

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

dr hab. Marcin A. Kurek	
Dyscyplina naukowa / dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia – 12/2018</p> <p>Doktor technologii żywności i żywienia– 12/2015</p> <p>Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka – 07/2013</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurek, M. A., & Pratap-Singh, A. (2020). Plant-based (hemp, pea and rice) protein–maltodextrin combinations as wall material for spray-drying microencapsulation of hempseed (<i>Cannabis sativa</i>) oil. <i>Foods</i>, 9(11), 1707. 2. Kanclerz, A., Drozińska, E., & Kurek, M. A. (2019). Microencapsulation of <i>Camelina sativa</i> oil using selected soluble fractions of dietary fiber as the wall material. <i>Foods</i>, 8(12), 681. 3. Pieczykolan, E., & Kurek, M. A. (2019). Use of guar gum, gum arabic, pectin, beta-glucan and inulin for microencapsulation of anthocyanins from chokeberry. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 129, 665-671. 4. Moczowska, M., Karp, S., Niu, Y., & Kurek, M. A. (2019). Enzymatic, enzymatic-ultrasonic and alkaline extraction of soluble dietary fibre from flaxseed–A physicochemical approach. <i>Food Hydrocolloids</i>, 90, 105-112. 5. Kurek, M. A., Moczowska, M., Pieczykolan, E., & Sobieralska, M. (2018). Barley β-d-glucan–modified starch complex as potential encapsulation agent for fish oil. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 120, 596-602. 6. Kurek, M. A., Karp, S., Wyrwisz, J., & Niu, Y. (2018). Physicochemical properties of dietary fibers extracted from gluten-free sources: quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>), amaranth (<i>Amaranthus caudatus</i>) and millet (<i>Panicum miliaceum</i>). <i>Food Hydrocolloids</i>, 85, 321-330. 7. Kurek, M. A., Karp, S., Stelmasiak, A., Pieczykolan, E., Juszczyk, K., & Rieder, A. (2018). Effect of natural flocculants on purity and properties of β-glucan extracted from barley and oat. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 188, 60-67.

	<p>8. Kurek, M. A., Wyrwisz, J., Karp, S., & Wierzbicka, A. (2017). Particle size of dietary fiber preparation affects the bioaccessibility of selected vitamin B in fortified wheat bread. <i>Journal of Cereal Science</i>, 77, 166-171.</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>Obronione prace doktorskie: 07/2020 – Sabina Karp, Zastosowanie β-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego</p> <p>Otwarte przewody doktorskie: 10/2020 – Samira Mohammadalinejad, Design of intelligent and active packaging system for simultaneous monitoring freshness and extending the shelf life of muscle foods, kopromotor, instytucja prowadząca: NTNU w Trondheim</p>
<p>Dorobek projektowy / grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Kierownik Projektu: Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (2017-2019)</p> <p>Kierownik Zadania Badawczego: Opracowanie technologii i składu gotowej mieszanki do wypieku pieczywa będącego źródłem błonnika z frakcją beta-glukanu, Dotacja utrzymanie potencjału badawczego oraz młodych naukowców i uczestników studiów doktoranckich (2014-2015)</p> <p>Doktorant w ramach Projektu: Projekt „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”. UDA-POIG.01.03.01-14-041/12. Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka (2013-2015)</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Problem badawczy, do jakiego poszukiwany jest doktorant, znajduje się w obszarze wykorzystania techniki mikrokapsułkowania substancji pochodzenia roślinnego. Etapy będą opierały się na wyborze źródła pochodzenia substancji o charakterze bioaktywnym, optymalizacji procesów ekstrakcji oraz opracowania metody mikrokapsułkowania za pomocą suszenia rozpyłowego lub liofilizacji. Istnieje możliwość realizacji problemu badawczego przez 2 doktorantów.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Techniki i Projektowania Żywności, marcin_kurek@sggw.edu.pl, 22 59 37 078</p>