (2020). Effect of candelilla or carnauba wax on barrier, mechanical, optical, structural properties of sodium caseinate edible films. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21(24), 9349, 1-20</p>

	<p>Galus S., Arik Kibar A. E., Gniewosz M., Kraśniewska K. (2020). Novel materials in the preparation of edible films and coatings – a review. <i>Coatings</i>, 10 (7), 674, 1-14</p> <p>Villa C.C., Galus S., Nowacka M. Magri A., Petriccione M., Gutiérrez T.J. (2020). Molecular sieves for food applications: a review. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 102, 102-122</p> <p>Kraśniewska K., Galus S., Gniewosz M. (2020). Biopolymers-based materials containing silver nanoparticles as active packaging for food applications – a review. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21(3), 1-17</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Promotor pomocniczy pracy doktorskiej Pani mgr inż. Anny Kot (2019-2023)</p> <p>Promotor pomocniczy pracy doktorskiej Pani mgr inż. Magdaleny Karwackiej (2020-2024)</p> <p>Promotor pracy doktorskiej Pani mgr inż. Magdaleny Mikus (2021-2025)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Kierownik projektu Iuventus Plus 2011 013371 MNiSW (2012-2015) „Wpływ substancji hydrofobowych na właściwości fizyczne filmów z naturalnych polimerów”</p> <p>Wykonawca projektu Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018 NCBiR (2018-2021) „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”</p> <p>Kierownik projektu Miniatura 5 DEC-2021/05/X/NZ9/00746 NCN (2021-2022) „Ocena możliwości zastosowania biopolimerowych folii barwnych jako kolorymetryczne wskaźniki pH”</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Badania z zakresu innowacyjnych materiałów opakowaniowych do żywności, w tym tworzenie i charakterystyka biopolimerowych folii jadalnych o działaniu aktywnym. Powlekanie żywności w celu monitorowania cech jakościowych produktu w czasie przechowywania. Możliwości zastosowania materiałów odpadowych oraz produktów syntezy biotechnologicznej w produkcji opakowań biodegradowalnych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>sabina_galus@sggw.edu.pl</p> <p>22 593 75 79</p>