

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Agnieszka Ciużyńska, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2003 - magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka, w zakresie technologii żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p>2007 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności i organizacja produkcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p>2017 - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Ciużyńska A., Marczak W., Lenart A., Janowicz M. (2020): Production of innovative freeze-dried vegetable snack with hydrocolloids in terms of technological process and carbon footprint calculation. <i>Food Hydrocolloids</i>, 108, 105993</p> <p>Ciużyńska A., Jasiorowska A., Ostrowska-Ligęza E., Lenart A. (2019): The influence of the structure on the sorption properties and phase transition temperatures of freeze-dried gels. <i>J. Food Eng.</i>, 252, 18-27</p> <p>Ciużyńska A., Cieśluk P., Barwińska M., Marczak W., Ordyniak A., Lenart A., Janowicz M. (2019): Eating Habits and Sustainable Food Production in the Development of Innovative “Healthy” Snacks (Running Title: Innovative and “Healthy” Snacks). <i>Sustain.</i>, 11, 2800; doi:10.3390/su11102800</p> <p>Ciużyńska A., Bajno J., Olskiński I., Pisarska A., E. Ostrowska-Ligęza, Pałacha Z., Lenart A. (2018). Sorption properties and phase transitions temperature of freeze-dried strawberry model based on hydrocolloids with a tailored structure. <i>Drying Techn.</i>, 36(10), 1209-1223.</p> <p>Ciużyńska A., Pisarska A., Olskiński I., Panfiluk A. M., Ostap M. S., Lenart A. (2018). The effect of composition changes, aeration time on structure and rehydration of innovative freeze-dried gels. <i>Int. Agroph.</i>, 32, 429-435.</p> <p>Ciużyńska A., Cichowska J., Kowalska H., Czajkowska K., Lenart A. 2018. Osmotic dehydration of Braeburn variety apples in the production of sustainable food products. <i>Int. Agroph.</i>, 32(1), 141-146.</p> <p>Ciużyńska A., Mieszkowska A., Olskiński I., Lenart A. (2017). The effect of composition and aeration on selected physical and sensory properties of freeze-dried hydrocolloid gels. <i>Food Hydrocoll.</i>, 67, 94-103</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>J. Texture Stud.</i>, 48(2), 131-142</p>

	<p>Ciurzyńska A., Kowalska H., Czajkowska K., Lenart A. 2016: Osmotic dehydration in production of sustainable and healthy food. Trends Food Sci. Techn., 50, 186-192.</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Kowalska J., Ciurzyńska A., Czajkowska K., Cichowska J., Rybak K., Lenart A. 2017. Osmotic dehydration of Honeoye strawberries in solutions enriched with natural bioactive molecules. LWT, 85, 500-505</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	promotor pomocniczy mgr inż. Kingi Czajkowskiej. Temat pracy: "Wpływ odwadniania osmotycznego jabłek w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia konwekcyjno-mikrofalowo próżniowego na właściwości fizykochemiczne suszy". Praca obroniona 12.04.2019
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> Wykonawca projektu NCBiR (2018-2021) „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”. Projekt Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018. Kierownik projektu NCN (2014-2017) „Innowacyjny produkt truskawkowy o wykreowanej strukturze”. Sonata 5 Nr DEC-2013/09/D/NZ9/04150. Wykonawca projektu międzynarodowego NCBiR 2014-2016 “Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”. Nr 5/SH/SUSFOOD1/2014. Wykonawca projektu MNiSW (2008–2011) „Określenie wpływu zmian struktury zachodzących w suszonych próżniowo owocach miękkich na przebieg tego procesu i na właściwości użytkowe otrzymanych suszy”. Nr N N312 197635.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Studia nad możliwością wykorzystania zrównoważonych technologii przetwarzania w celu przekształcenia produktów ubocznych w innowacyjne produkty żywnościowe.</p> <p>Analiza możliwości zaprojektowania i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizyko-chemicznych i stabilności przechowalniczej.</p> <p>Badania właściwości produktów spożywczych, oraz wpływu różnych procesów technologicznych na kształtowanie ich struktury.</p> <p>Analiza ruchu masy podczas usuwania wody z materiałów roślinnych z wykorzystaniem odwadniania osmotycznego oraz różnych technik suszenia.</p> <p>Ocena wartości odżywczej oraz struktury otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych na różnym poziomie zaawansowania</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie agnieszka_ciurzynska@sggw.edu.pl tel. 0225937577