

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Małgorzata Ziarno, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dziedzina: nauk rolniczych</li> <li>• Dyscyplina: technologia żywności i żywienia</li> <li>• Specjalność: biotechnologia mleka</li> </ul>
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>profesor nadzwyczajny SGGW, 2013r.  doktor hab. - 2009 r., SGGW, Wydział Technologii Żywności,  doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia  doktor - 1999r., SGGW, Wydział Technologii Żywności,  technologia żywności, doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: technologia produktów zwierzęcych  magister - 1995 r., SGGW, Wydział Technologii Żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Ziarno M.</b>, Kozłowska M., Ścibisz I., Kowalczyk M., Pawelec S., Stochmal A., Szleszyński B., 2021. The effect of selected herbal extracts on lactic acid bacteria activity. <i>Applied Sciences</i> 11, 3898.</p> <p><b>Ziarno M.</b>, Hasalliu R., Cwalina A. 2021. Effect of the Addition of Milk Protein Preparations on Selected Quality Parameters and Nutritional Characteristics of Kefir. <i>Applied Sciences</i> 11, 966.</p> <p><b>Ziarno M.</b>, Bryś J., Parzyszek M., Veber A.L. 2020. Effect of lactic acid bacteria on the lipid profile of bean-based plant substitute of fermented milk. <i>Microorganisms</i>, 8, 1348;</p> <p><b>Ziarno M.</b>, Derewiaka D., Dytrych M., Stawińska E., Zaręba D. 2020. Effects of fat content on selected qualitative parameters of a fermented coconut "milk" beverage. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2155-162. ISSN: 1338-4260.</p> <p>Kycia K., Chlebowska-Śmigiel A., Szydłowska A., Sokół E., <b>Ziarno M.</b>, Gniewosz M. 2020, Pullulan as a potential enhancer of Lactobacillus and Bifidobacterium viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 128,</p> <p><b>Ziarno M.</b>, Zaręba D. 2020. The effect of the addition of microbial transglutaminase before the fermentation process on the quality characteristics of three types of yogurt. <i>Food Science and Biotechnology</i>, 29 (1), 109-119,</p> <p>Dmytrów I., Mituniewicz-Małek A., <b>Ziarno M.</b>, Balejko J. 2019. Storage stability of fermented milk with probiotic monoculture and transglutaminase. <i>Czech Journal of Food Sciences</i>, 37, (5): 332-337.</p> <p>Mituniewicz-Małek A, Zielińska D., <b>Ziarno M.</b> 2019. Probiotic monocultures in fermented goat milk beverages – sensory quality of final product. <i>International Journal of Dairy Technology</i>, 99, 240-247,</p> <p>Ścibisz I., <b>Ziarno M.</b>, Mitek M. 2019. Color stability of fruit yogurt during storage. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 56 (4), 1997-2009,</p> <p><b>Ziarno M.</b>, Zaręba D., Maciejak M., Veber A.L. 2019. The impact of dairy starter cultures on selected qualitative properties of functional fermented beverage prepared from germinated White Kidney Beans. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2, 167-176.</p>
Doświadczenie w pracy z	Skład i właściwości biochemiczne fermentowanych napojów z nasion roślin strączkowych – autor rozprawy doktorskiej: Patrycja Cichońska; przewód

<p>doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>doktorski otwarty; planowany rok złożenia rozprawy doktorskiej: 2024          Charakterystyka funkcjonalna i wykorzystanie technologiczne dzikich szczepów bakterii fermentacji mlekowej - autor rozprawy doktorskiej: Joanna Żylińska; praca obroniona 21/10/2016          Studia nad zastosowaniem chromatograficznej identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej w ocenie funkcjonalności mlecznych napojów probiotycznych - autor rozprawy doktorskiej: Dorota Zaręba; praca obroniona 05/07/2012</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<p>Prowadzenie badań nad nowym rodzajem masła o lepszych parametrach smarowności i dłuższym terminie przydatności do spożycia. Realizowany w ramach Działania M16 Współpraca (nr umowy: 00012.DDD.6509.00036.2019.05). Kierownik naukowy projektu          Opracowanie nowych wysokobiałkowych produktów na bazie mięsa wieprzowego wytwarzanych w sposób naturalny. Nr RPMA.01.02.00-14-b496/18. Wykonawca          Opracowanie technologii produkcji napojów roślinnych fermentowanych stanowiących alternatywę jogurtów mlecznych nr POIR.01.03.01-00-0086/17. Kierownik ds. Badań i Rozwoju          Opracowanie technologii otrzymywania na skalę przemysłową fermentowanego napoju sojowego na bazie przemysłowych kultur bakterii . nr POIR.02.03.02-14-0066/17. Główny wykonawca          Opracowanie technologii produkcji dwóch napojów fermentowanych typu jogurt z mleka roślinnego – jaglanego i kokosowego. Nr projektu RPDS.01.02.01-02-0016/15-00. Program RPOWD 2014-2020. Kierownik naukowy projektu          Stabilność antocyjanów borówki wysokiej (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) w jogurtach owocowych. Nr NN312 125339, grant własny MNiSW. Wykonawca          Studia nad zastosowaniem chromatograficznej identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej w ocenie funkcjonalności mlecznych napojów probiotycznych. Nr NN312 121739, grant promotorski MNiSW. Kierownik grantu</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Badania nad wpływem mikrokapsułkowania metodą ekstruzji na właściwości i aktywność probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opracowanie technologii mikrokapsułkowania probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej preparatami białek roślinnych.</li> <li>• Zbadanie właściwości i aktywności mikrokapsułkowanych szczepów bakterii fermentacji mlekowej białkami roślinnymi.</li> <li>• Zbadanie właściwości produktów fermentowanych otrzymywanych z wykorzystaniem mikrokapsułkowanych szczepów bakterii fermentacji mlekowej.</li> </ul>
<p><u>Dane kontaktowe:</u>          Wydział/Instytut          Adres e-mail          Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności          malgorzata_ziarno@sggw.edu.pl          +48 22 59 37 666</p>