

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Agata Marzec, dr inż. hab., prof. nadzwyczajny	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Prof. nadzwyczajny 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., 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 Physiochemical Properties of Eggs. <i>Journal of Applied Poultry Research</i>, 28, 280-300.</p> <p>Grad J. Marzec A. 2019. Analiza właściwości sensorycznych barwy i tekstury biszkoptów z substytutami mąki pszennej. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 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. <i>Journal Applied Sciences</i>, 9, 936, 2-14.</p> <p>Ostrowska-Ligeza E., Marzec A., Górka A., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Rejch A., Czarkowska K. 2019. A comparative study of thermal and textural properties (acoustic and mechanical) of milk, white and dark chocolates. <i>Thermochemica Acta</i>, 671, 60-69.</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Kowalska J., Samborska K., Lenart A. 2018. Development of apple chips technology. <i>Heat and Mass Transfer</i>, 54(12), 3573–3586.</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. <i>Poultry Science</i>, 97, 4008-4019.</p> <p>Damaziak K., Marzec A., Kieliszek M., Bucław M., Michalczyk M., Niemiec J. 2018. Comparative analysis of structure and strength of vitelline membrane and physical parameters of yolk of ostrich, emu, and greater rhea eggs. <i>Poultry Science</i>, 97, 3, 1032-1040</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Kowalska J., Ciużyńska A., Samborska K., Cichowska J., Rybak K., Lenart A. 2017. Osmotic dehydration of Honeoye strawberries in solutions enriched with natural bioactive molecules. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 85, 500-505</p> <p>Ciużyńska 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. <i>Journal of Texture Studies</i>, 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. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 73, 60-66.</p>
Doświadczenie w pracy z	Dr inż. Arleta Mieszkowska, (13.06.2019), Analiza właściwości

doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	sensorycznych, struktury i tekstury ciastek kruchych o zmniejszonej zawartości sacharozy. Promotor
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>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 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>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Ocena wpływu aktywności wody i substancji prebiotycznych na strukturę i teksturę ocenianą metodą emisji akustycznej w ciastkach.</p> <p>Analiza struktury i właściwości funkcjonalnych kreowanych poprzez suszenie hybrydowe makaronu wzbogaconego w związki bioaktywne.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności/Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>agata_marzec@sggw.edu.pl</p> <p>022 59 375 65</p>