

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Gondek, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Doktor 2003 Doktor habilitowany 2016
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kaminska-Dwórznicka A., Skrzypczak P., Gondek E., 2016: Modification of kappa carrageenan by b-galactosidase as a new method to inhibit recrystallization of ice. <i>Food Hydrocolloids</i> 61 (2016) 31-35 (IF₂₀₁₅=4,474, 40)</p> <p>Mitrus M., Wójtowicz A., Oniszcuk T., Gondek E., Mościcki L., 2017. Effect of processing conditions on microstructure and pasting properties of extrusion-cooked starches. <i>International Journal of Food Engineering</i> 2017, Vol. 13, nr 6, s. 31-42 (IF₂₀₁₆=0,73; 15pkt)</p> <p>Samborska K., Wasilewska A., Gondek E., Jakubczyk E., Kamińska-Dwórznicka A. 2017. Diastase activity retention and physical properties of honey/arabic gum mixtures after spray drying and storage. <i>International Journal of Food Engineering</i> 13,6, 20-30 (IF₂₀₁₆=0,73; 15pkt)</p> <p>Jakubczyk E. Gondek E. Tryzno E. 2017: Application of novel acoustic measurement techniques for texture analysis of co-extruded snacks . <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 75, 582-589 (IF₂₀₁₃=2,088; 35pkt)</p> <p>Samborska, K., Suszek, J., Hać-Szymańczuk, E., (...), Gładyszewski, G., Gondek, E., 2018: Characterization of membrane processed honey and the effect of ultrafiltration with diafiltration on subsequent spray drying. <i>Journal of Food Process Engineering</i>, 41(6), e12818 013 (IF₂₀₁₈=1,955; ???pkt)</p> <p>Wiktor, A., Gondek, E., Jakubczyk, E., Rybak, K., Witrowa-Rajchert, D. 2018: Acoustic and mechanical properties of carrot tissue treated by pulsed electric field, ultrasound and combination of both . <i>Journal of Food Engineering</i>, 238, pp. 12-21 (IF₂₀₁₈=3,197; 40pkt)</p> <p>Oniszcuk T, Oniszcuk A., Gondek E., Guz L., Puk K., Kocira A., Kusz A., Kasprzak K., Wójtowicz A. 2019: Active polyphenolic compounds, nutrients contents and antioxidant capacity of extruded fish feed containing purple coneflower (<i>Echinacea purpurea</i>). <i>Saudi Journal of Biological Sciences</i> audi <i>Journal of Biological Sciences</i> 2019, Vol. 26, nr 1, s. 24-30</p> <p>Bialik, M., Wiktor, A., Latocha, P., Gondek, E. 2018: Mass transfer in osmotic dehydration of kiwiberry: Experimental and mathematical modelling studies. <i>Molecules</i>, 23(5), 1236</p> <p>Jakubczyk E., Gondek E., Kamińska-Dwórznicka A., Samborska K., Wiktor A., Królikowski K. 2019: A complex approach to assessing properties of aerated agar-fructose gels: Application of acoustic emission technique. <i>Food Hydrocolloids</i> 2019, Vol. 91, s. 66-75 ok 4</p> <p>Lammerskitten A., Wiktor A., Siemer C., Toepfl S., Mykhailik V., Gondek E., Rybak K., Witrowa-Rajchert D., Parniakov O. 2019: The effects of pulsed electric fields on the quality parameters of freeze-dried apples <i>Journal of Food Engineering</i> 2019, Vol. 252, s. 36-43</p>

	Jaworska D., Mojska H., Gielecińska I., Najman K., Gondek E., Przybylski W., Krzyczkowska P. 2019: The effect of vegetable and spice addition on the acrylamide content and antioxidant activity of innovative cereal products. Food Additives & Contaminants: Part A 2019, Vol. 36, nr 3, s. 374-384
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy w dwóch przewodach doktorskich. Promotor w jednym otwartym przewodzie doktorskim Dr Artur Wiktor obrona 2016 (promotor pomocniczy) Dr. Daria Romankiewicz obrona 2019 (promotor pomocniczy) Mgr inż. Michał Bialik (promotor)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	„Inkubator Innowacyjności+”. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 „Opracowanie technologii wytwarzania soków o obniżonej zawartości cukrów”- Wykonawca „Inkubator Innowacyjności+”. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 „Suszone mini kiwi jako innowacyjna przekąska”-wykonawca MNISW 1324-1/7.PRUE/2010/ (Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods)-kierownik Inside Food UE 7pR (Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods)-wykonawca
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Wpływ metod obróbki wstępnej i parametrów procesów suszenia na przebieg procesu oraz wybrane właściwości fizykochemiczne suszu. Wzbogacanie wartości odżywczej, opracowanie technologii wytwarzania żywności funkcjonalnej. Tekstura żywności - badania właściwości mechanicznych, akustycznych i strukturalnych. Wpływ pulsacyjnego światła na właściwości tkanki roślinnej
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności ewa_gondek@sqgw.edu.pl 225937563