

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Marek Kieliszek, Dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia, biotechnologia, mikrobiologia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>05.07.2019 Habilitation, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>12.06.2015 Doktor inżynier, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>12.06.2009 Studia podyplomowe, Wydział Biochemii, Biofizyki i Biotechnologii, Uniwersytet Jagielloński, Kraków, Biologia molekularna</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kieliszek M., Dourou M. (2021) Effect of selenium on the growth and lipid accumulation of <i>Yarrowia lipolytica</i> yeast. <i>Biological Trace Element Research</i>, 199(4), 1611-1622.</p> <p>Kieliszek M., Kot A. M., Piwowarek K., Błażej S. (2020) Accumulation of selenium in <i>Candida utilis</i> growing in media of increasing concentration of this element. <i>Applied Sciences</i>, 10(4), 1439.</p> <p>Kieliszek M. (2019) Selenium—fascinating microelement, properties and sources in food. <i>Molecules</i>, 24(7), 1298.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Bzducha-Wróbel A., Kot A. M. (2019) Effect of selenium on lipid and amino acid metabolism in yeast cells. <i>Biological Trace Element Research</i>, 187, 316–327.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Bzducha-Wróbel A., Kot A. M. (2019) Effect of selenium on growth and antioxidative system of yeast cells. <i>Molecular Biology Reports</i> 46, 1797–1808.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Piwowarek K., Brzezicka K. (2018) Equilibrium modeling of selenium binding from aqueous solutions by <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 yeasts. <i>3 Biotech</i>, 8, 388.</p> <p>Kieliszek M., Lipinski B. (2018) Pathophysiological significance of protein hydrophobic interactions: an emerging hypothesis. <i>Medical Hypotheses</i>, 110, 15–22.</p> <p>Kieliszek M., Piwowarek K., Kot A. M., Błażej S., Chlebowska-Śmigiel A., Wolska I. (2018) Pollen and bee bread as new health-oriented products: a review. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 71, 170–180.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S. (2018) Speciation analysis of selenium in <i>Candida utilis</i> yeast cells using HPLC-ICP-MS and UHPLC-ESI-Orbitrap MS techniques. <i>Applied Sciences</i>, 8, 2050.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., & Kurek E. (2017) Binding and conversion of selenium in <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 yeasts in bioreactor culture. <i>Molecules</i>, 22(3), 352.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Projekt Miniatura 2017/01/X/NZ9/00339 (12.09.2017-11.10.2018), Narodowe Centrum Nauki, „Wpływ selenu na ocenę aktywności systemu antyoksydacyjnego komórek drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-Q00349-99 (2018-2019), „Analiza proteomiczna</p>

	<p>białek selenowych wyizolowanych ze szczepów drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt, „Glu-Can-Technologia wytwarzania funkcjonalnych preparatów o wysokiej zawartości (1,3)/(1,6)-glukanu drożdży <i>Candida utilis</i> o właściwościach wiązania mykotoksyn”, wykonawca.</p> <p>Projekt 505-10-092800-N00287-99 (2016-2017), „Studia nad bioakumulacją selenu z roztworów wodnych Na₂SeO₃ przez drożdże <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 z wykorzystaniem glicerolu i odpadowej ziemniaczanej wody sokowej jako składników podłoża hodowlanego”, kierownik.</p> <p>Projekt 510-01-ZM-02 (2014), „Produkcja zewnątrzkomórkowych enzymów proteolitycznych przez wybrane szczepy bakterii <i>Lactobacillus</i> w zależności od źródła azotu w pożywce oraz wykorzystanie statystyki eksperymentalnej”, kierownik.</p> <p>Projekt 500-01-ZM-04 (2014), „Ocena przydatności szczepów bakterii fermentacji mlekowej i drożdży do wytwarzania prozdrowotnego produktu – pierzgi”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-A-01135-99 (2012-2013), „Studia nad bioakumulacją jonów selenu przez biomasę komórkową drożdży paszowych <i>Candida utilis</i> ATCC 9950”, kierownik.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-011/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepu drożdży i sposobu uzyskiwania suszonego preparatu tych drożdży, gwarantującego zachowanie cech technologicznych, umożliwiających fermentowanie brzeczek (miodowych) o wysokich stężeniach cukrów”, wykonawca.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-014/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepów i sposobu otrzymywania prozdrowotnego produktu na bazie pyłku kwiatowego i miodu pszczelego”, wykonawca.</p> <p>Projekt celowy, nr 6 ZR9 2009C/07327, nr umowy: 04564/C.ZR9-6/2010 (2010-2011), Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, „Opracowanie technologii i wdrożenie do produkcji mikrobiologicznej transglutaminazy dla potrzeb przemysłu spożywczego”, wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Studia nad wpływem selenu na funkcje fizjologiczne i metaboliczne lipolitycznych komórek drożdży 2. Optymalizacja produkcji transglutaminazy przez mikroorganizmy w zmiennych warunkach hodowlanych 3. Wpływ selenu oraz procesu anhydrobiozy na aktywność fizjologiczną komórek drożdży 4. Studia nad toksycznością i mutagennością związków selenu w różnych grupach drożdży
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności marek_kieliszek@sggw.edu.pl 22-593-7657</p>