

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Nowacka, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2018 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2009 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2005 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Villa C.C., Galus S., Nowacka M., Magri A., Petriccione M., Gutiérrez T.J., 2020: Molecular sieves for food applications: A review, Trends in Food Science & Technology, 102, 102-122. 2. Nowacka M., Stodulska W., 2020: Wykorzystanie nanotechnologii do produkcji materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Ważenie - Dozowanie - Pakowanie, nr 3/2020 (79), 62-66. 3. Yeddes W., Nowacka M., Rybak K., Younes I., Hammami M., Saidani-Tounsi M., Witrowa-Rajchert D., 2019: Evaluation of the antioxidant and antimicrobial activity of rosemary essential oils as gelatin edible film component, Food Science and Technology Research, 25(2), 321-329. 4. Nowacka M., Niemczuk D., Kownacki S. 2019: Chroniąc najcenniejsze, Bezpieczne opakowania do żywności, Packaging Polska, 1/2019, 48-51. 5. Nowacka M., Rybak K., Wiktor A., Mika A., Boruszewski P., Woch J., Przybysz K., Witrowa-Rajchert D., 2018: The quality and safety of food contact materials – paper and cardboard coated with paraffin emulsion, Food Control, 93, 183-190. 6. Nowacka M., Kownacki S., Śwircz K., 2018: Współczesne trendy w opakowaniach do żywności, Aktywne i inteligentne rozwiązania, Packaging Polska, 9/2018, 106-108. 7. Nowacka M., Mika A., Wiktor A., Ciosek P., Rybak K., Dadan M., Witrowa-Rajchert D., 2017: Application of various types of coatings in food packaging materials: sensorial assessment and health safety, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21(2), 71-75. 8. Nowacka M., Wiktor A., Dadan M., Rybak K., Mika A., D. Niemczuk, Witrowa-Rajchert D., 2017: Czym uszlachetnić papier?, Kierunek Spożywczy, 2/2017, 32-36. 9. Nowacka M., Szulc E., 2017: Rewolucje w opakowaniach, Polskie Mięso, nr 23, 1/2017, 24-29. 10. Rejak A., Wójtowicz A., Oniszczyk T., Niemczuk D., Nowacka M., 2014: Evaluation of Water Vapor Permeability of Biodegradable Starch-Based Films, TEKA Commission of Motorization and Energetics in Agriculture, 14(1), 89-94.
Doświadczenie w pracy z	<ul style="list-style-type: none"> • promotor pomocniczy pracy dr Magdaleny Dadan (obroniony)

<p>doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>doktorat w 2016 r.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • promotor pracy mgr Katarzyny Rybak (otwarty przewód doktorski w 2019 r.) • promotor pracy mgr Radosława Bogusza (Szkola Doktorska rok 2020 r.)
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET, NCBR, 2020-2023), acronim: MILDSUSFRUIT, „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”, kierownik zadania. 2. Projekt Miniatura (NCN, 2020-2021): „Zastosowanie modelowego trawienia do oceny zmian zawartości składników bioaktywnych w żurawinie poddanej sonikacji”, projekt na badania wstępne/pilotażowe, kierownik projektu. 3. Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled FOOd processing in a boX) nr 817683, akronim: FOX , lata 2019-2022, z-ca kierownika, wykonawca projektu. 4. Prace zlecone w ramach projektu pt. "Opracowanie technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego", nr wniosku o dofinansowanie POIR.01.01.01-00-0086/18, nr SGGW 506-01-092600-Q00515-99, 2018-2021, z-ca kierownika, wykonawca projektu. 5. Projekt BIOSTRATEG II (BIOSTRATEG2/298537/7/NCBR/2016) w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” (NCBiR), pt. „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, akronim projektu EKOPOLPAK, kierownik zadania, 2016-2018. 6. Projekt luventus Plus IP2014 033173 (MNiSW) pt. „Zastosowanie innowacyjnych metod do otrzymania przekąsek owocowych”, kierownik projektu, 2015-2018. 7. Projekt LIDER nr 497/L-4/2012 (NCBiR): Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinowanej metody z wykorzystaniem pulsacyjnego pola elektrycznego oraz ultradźwięków do wspomaganie procesu suszenia tkanki roślinnej, wykonawca projektu, 2013-2016.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Badania w zakresie biopolimerowych folii jadalnych z dodatkiem związków barwnych oraz ich zastosowanie jako kolorymetryczne wskaźniki pH służące do oceny jakości wybranych produktów spożywczych w inteligentnych systemach opakowań.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności malgorzata_nowacka@sggw.edu.pl 22 593 75 79</p>