

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Małgorzata Wrótniak, dr hab. inż. prof. nadzwyczajny	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r.</p> <p>data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r.</p> <p>data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wrótniak M., Rękas A. (2016): Nutritional value of cold-pressed rapeseed oil during long term storage as influenced by the type of packaging material, exposure to light &amp; oxygen and storage temperature, <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 53, 2, 1338-1347, Doi 10.1007/s13197-015-2082-y, (IF = 1,262; 25 pkt.);</li> <li>2. Wrótniak M., Rękas A., Siger A., Janowicz M. (2016): Microwave pretreatment effects on the changes in seeds microstructure, chemical composition and oxidative stability of rapeseed oil. <i>LWT Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie- Food Science and Technology</i>, 68, 634-641, DOI: 10.1016/j.lwt.2016.01.013 (IF = 2,329, 35 pkt);</li> <li>3. Wrótniak M., Rękas A., (2017). A preliminary study of PCBs, PAHs, pesticides and trace metals contamination in cold-pressed rapeseed oils from conventional and ecological cultivations <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 54, 5, 1350-1356. (IF = 1,262; 25 pkt.);</li> <li>4. Rękas A., Wrótniak M., Ścibisz I., (2017): Microwave radiation and conventional roasting in conjunction with hulling on the oxidative state and physicochemical properties of rapeseed oil, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 119, 7, 1-11, DOI: 10.1002/ejlt.201600501, (IF = 2,145; 25 pkt.);</li> <li>5. Rękas A., Wrótniak M., Siger A., Ścibisz I., Derewiaka D., Anders A., (2017): Mechanical hulling and thermal pre-treatment effects on rapeseed oil antioxidant capacity and related lipophilic and hydrophilic bioactive compounds, <i>International Journal of Food Sciences &amp; Nutrition</i>, Feb 20, 1-12. DOI: 10.1080/09637486.2017.1290054. (IF = 1,444; 20 pkt.);</li> <li>6. Rękas A., Wrótniak M., Siger A., Ścibisz I., (2017): Chemical composition and resistance to oxidation of high-oleic rapeseed oil pressed from microwave pre-treated intact and de-hulled seeds, <i>Grasas y Aceites</i>, 68 (4), e.225, 1-9. DOI: 10.3989/gya.0775171, (IF = 0,910; 20 pkt.)</li> <li>7. Rękas A., Siger A., Wrótniak M.: (2018). The effect of microwave pre-treatment of rapeseed on the degradation kinetics of lipophilic</li> </ol>

	<p>bioactive compounds of the oil during storage. <i>Grasas y Aceites</i>, 69 (1), e233, (IF 0,91, 20 pkt.)</p> <p>8. Rękas A., Wroniak M.: (2018). Oxidation kinetics of rapeseed oil pressed from microwave pre-treated seeds during long-term storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, e13630, (IF 0,791, 20 pkt.)</p> <p>9. Rękas A., Siger A., Wroniak M., Ścibisz I: (2018). Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during long-term storage of rapeseed oil pressed from microwave-treated seeds. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 120, e1700283, (IF 2,145, 30 pkt.)</p> <p>10. Wroniak M., Rękas A., Derewiaka D. (2018): A comparison of nutritional value of cold-pressed rapeseed oils obtained from seeds grown under conventional and ecological conditions, <i>Polish Journal of Natural Sciences</i>, 33, 3, 401-416, (14 pkt).</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej Pani Agnieszka Rękas 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wyłoczonego oleju"
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	projekt badawczy habilitacyjny NCN: N N312 256740 - 2 letni 2011-2013, pt.: „Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno”, N N312 256740, 2010-08-05 (UMOWA Nr 2567/B/P01/2011/40)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	czynniki surowcowe, technologiczne i przechowalnicze a jakość sensoryczna, fizykochemiczna, skład chemiczny, stabilność oksydacyjna, wartość żywieniowa tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności/Katedra Technologii i Oceny Żywności/Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych</p> <p><a href="mailto:malgorzata.wroniak@sggw.edu.pl">malgorzata.wroniak@sggw.edu.pl</a></p> <p>22 5937525</p>