

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Aneta Cegiełka, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> • mgr inż. w zakresie technologii żywności i żywienia (1996 r.); tytuł pracy magisterskiej „Porównanie efektywności technologicznej koncentratów i izolatów białka sojowego w technologii modelowych farszów mięsnych” • dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia (2002 r.); tytuł rozprawy doktorskiej „Badania nad wpływem transglutaminazy i fosforanów na jakość szynki drobiowej z obniżoną ilością soli kuchennej” • dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia (2014 r.); tytuł rozprawy habilitacyjnej „Badania nad określeniem wpływu zastąpienia zwierzęcego surowca tłuszczowego olejami roślinnymi oraz dodatku preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów z mięsa kurcząt”
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>A. Cegiełka, E. Hać-Szymańczuk, K. Frączkiewicz, M. Chmiel (2021): Influence of antioxidative and antibacterial activity of sage aqueous extract and chitosan formulation on chicken burger quality. <i>Medycyna Weterynaryjna</i>, DOI: dx.doi.org/10.21521/mw.6531</p> <p>Cegiełka A. (2020): "Clean Label" as one of the leading trends in the meat industry in the world and in Poland - a review. <i>Roczniki Państwowego Zakładu Higieny</i>, https://doi.org/10.32394/rpzh.2020.0098</p> <p>M. Chmiel, M. Roszko, E. Hać-Szymańczuk., L. Adamczak, T. Florowski, D. Pietrzak, A. Cegiełka, M. Bryła (2020): Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Poultry Science</i>, DOI:10.1016/j.psj.2019.10.045</p> <p>A. Cegiełka, E. Hać-Szymańczuk, K. Piwowarek, K. Dasiewicz, M. Słowiński, K. Wrońska (2019): The use of bioactive properties of sage preparations to improve the storage stability of low-pressure mechanically separated meat from chickens. <i>Poultry Science</i>, https://doi.org/10.3382/ps/pez242</p> <p>E. Hać-Szymańczuk, A. Cegiełka, M. Karkos, M. Gniewosz, K. Piwowarek (2019): Evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of oregano (<i>Origanum vulgare</i> L.) preparations during storage of low-pressure mechanically separated meat (BAADER meat) from chickens, <i>Food Science and Biotechnology</i>, https://doi.org/10.1007/s10068-018-0491-1</p> <p>M. Chmiel, E. Hać-Szymańczuk, L. Adamczak, D. Pietrzak, T. Florowski, A. Cegiełka (2018): Quality changes of chicken breast meat packaged in a normal and in a modified atmosphere. The</p>

	<p>Journal of Applied Poultry Research, https://doi.org/10.3382/japr/pfy004</p> <p>A. Cegielka, E. Hać-Szymańczuk (2018): Chitozan - naturalny biopolimer przedłużający trwałość produktów. Przemysł Spożywczy, DOI: 10.15199/65.2018.5.4</p> <p>A. Cegielka, M. Gniewosz, E. Hać-Szymańczuk, A. Chlebowska-Śmigiel (2017): Effect of the addition of pullulan on the quality of low-fat homogenized scalded sausages, CyTA - Journal of Food, DOI: 10.1080/19476337.2016</p> <p>A. Cegielka, M. Chmiel, E. Krajewska-Kamińska, E. Hać-Szymańczuk (2015): Quality characteristics of chicken burgers enriched with vegetable oils, inulin and wheat fiber. Italian Journal of Food Science, vol. 27, 1-12</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik projektu badawczego habilitacyjnego N N312 21 09 36 p.t. „Badania nad wpływem preparatów błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego oraz oleju roślinnego na jakość hamburgerów z mięsa drobiowego” (2009-2011)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Jakie są możliwości zastąpienia substancji dodatkowych dozwolonych przez składniki pochodzenia naturalnego w produkcji przetworów mięsnych oraz mechanizmy oddziaływania składników pochodzenia naturalnego na wyróżniki jakości produktów mięsnych? Jakie metody skojarzone w produkcji i utrwalaniu produktów mięsnych można stosować w celu poprawy ich bezpieczeństwa?
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności aneta_cegielka@sggw.edu.pl (22) 59-375-32