

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Małgorzata Gniewosz, prof. dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2011- prof. dr hab. nauk rolniczych</p> <p>2003 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: biotechnologia i mikrobiologia żywności</p> <p>1995 – dr nauk rolniczych, w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: biotechnologia i mikrobiologia żywności</p> <p>1986- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Gniewosz M., Stobnicka A. 2018: Bioactive components content, antimicrobial activity, and foodborne pathogen control in minced pork by cranberry pomace extracts, <i>Journal of Food Safety</i> 38, 1-11,</p> <p>Pobiega K., Kraśniewska K., Gniewosz M. 2019: Application of propolis in antimicrobial and antioxidative protection of food quality - a review, <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 83, 53-62.</p> <p>Kraśniewska K., Pobiega K., Gniewosz M. 2019: Pullulan - biopolymer with potential for use as food packaging, w: <i>International Journal of Food Engineering</i>, 15, nr 9, 2019-0030.</p> <p>Bączek K., Kosakowska O., Gniewosz M. [i in.] 2019: Sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) productivity and raw material quality from organic cultivation, <i>Agronomy</i>, 9, Nr:279,</p> <p>Kycia K., Chlebowska-Śmigiel A., Szydłowska A., Ziarno M., Gniewosz M. 2020: Pullulan as a potential enhancer of <i>Lactobacillus</i> and <i>Bifidobacterium</i> viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality, <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 128, 1-8.</p> <p>Kraśniewska K., Galus S., Gniewosz M. 2020: Biopolymers-based materials containing silver nanoparticles as active packaging for food applications - a review, <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21, 1-17,</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>2007: Badania nad zastosowaniem pullulanu w postaci powłoki jadalnej jako czynnika trwałości wybranych surowców roślinnych. (obroniony)</p> <p>2010: Wiązanie magnezu przez wybrane szczepy bakterii</p>

	<p>fermentacji mlekowej z rodzaju <i>Lactobacillus</i>. (obroniony)</p> <p>2013: Właściwości przeciwdrobnoustrojowe filmów pullulanowych wzbogaconych w ekstrakty z bazylii wonnej, wiązówki błotnej oraz borówki czernicy. (obroniony)</p> <p>2014: Aktywność przeciwdrobnoustrojowa ekstraktów z owoców i wytlóków żurawiny wielkoowocowej i żurawiny błotnej. (obroniony)</p> <p>2014: Właściwości przeciwdrobnoustrojowe filmów pullulanowych z dodatkiem ekstraktów roślinnych oraz ocena ich wpływu na jakość wybranych surowców roślinnych. (obroniony)</p> <p>2017 - 2020: Promotor pracy doktorskiej: Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej opakowań do żywności z pullulanu i propolisu. (otwarty przewód)</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Badania nad naturalnym wiązaniem biopierwiastków przez drożdże <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>Pichia jadinii</i>. Grant MNiSzW, lata 2000-2004.</p> <p>Właściwości przeciwdrobnoustrojowe powłok pullulanowych wzbogaconych ekstraktami z roślin leczniczych i aromatycznych. Grant NCN, lata 2010-2014.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Ocena zastosowania nowych środków przeciwdrobnoustrojowych w ochronie żywności
<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>malgorzata_gniewosz@sggw.edu.pl</p> <p>22-59-376-50</p>