

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: KATARZYNA MARCINIAK-ŁUKASIAK, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, SGGW.</p> <p>17.12.2004 stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, SGGW.</p> <p>4.07.2000 stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności (obecnie Wydział Nauk o Żywności), SGGW.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Marciniak-Łukasiak K., Żbikowska A. 2018. Wpływ dodatku białek grochu oraz transglutaminazy na obniżenie zawartości tłuszczu w smażonym makaronie instant. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 25, 4(117), 100 – 110.</p> <p>Rękas A., Marciniak-Łukasiak K. 2015. A multivariate study of the correlation between addition of maltodextrin, MCG, HPMC and psyllium on the quality of instant fried noodles. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 62, 689-696.</p> <p>Dłużewska E., Marciniak-Lukasiak K., Kurek N. (2015). Effect of transglutaminase additive on the quality of gluten free bread. <i>CyTA – Journal of Food</i>, 13(1), 80–86.</p> <p>Kowalska M., Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Smiechowski K. (2015). The stability and the distribution of droplets in walnut oil water based emulsions formed at different pH. <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i>, Volume 36, Issue 5, 740-746.</p> <p>Zbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., Onacik-Gür S. (2017). Multivariate study of inulin addition on the quality of sponge cakes. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, Vol. 67, nr 3, s. 201-209.</p> <p>Marciniak-Łukasiak K., Żbikowska A. 2018. Wpływ dodatku białek grochu oraz transglutaminazy na obniżenie zawartości tłuszczu w smażonym makaronie instant. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 25, 4(117), 100 – 110.</p> <p>Marciniak-Lukasiak K., Zbikowska A., Marzec A., Kozłowska M. 2019: The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. <i>Applied Sciences</i>. 9(5), 936.</p> <p>Zielińska Dorota, Bilaska Beata, Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Łepecka Anna, Trząskowska Monika, Neffe-Skocińska Katarzyna, Tomaszewska Marzena, Szydłowska Aleksandra, Kołożyn-Krajewska Danuta: Consumer</p>

	<p>Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration, w: International Journal of Environmental Research and Public Health, vol. 17, nr 5, 2020, ss. 1-22.</p> <p>Zbikowska Anna, Kupiec Milena, Szymańska Iwona, Kowalska Małgorzata, Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Rutkowska Jaroslawa: Microbial β-glucan Incorporated into Muffins: Impact on Quality of the Batter and Baked Products, w: Agriculture (Switzerland), vol. 10, nr 4, 2020, ss. 1-12. Volume 41, 2020, Pages 699-707.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (planowany termin obrony – 2020 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku.</p> <p>Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie składników mineralnych, odżywczych, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl</p> <p>+ 48 22 59 37 548</p>