

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

| | |
|---|---|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Nowacka, dr hab. inż., prof. SGGW | |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe | Technologia żywności i żywienia |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie | <p>2018 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2009 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności</p> <p>2005 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności</p> |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Iuliano A., Nowacka M., Rybak K., Rzepna M., 2020: The effects of electron beam radiation on material properties and degradation of commercial PBAT/PLA blend, <i>Journal of Applied Polymer Science</i>, 2020, Vol. 137, 11, 48462, 1-10. 2. Nowacka M., Wiktor A., Dadan M., Rybak K., Anuszevska A., Materek L., Witrowa-Rajchert D., 2019: The Application of Combined Pre-Treatment with Utilization of Sonication and Reduced Pressure to Accelerate the Osmotic Dehydration Process and Modify the Selected Properties of Cranberries, <i>Foods</i>, 8 (8), 283. 3. Nowacka M., Tappi S., Wiktor A., Rybak K., Miszczykowska A., Czyzewski J., Drozdal K., Witrowa-Rajchert D., Tylewicz U., 2019: The impact of pulsed electric field on the extraction of bioactive compounds from beetroot, <i>Foods</i>, 8 (7), 244, 1-12. 4. Nowacka M., Lughì L., Rybak K., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajchert D., Tylewicz U., 2019: Water state and sugars in cranberry fruits subjected to combined treatments: Cutting, blanching and sonication, <i>Food Chemistry</i>, 299, 125122. 5. Nowacka M., Wiktor A., Anuszevska A., Dadan M., Rybak K., Witrowa-Rajchert D., 2019: The application of innovative technologies as pulsed electric field, ultrasound and microwave-vacuum drying in the production of dried cranberry snacks, <i>Ultrasonics Sonochemistry</i>, 56, 1-13. 6. Nowacka M., Fijalkowska A., Dadan M., Rybak K., Wiktor A., Witrowa-Rajchert D., 2018: Effect of ultrasound treatment during osmotic dehydration on bioactive compounds of cranberries, <i>Ultrasonics</i>, 83, 18-25. 7. Nowacka M., Fijalkowska A., Wiktor A., Dadan M., Tylewicz U., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajchert D., 2018: Influence of power ultrasound on the main quality properties and cell viability of osmotic dehydrated cranberries, <i>Ultrasonics</i>, 83, 33-41. 8. Nowacka M., Tylewicz U., Tappi S., Siroli L., Lanciotti R., Romani S., Witrowa-Rajchert D., 2018: Ultrasound assisted osmotic dehydration of organic cranberries (<i>Vaccinium oxycoccus</i>): Study on quality parameters evolution during storage, <i>Food Control</i>, 93, 40-47. 9. Nowacka M., Rybak K., Wiktor A., Mika A., Boruszewski P., Woch J., |

| | |
|---|---|
| | <p>Przybysz K., Witrowa-Rajchert D., 2018: The quality and safety of food contact materials – paper and cardboard coated with paraffin emulsion, Food Control, 93, 183-190.</p> <p>10. Nowacka M., Tappi S., Tylewicz U., Luo W., Rocculi P., Wesoły M., Ciosek-Skibińska P., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajchert D., 2018: Metabolic and sensory evaluation of ultrasound-assisted osmodehydrated kiwifruit, Innovative Food Science and Emerging Technologies 50, 26-33, 10.</p> |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie | <p>2019 r. Dr Katarzyna Rybak - otwarty przewód doktorski (promotor)</p> <p>2016 r. Dr Magdalena Dadan (promotor pomocniczy)</p> |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled FOod processing in a boX) nr 817683, akronim: FOX, lata 2019-2022, z-ca kierownika, wykonawca projektu. 2. Prace zlecone w ramach projektu pt. "Opracowanie technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego", nr wniosku o dofinansowanie POIR.01.01.01-00-0086/18, nr SGGW 506-01-092600-Q00515-99, 2018-2021, z-ca kierownika, wykonawca projektu. 3. Projekt BIOSTRATEG II (BIOSTRATEG2/298537/7/NCBR/2016) w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” (NCBiR), pt. „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, akronim projektu EKOPOLPAK, kierownik zadania, 2016-2018. 4. Projekt luventus Plus IP2014 033173 (MNiSW) pt. „Zastosowanie innowacyjnych metod do otrzymania przekąsek owocowych”, kierownik projektu, 2015-2018. 5. Projekt LIDER nr 497/L-4/2012 (NCBiR): Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinowanej metody z wykorzystaniem pulsacyjnego pola elektrycznego oraz ultradźwięków do wspomaganie procesu suszenia tkanki roślinnej, wykonawca projektu, 2013-2016. |
| Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ niekonwencjonalnych technik na wybrane właściwości opakowań i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 2. Wpływ niekonwencjonalnych technik na składniki bioaktywne w żywności i ich biodostępność |
| <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 Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</p> <p>malgorzata_nowacka@sggw.edu.pl</p> <p>22 593 75 79</p> |