

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Małgorzata Piecyk, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2015</p> <p>doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2001</p> <p>mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego - 1992</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Piecyk M., Worobiej E., Turoś J., & Ostrowska-Ligęza E. (2017): Właściwości i strawność in vitro skrobi gryczanej w porównaniu ze skrobią pszenną. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, (1 (110)), 89-100.</p> <p>Worobiej E., Piecyk M., Perzyna G., Turoś J. (2017): Wpływ przetwarzania ziarniaków gryki i obróbki termicznej na składniki odżywcze. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, , 24, 3 (112), 60 – 73.</p> <p>Piecyk M., Kowalska K., Worobiej E., Ostrowska-Ligęza E. (2017): Ocena wybranych właściwości skrobi wyizolowanej z nasion komosy ryżowej. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 588, s. 91-102.</p> <p>Piecyk M., Drużyńska B., Ołtarzewska A., Wołosiak R., Worobiej E., Ostrowska-Ligęza, E. (2018): Effect of hydrothermal modifications on properties and digestibility of grass pea starch. International Journal of Biological Macromolecules, 118, 2113-2120.</p> <p>Wołosiak R., Drużyńska B., Piecyk M., Majewska E., Worobiej E. (2018). Effect of Sterilization Process and Storage on the Antioxidative Properties of Runner Bean. Molecules, 23(6), 1409.</p> <p>Piecyk M., Worobiej E., Wołosiak R., Drużyńska B., Ostrowska-Ligęza E. (2019). Effect of different processes on composition, properties and in vitro starch digestibility of grass pea flour. Journal of Food Measurement and Characterization, 13(1), 848-856.</p> <p>Piecyk M. (2019): Skrobia wolno trawiona i skrobia oporna a indeks glikemiczny produktów skrobiowych. Kosmos, 68.1: 195-207.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	brak

doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik i główny wykonawca grantu własnego Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, projekt własny nr N N312 114238: Wpływ izolacji skrobi z nasion roślin strączkowych i modyfikacji hydrotermicznej na udział skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej; lata 2010-2012.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Otrzymywanie kompleksów skrobi ze związkami bioaktywnymi wspomagane czynnikami fizycznymi w celu otrzymania preparatu o korzystnych cechach funkcjonalnych oraz wysokim udziale skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Technologii i Oceny Żywności Zakład Oceny Jakości Żywności email: malgorzata_pieczek@sggw.edu.pl tel. +48 22 59 37 674