

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Grażyna Cacak-Pietrzak, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1996 – dr inż. nauk rolniczych, w zakresie technologii żywności i żywienia 2012 – dr hab. nauk rolniczych, w zakresie technologii żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Dziki D., Cacak-Pietrzak G., Gawlik-Dziki U., Świeca M., Miś A., Różyło R., Jończyk K.: 2017. Physicochemical properties and milling characteristics of spring wheat from different farming systems. <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> Vol. 19, No 6, 1253-1266</p> <p>Romankiewicz D., Hassoon W.H., Cacak-Pietrzak G., Sobczyk M., Wirkowska-Wojdyła M., Ceglińska A., Dziki D.: 2017. The effect of chia seeds (<i>Salvia hispanica</i> L.) addition on quality and nutritional value of wheat bread. <i>Journal of Food Quality</i>, Vol. 2017, article ID 7352631, 7 pages</p> <p>Stępniewska S., Słowik E., Cacak-Pietrzak G., Romankiewicz D., Szafrąńska A., Dziki D.: 2018. Prediction of rye flour baking quality based on parameters of swelling curve. <i>European Food Research and Technology</i>, Vol. 244, No 6, 989-997</p> <p>Gońda M., Cacak-Pietrzak G., Jończyk K.: 2018. Assessment of the use of flour from the grain of spring common wheat cultivated under organic farming for pasta production. <i>Acta Agrophysica</i> 25(2), 145-156</p> <p>Różyło R., Wójcik M., Dziki D., Biernacka B., Cacak-Pietrzak G., Gawłowski S., Zdybel A.: 2019. Freeze-dried elderberry and chokeberry as natural colorants for gluten-free wafer sheets. <i>International Agrophysics</i> 33, 217-225</p> <p>Dziki D., Cacak-Pietrzak G., Gawlik-Dziki U., Sulek A., Kocira S., Biernacka B.: 2019. Effect of Moldavian dragonhead (<i>Dracocephalum moldavica</i> L.) leaves on the baking properties of wheat flour and quality of bread. <i>CyTA – Journal of Food</i>, Vol. 17, No. 1, 536-543</p> <p>Cacak-Pietrzak G., Sulek A., Wyzińska M.: 2019. Evaluation the baking value of passage flours. <i>Research for Rural Development</i>, Vol. 2, 36-42; Conference: 25th Annual International Scientific Conference on Research for Rural Development; Latvia Univ. Life Sci. & Technologies, Jelgava, LATVIA, 15-17 may 2019</p> <p>Stępniewska S., Hassoon W.H., Szafrąńska A., Cacak-Pietrzak G., Dziki D.: 2019. Procedures for evaluation of the breadmaking quality of wholemeal rye flours. <i>Foods</i>, Vol. 8, 331, 11 pages</p>

	<p>Cacak-Pietrzak G., Różyło R., Dziki D., Gawlik-Dziki U., Sulek A., Biernacka B.: 2019. <i>Cistus incanus</i> L. as an innovative functional additive to wheat bread. <i>Foods</i>, Vol. 8, 349, 12 pages</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>Promotor pracy doktorskiej mgr inż. Darii Pająk „Analiza wpływu dodatku nasion roślin zielnych na wartość odżywczą, cechy sensoryczne oraz proces czerstwienia pieczywa pszennego”; obrona z wyróżnieniem 08.07.2019</p> <p>Promotor pracy doktorskiej mgr inż. Sylwii Stępniewskiej „Studia nad wartością wypiekową mąki żytniej z krajowych młynów przemysłowych ze szczególnym uwzględnieniem roli polisacharydów”; przewód otwarty 27.09.2018, planowany termin obrony – październik-listopad 2020</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>MRiRW nr decyzji HOR.re 027.4.2017/1 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji HOR.re 027.4.2017/2 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy ozimej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji HORze 027.6.2018/1 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji HORze 027.6.2018/2 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy ozimej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji PJ.re.027.6.2019/1 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu.</p> <p>MRiRW nr decyzji PJ.re.027.6.2019/2 – Ocena wartości wypiekowej mąki z ziarna nowych odmian pszenicy ozimej i jej przydatność do produkcji pieczywa</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktora</p>	<p>Otrzymywanie innowacyjnych funkcjonalnych produktów zbożowych</p> <p>Ocena właściwości fizyko-chemicznych i przydatności przetwórczej ziarna zbóż z uprawy ekologicznej</p> <p>Wpływ genotypu oraz warunków uprawy na różne aspekty jakości ziarna zbóż i otrzymanych z nich produktów</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności grazyna_cacak_pietrzak@sggw.edu.pl (22) 593 75 41</p>