

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, tytuł, stopień naukowy: Ewa Domian, prof. dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	mgr inż. 06.07.1988 r. doktor 10.10.1997 r. doktor hab. 26.06.2009 r. profesor 28.11.2019 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Domian, E., Brynda-Kopytowska, A., Marzec, A. (2017). Functional properties and oxidative stability of flaxseed oil microencapsulated by spray drying using legume proteins in combination with soluble fiber or trehalose. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 10 (7), 1374–1386 2. Domian, E., Brynda-Kopytowska, A., Cieśla, J., Ostrowska-Ligęza, E. (2017). Effect of the type of carbohydrate on the DVS critical relative humidity in spray-dried fat-filled pea protein-based powders: comparison with monolayer coverage and Tg values. <i>Food Hydrocolloids</i>, 73, 335-343 3. Gawalek, J., Domian, E., Ryniecki, A., Bakier, S. (2017). Effects of the spray drying conditions of chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i> L.) juice concentrate on the physicochemical properties of powders. <i>International Journal of Food Science & Technology</i>. 52 (9), 1933–1941 4. Domian, E., Cenkiem, J., Górka, A., Brynda-Kopytowska, A. (2018). Effect of oil content and drying method on bulk properties and stability of powdered emulsions with OSA starch and linseed oil. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 88, 95-102 5. Domian, E., Brynda-Kopytowska, A., Cieśla, J., Górka A., E. (2018). Effect of carbohydrate type on the DVS isotherm-induced phase transitions in spray-dried fat-filled pea protein-based powders. <i>Journal of Food Engineering</i>, 222, 115-125. 6. Brynda-Kopytowska, A., Domian, E. (2018). Wybrane właściwości sypkich preparatów tłuszczowych wytwarzanych metodą suszenia rozpyłowego emulsji stabilizowanych białkiem grochu. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 595, 29–39 7. Przybył, K., Gawalek, J., Koszela, K., Przybył, J., Rudzińska, M., Gierz, Ł., & Domian, E. (2019). Neural Image Analysis and Electron Microscopy to Detect and Describe Selected Quality Factors of Fruit and Vegetable Spray-Dried Powders—Case Study: Chokeberry Powder. <i>Sensors</i>, 19(20), 4413. 8. Domian, E., & Szczepaniak, M. (2020). Rheological behavior of concentrated emulsions containing carotenoids with different polarity. <i>Journal of Food Engineering</i>, 274(6), https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109827 9. Dłużewska, E., Florowska, A., Domian, E., Wojciechowska, M., & Maszewska, M. (2020) The Influence of the Agglomeration

	<p>Process on Stability of Microencapsulated β-Carotene. International Journal of Food Engineering, 16(1-2),. Online: 2019-11-19 DOI: https://doi.org/10.1515/ijfe-2018-0310</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>1. Mikrokapsułkowanie oleju i wybrane właściwości preparatów w proszku otrzymywanych metodą suszenia rozpyłowego emulsji stabilizowanych białkami mleka. dr inż. Aleksandra Sułek, obrona 23.10.2014 r.</p> <p>2. Wybrane właściwości suszonych emulsji stabilizowanych skrobią typu OSA w aspekcie mikrokapsułkowania oleju lnianego. dr inż. Jan Cenker, obrona 18.02.2016 r.</p> <p>3. Fizykochemiczna charakterystyka sypkich preparatów tłuszczowych wytwarzanych metodą suszenia rozpyłowego emulsji stabilizowanych białkiem grochu. dr inż. Anna Brynda – Kopytowska, obrona 26.09. 2019 r.</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Projekt nr RPMA.01.02.00-14-6197/16-00 „Opracowanie innowacyjnych metod stabilizacji oraz nowych formułacji barwników naturalnych i żywności barwiącej dla przemysłu spożywczego”(2017-2018); kierownik naukowy</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Wykorzystanie wielofazowych układów zdyspergowanych, takich jak emulsje, proszki i żele, w kształtowaniu stabilnych struktur jako zaprojektowane strukturalnie systemy dostarczania substancji czynnych do żywności. Te funkcjonalne składniki mogą być nutraceutykami, barwnikami, bioaktywnymi lipidami, białkami czy węglowodanami.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji ewa_domian@sggw.edu.pl (22) 59 37 578</p>