

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Agata Marzec, dr inż. hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie człowieka
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Prof. SGGW październik 2017 Dr hab. grudzień 2012 Dr inż. listopad 2002 Mgr inż. lipiec 1995
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Marzec A., Ambroziak D. 2021. Wpływ rodzaju surowca i dodatku kakao na właściwości reologiczne ciasta i teksturę makaronu suszonego metodą mikrofalowo-próżniową. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 1, 52-59.</p> <p>Marzec A., Kowalska H., Kowalska J., Domian E., Lenart A. 2020. Influence of Pear Variety and Drying Methods on the Quality of Dried Fruit. Molecules. 25(21), 1-19.</p> <p>Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., Ciurzyńska A., Lenart A., Kowalska H. 2020. The Use of Antioxidant Potential of Chokeberry Juice in Creating Pro-Healthy Dried Apples by Hybrid (Convection-Microwave-Vacuum) Method. Molecules. 25(23), 1-15.</p> <p>Marzec A., Damaziak K., Kowalska H., Riedel M., Michalczyk M., Koczywąs E., Cisneros F., Lenart A., Niemiec J. 2019. Effect of Hens Age and Storage Time on Functional and Physicochemical Properties of Eggs. Journal of Applied Poultry Research, 28, 280-300.</p> <p>Grad J. Marzec A. 2019. Analiza właściwości sensorycznych barwy i tekstury biszkoptów z substytutami mąki pszennej. Przemysł Spożywczy, 2, 28-33.</p> <p>Marciniak-Lukasiak K., Marzec A., Żbikowska A., Kozłowska M. 2019. The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. Journal Applied Sciences, 9, 936, 2-14.</p> <p>Damaziak K., Marzec A., Riedel J., Szeliga J., Koczywąs E., Cisneros F., Michalczyk M., Łukasiewicz M., Gozdowski D., Siennicka A., Kowalska H., Niemiec J., Lenart A. 2018. Effect of dietary canthaxanthin and iodine on the production performance and table eggs quality of laying hens. Poultry Science, 97, 4008-4019.</p> <p>Ciurzyńska A., Marzec A., Mieszkowska A., Lenart A. 2017. Structure influence on mechanical and acoustic properties of freeze-dried gels obtained with the use of hydrocolloids. Journal of Texture Studies, 1-12.</p> <p>Mieszkowska A., Marzec A. 2016. Effect of polydextrose and inulin on texture and consumer preference of short-dough biscuits with chickpea flour. LWT - Food Science and Technology, 73, 60-66.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Dr inż. Arleta Mieszkowska, (13.06.2019), Analiza właściwości sensorycznych, struktury i tekstury ciastek kruchych o zmniejszonej zawartości sacharozy. Promotor
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Projekt konsorcyjny SUSFOOD ERA-Net (Sustainable Food Consumption and Production) NCBiR/VII Pr. Ramowy realizowany w 4 ośrodkach naukowych w Szwecji (koordynator), w Niemczech i

	<p>Polsce. Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products. 09.2014-08.2016 - Członek zespołu i wykonawca</p> <p>The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physic-chemical properties of eggs. Projekt finansowany przez firmę DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugust, Szwajcaria. 01.04.2015-30.06.2016 - Kierownik zadania badawczego i główny wykonawca</p> <p>Feeding laying hens the feed with Polish industrial vitamins levels supplemented with HyD 60 and high level Carophyll. RZD Wilanów, Wydział Nauk o Zwierzętach SGGW w Warszawie. Projekt finansowany przez firmę DSM Nutritional Products AG, Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugust, Szwajcaria. 01.04.2014-05.01.2015 - Główny wykonawca.</p> <p>Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods. 7PR 226783, Komisja Europejska, (1.05.2009 – 30.04.2013) - Główny wykonawca.</p> <p>Zintegrowane urządzenie do badania i analizy obrazu w projektowaniu, monitorowaniu i kontroli jakości mikrostruktury żywności. 7PR, 1324-1/7.PFUE2010/7, MNiSzW. (8.03.2010 - 30.04.2013) - Główny wykonawca.</p> <p>Wykorzystanie właściwości akustycznych i mechanicznych do oceny jakości ziarna pszenicy. Grant własny, MNiSW, N 413158834, (05.06.2008-04.12.2010) - Główny wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Kreowanie i ocena struktury, tekstury, właściwości sensorycznych i funkcjonalnych ciastek z substancjami prebiotycznymi i błonnikiem antyoksydacyjnym.</p> <p>Suszenie hybrydowe makaronu z substancjami bioaktywnymi i jego wpływ na strukturę, teksturę, właściwości sensoryczne i funkcjonalne.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Umiejętność pracy w zespole, planowania eksperymentów, analizy danych, pisania tekstów naukowych, dobra znajomość języka angielskiego.</p> <p>Rzetelność i motywacja w realizacji zadań badawczych.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności agata_marzec@sggw.edu.pl 022 59 375 65</p>