

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Ewa Jakubczyk, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2013 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności</p> <p>2000 – dr nauk rolniczych</p> <p>1996-2000: studia doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p> <p>1996- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>-Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Anna Kamińska-Dwórznicka, Katarzyna Samborska, Artur Wiktor, Krzysztof Królikowski: A complex approach to assessing properties of aerated agar-fructose gels : application of acoustic emission technique. Food Hydrocolloids 2019, 91, 66-75.</p> <p>-Anna Kamińska-Dwórznicka, Ewa Gondek, Sylwia Łaba, Ewa Jakubczyk and Katarzyna Samborska: Characteristics of Instrumental Methods to Describe and Assess the Recrystallization Process in Ice Cream Systems. Foods 2019, 8(4), 117; 1-13.</p> <p>-Artur Wiktor, Ewa Gondek, Ewa Jakubczyk, Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert: Acoustic and mechanical properties of carrot tissue treated by pulsed electric field, ultrasound and combination of both. Journal of Food Engineering 2018, 238, 12-21.</p> <p>-Ewa Gondek, Justyna Gauze, Ewa Jakubczyk, Małgorzata Janczar-Smuga, Dorota Nowak, Mateusz Stasiak, Anna Kamińska-Dwórznicka, Katarzyna Samborska. Wysokobłonnikowe przekąski zbożowo-warzywne – analiza wybranych właściwości fizycznych i funkcjonalnych. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 2017, 590, 15-27.</p> <p>-Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Ewelina Tryzno: .Application of novel acoustic measurement techniques for texture analysis of co-extruded snacks. LWT - Food Science and Technology 2017, Vol. 75, 582-589.</p> <p>-Ewa Jakubczyk: Drukowanie żywności w 3D. Przemysł Spożywczy 2017, 71, (1), 2-7.</p> <p>-Samborska Katarzyna, Wasilewska Aleksandra, Gondek Ewa, Jakubczyk Ewa, Kamińska-Dwórznicka Anna. Diastase activity retention and physical properties of honey/arabic gum mixtures after spray drying and storage. International Journal of Food Engineering 2017, 13, 20-30.</p>
Doświadczenie w pracy z	Promotor pracy doktorskiej Wpływ procesów wstępnych i metody

doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>-Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods, Project Inside Food, Nr 226783 w ramach 7 programu ramowego UE, realizowany w latach 2009-2013.</p> <p>-Zintegrowane urządzenia do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitoring i kontroli jakości mikrostruktury żywności. Grant MNiSW nr 1324-1/7.PRUE/2010/7- projekty międzynarodowe współfinansowane, realizacja 2010-2013.</p> <p>-Wykorzystanie właściwości akustycznych i mechanicznych do oceny jakości ziarna pszenicy. Grant własny MNiSW N312247855, realizowany w latach: 2008-2010.</p> <p>-Studia nad stabilnością pian spożywczych i wpływem procesu suszenia na ich jakość. Grant własny MNiSW N312247833, realizowany w latach 2007- 2009.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena potencjału wykorzystania hydrokoloidów oraz substancji modyfikujących strukturę w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych, strukturalnych oraz sorpcyjnych.</p> <p>Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym</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>ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl</p> <p>022 59 37 563</p>