

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy <b>Krzysztof Dasiewicz, dr hab.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>•SGGW, Wydział Technologii Żywności (Wydział Nauk o Żywności), od 1995 do chwili obecnej</li> <li>•magister inż.: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 1995, technologia mięsa</li> <li>•doktor nauk technicznych: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 2002, technologia mięsa</li> <li>•doktor hab.: 2014, Nauki Rolnicze w dziedzinie Technologia Żywności i Żywienia – Technologia Mięsa</li> </ul>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Dasiewicz K.</b>, Chmiel M. (2016): Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych i aspekty zdrowotne związane z ich spożywaniem. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego. 1 100-104</p> <p>Chmiel M., Słowiński M., <b>Dasiewicz K.</b>, Florowski T. (2016): Use of computer vision system (CVS) for detection of PSE pork meat obtained from m. semimembranosus. LWT - Food Science and Technology 65(1), 532-536</p> <p>Cegielka A., <b>Dasiewicz K.</b>, Hać-Szymańczuk E. (2017): Wpływ wybranych preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów wieprzowych. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, 72, (2), 26-40</p> <p><b>Dasiewicz K.</b>, Cegielka A., Kornatowska M., Rola S.(2017): Wpływ procesu mieszania drobnego mięsa wołowego na dokładność szacowania zawartości tłuszczu metodą komputerowej analizy obrazu. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 27,(2), 32-36</p> <p><b>Dasiewicz K.</b>, Słowiński M. (2017): Porównanie przydatności programów „ImageJ” i ”Carne 2” do szacowania jakości kielbasy salami metodą komputerowej analizy obrazu. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 27, (1), 77-81</p> <p><b>Dasiewicz K.</b>, Chmiel M., Słowiński M. (2017): Comparison of Innovative and Non-Invasive Methods in Estimating the Fat Content in Pork Trimmings. Czech Journal of Food Science. 35(3), 208-213.</p> <p><b>Dasiewicz K.</b>, Hać-Szymańczuk E., Słowiński M., Staśkiewicz Ł. (2018): Wpływ rodzaju systemu pakowania na jakość mięsa po procesie zamrażalniczego przechowywania. Chłodnictwo 2018, R. 53, nr 6, s. 25-28</p> <p>Florowski T., Florowska A., Chmiel M., <b>Dasiewicz K.</b>, Adamczak L., Pietrzak D. (2019): The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks, TLWT - Food Science and Technology , Vol. 104, s. 128-133</p> <p>Cegielka A., Hać-Szymańczuk E., Piwowarek K., <b>Dasiewicz K.</b>, Słowiński M. Wrońska K. (2019): The use of bioactive properties of sage</p>

	<p>preparations to improve the storage stability of low-pressure mechanically separated meat from chickens, Poultry Science doi.org/10.3382/ps/pez242</p> <p><b>Dasiewicz K.</b> (2019): Charakterystyka wybranych naturalnych metod utrwalania mięsa i przetworów mięsnych Przemysł Spożywczy , T. 73, nr 3, s. 36-38, 40-42</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Prowadzenie seminariów, wykładów i ćwiczeń dla doktorantów stacjonarnych studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Żywności
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1.Studia nad wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości drobnego mięsa pozyskanego z dużych zwierząt rzeźnych (Grant badawczy habilitacyjny nr N312 239435, kierownik projektu, 2008-2010).</p> <p>2.Studia nad wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości drobnego mięsa pozyskanego z dużych zwierząt rzeźnych (Projekt habilitacyjny uczelniany SGGW w Warszawie, kierownik projektu, 2010).</p> <p>3.Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do wykrywania wad jakości mięsa dużych zwierząt rzeźnych (projekt w ramach programu "Luventus Plus", Nr IP2010 004970, wykonawca projektu, 2011).</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zagadnienia związane z aspektami technologicznymi, zdrowotnymi i ekonomicznymi przetwarzania surowców zwierzęcych oraz zastosowaniem technik wizyjnych w ocenie jakości mięsa. Stosowania bioprotekcji w utrwalaniu mięsa i przetworów mięsnych.
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>Katedra Technologii i Oceny Żywności</p> <p>Zakład Technologii Mięsa</p> <p>ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 48, 02-776 Warszawa</p> <p>tel. +48 22 593 75 34</p> <p>email: krzysztof_dasiewicz@sggw.edu.pl</p>