

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Ostrowska-Ligęza, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka – 09.07.1996 – SGGW w Warszawie Dr inż. nauk rolniczych – 21.06.2001 – SGGW w Warszawie Dr hab. nauk rolniczych – 14.04.2014 – SGGW w Warszawie Prof. Uczelni SGGW – 02.01. 2020 – SGGW w Warszawie
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Górską, K. Szulc, E. Ostrowska-Ligęza, J. Bryś, M. Wirkowska-Wojdyła. 2017. Effect of composition and drying method on glass transition temperature, water sorption characteristics and surface morphology of newly designed β-lactoglobulin/retinyl palmitate/disaccharides systems. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 130, 177–185. 2. Bryś J., Vaz Flores I.F., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Bryś A. 2017. Use of GC and PDSC methods to characterise human milk fat substitutes obtained from lard and milk thistleoil mixtures. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>, 130(1), 319-327. 3. M. Piecyk, B. Drużyńska, A. Ołtarzewska, R. Wołosiak, E. Worobiej, E. Ostrowska-Ligęza. 2018. Effect of hydrothermal modifications on properties and digestibility of grass pea starch. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, Vol. 118, s. 2113-2120 4. E. Ostrowska-Ligęza, A. Górską, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, K. Dolatowska-Żebrowska, M. Shamilowa, K. Ratusz. 2018. Thermogravimetric characterization of dark and milk chocolates at different processing stages. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i>. 134,1, 623-631. 5. E. Symoniuk, K. Ratusz, E. Ostrowska-Ligęza, K. Krygier. 2018. Impact of selected chemical characteristics of cold-pressed oils on their oxidative stability determined using the rancimat and pressure differential scanning calorimetry method. <i>Food Analytical Methods</i>, Vol. 11, nr 4, s. 1095-1104. 6. Ostrowska-Ligęza E., Marzec A., Górską A., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Rejch A., Czarkowska K. 2019. A comparative study of thermal and textural propoerties of milk, white and dark chocolates. <i>Thermochimica Acta</i>, 671, 60-69. 7. Dolatowska - Żebrowska K., Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górską A. 2019. Characterization of thermal properties of goat milk fat and goat milk chocolate by using DSC,

	<p>PDSC and TGA methods. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 138:4, 2769–2779.</p> <p>8. Bryś A., J. Bryś, Á. Fernández Mellado, S. Głowacki, W. Tulej, E. Ostrowska-Ligęza, P. Koczoń. 2019. Characterization of oil from roasted hemp seeds using the PDSC and FTIR techniques. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry Volume 138, 4, pp 2781–2786.</p> <p>9. M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, E. Ostrowska-Ligęza, A. Górka, M. Chmiel, M. Słowiński, J. Piekarska. 2019. Quality and oxidative stability of model meat batters as affected by interesterified fat. International Journal of Food Properties, 22, 1, 607–617.</p> <p>10. A. Ciużyńska, A. Jasiorowska, E. Ostrowska-Ligęza, A. Lenart. 2019. The influence of the structure on the sorption properties and phase transition temperatures of freeze-dried gels. Journal of Food Engineering, 252, 18–27.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dołatowskiej-Żebrowskiej „Wpływ etapów przetwarzania surowca na stabilność tłuszczu w czekoladach gorzkich” otwartym 15.03.2019 r
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Grant własny MNiSW: „Wpływ aglomeracji i powlekania na stabilność niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz właściwości funkcjonalne modyfikowanego mleka w proszku”, nr grantu NN 312366637 - kierownik grantu, realizowanego w terminie 2009.10.30 - 2011.10.29., w Zakładzie Chemii Żywności, Katedry Chemii, Wydziału Nauk o Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>Grant własny MNiSW: „Wykorzystanie właściwości β-laktoglobuliny do wiązania palmitynianu retinyli i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D”, Kierownik grantu dr Agata Górka, nr grantu NN312 068639 – wykonawca, realizowanego w terminie 2010.10.27 –2012.10.26., w Zakładzie Chemii Żywności, Katedry Chemii, Wydziału Nauk o Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>Projekt inwestycyjny aparaturowy: „Wzmocnienie zasobów aparatury analitycznej w celu prowadzenia innowacyjnych badań w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności, SGGW”, 2015 rok.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Analiza właściwości termicznych żywności i ich wpływu na stabilność poszczególnych składników produktów spożywczych. Szczegółowa kontrola kierunków zmian zachodzących podczas modyfikacji, przetwarzania i przechowywania żywności z wykorzystaniem technik termicznych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności, SGGW</p> <p>ewa_ostrowska_ligeza@sggw.edu.pl</p> <p>225937606</p>