

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Elżbieta Hać-Szymańczuk, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	30.06.2000 r. - magister inżynier 22.10.2004 r. - doktor inżynier 22.11.2019 r. - doktor habilitowany inżynier
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Lipińska E., Piwowarek K. 2017: Application of rosemary for the prolongation of microbial and oxidative stability in mechanically deboned poultry meat from chicken. <i>Italian Journal of Food Science</i> 29 (2), str. 329–342</p> <p>Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Chmiel M., Czaja K. 2017: Antioxidant and antimicrobial effects of oregano on quality characteristics of model pork batters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 41 (2), str. 1–8</p> <p>Cegielka A., Gniewosz M., Hać-Szymańczuk E., Chlebowska-Śmigiel A. 2017: Effect of the addition of pullulan on the quality of low-fat homogenized scalded sausages. <i>CyTA - Journal of Food</i> 15 (1), str. 147–154</p> <p>Chmiel M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Cegielka A. 2018: Quality changes of chicken breast meat packaged in a normal and in a modified atmosphere. <i>The Journal of Applied Poultry Research</i>, Vol. 27 (3), str. 349–362 (DOI.org/10.3382/japr/pfy004)</p> <p>Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Piwowarek K. 2018: Bakterie <i>Brochothrix thermosphacta</i> i możliwość ich rozwoju w surowcach oraz przetworach mięsnych. <i>Gospodarka Mięsna</i> (9), str. 30-32, 34</p> <p>Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Karkos M., Gniewosz M., Piwowarek K. 2019: Evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of oregano (<i>Origanum vulgare</i> L.) preparations during storage of low-pressure mechanically separated meat (BAADER meat) from chickens. <i>Food Science and Biotechnology</i> 28 (2), str. 449-457</p> <p>Cegielka A., Hać-Szymańczuk E., Piwowarek K., Dasiewicz K., Słowiński M., Wrońska K. 2019: The use of bioactive properties of sage preparations to improve the storage stability of low-pressure mechanically separated meat from chickens. <i>Poultry</i></p>

	<p>Science, 98, str. 5045-5053</p> <p>Hać-Szymańczuk E., Cegiłka A., Piwowarek K. 2019: Zmiany zachodzące w czasie przechowywania mięsa. <i>Gospodarka Mięsna</i> (6), str. 22-24</p> <p>Patent P.410458 (decyzja o przyznaniu z dnia 06.04.2018, udzielenie patentu 30.08.2019 WUP 08/19): Zastosowanie oregano do przedłużania trwałości mrożonego mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie (twórca)</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr Kamila Piwowarka „Wykorzystanie wyłoków jabłkowych w procesie fermentacji propionowej prowadzonej przy użyciu wybranych szczepów bakterii z rodzaju <i>Propionibacterium</i> ” (wszcęcie przewodu 26.05.2017, postępowanie zakończone 7.12.2018 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Projekt badawczy własny Narodowego Centrum Nauki N N312 257040: Badania nad działaniem przeciwdrobnoustrojowym i przeciwutleniającym ekstraktów, olejków eterycznych oraz suszy roślin przyprawowych w mięsie drobiowym. Okres realizacji: 10.05.2011-09.05.2015, całkowity budżet 124 700 PLN. Pełniona funkcja: kierownik i wykonawca główny.</p> <p>2. Projekt "Obóz Naukowy ADAMED SmartUp w SGGW" (WND-POWR 03.01.00-00-C080/16) w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju 3.1. Kompetencje w szkolnictwie wyższym. Pełniona funkcja: koordynator administracyjno-organizacyjny.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Badania modelowe aktywności ekstraktów roślinnych oraz olejków eterycznych wobec drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych występujących w żywności.</p> <p>Badania aktywności przeciwdrobnoustrojowej ekstraktów i olejków eterycznych w połączeniu z niekonwencjonalnymi metodami utrwalania żywności.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności,</p> <p>Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności</p> <p>ul. Nowoursynowska 159C, 02-776 Warszawa</p> <p>e-mail: elzbieta_hac_szymanczuk@sggw.edu.pl</p> <p>tel. +48 22 593 76 60</p>