

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Ewelina Hallmann, adiunkt, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1999 rok: magister inżynier, kierunek studiów: ogrodnictwo, specjalizacja: rośliny warzywne;</p> <p>2003 rok: doktor nauk rolniczych, dyscyplina: ogrodnictwo, specjalność: warzywnictwo;</p> <p>2013 rok: doktor habilitowany nauk rolniczych, dyscyplina: technologia żywności i żywienia, specjalizacja: żywność ekologiczna.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hallmann E., Marszałek K., Lipowski J., Jasińska U., Kazimierczak R., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska E. Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production, <i>Food Chemistry</i>, 2019, 278, , 254-260; 2. Hallmann E., Rozpara E., Słowianek M., Leszczyńska J. The effect of organic and conventional farm management on the allergenic potency and bioactive compounds status of apricots (<i>Prunus armeniaca L.</i>), <i>Food Chemistry</i>, 2019, 279, 171-178; 3. Ponder A., Hallmann E. The effects of organic and conventional farm management and harvest time on the polyphenol content in different raspberry cultivars, <i>Food Chemistry</i>, 2019, 302, 1-8; 4. Carrillo C., Wilches-Pérez D., Kazimierczak R., Hallmann E., Rembiałkowska E. Organic versus conventional beetroot. Bioactive compounds and antioxidant properties, <i>LWT</i>, 2019, 116, 108552; 5. Ponder A., Hallmann E. Phenolics and carotenoid contents in the leaves of different organic and conventional raspberry (<i>Rubus idaeus L.</i>) cultivars and their in vitro activity, <i>Antioxidants</i>, 2019, 8, 458, 1-12; 6. Król K., Gantner M., Tatarak A., Hallmann E. The effect of roasting, storage, origin on the bioactive compounds in organic and conventional coffee (<i>Coffea arabica</i>), <i>European Food Research and Technology</i> 246, 33-39; 7. Ponder A., Hallmann E. The nutritional value and vitamin C content of different raspberry cultivars from organic and conventional production, <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 2020, 87, 103429; 8. Hallmann E., Ponder A., Aninowski M., Naragerel T., Leszczyńska J. The interaction between antioxidants content and allergenic potency of different raspberry cultivars, <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 256; 9. Górecki M., Hallmann E. The antioxidant content of coffee and its in vitro activity as an effect of its production method and roasting and brewing time, <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 308;

	10. Sadowska A., Świderski F., Hallmann E. Properties of raspberry powder obtained by a new method of fluidised-bed jet milling and drying compared to other drying methods, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor doktoratu mgr inż. Alicja Ponder (Ocena wpływu gospodarowania ekologicznego i konwencjonalnego na zawartość związków biologicznie czynnych w owocach i liściach wybranych odmian malin) przewód otwarty 19 grudnia 2018 roku
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekhaga Foundation no. 2016/R/89, Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production; (wykonawca) 2. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr decyzji RRre-029-7-2809/10, z dnia 17 czerwca 2010, Ocena wartości odżywczej i przeciwnowotworowej soków warzywnych z produkcji ekologicznej; (główny wykonawca) 3. Eko Tech Product, Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii dla ekologicznej uprawy roślin sadowniczych, Projekt realizowany w ramach Innowacyjnej Gospodarki i Narodowej Strategii Spójności; (wykonawca) 4. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr decyzji PKre-029-31-28/11(71), z dnia 25 maja 2011, Ekologiczne metody przetwórstwa owoców i warzyw z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych otrzymywanych produktów; (główny wykonawca) 5. Biorewitt - opracowanie innowacyjnych technologii wytwarzania nowych środków ulepszania gleby i nowych podłoży do upraw bezglebowych; LIFE10 ENV/PL/661 2012-2013; (wykonawca)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> • wpływ gospodarowania ekologicznego i konwencjonalnego na jakość i wartość odżywczą owoców i warzyw; • ocena zawartości związków biologicznie czynnych w warzywach i owocach z produkcji ekologicznej, biodynamicznej, integrowanej i konwencjonalnej;
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka e-mail: ewelina_hallmann@sggw.edu.pl 22 59 37 036