

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Małgorzata Ziarno, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• profesor nadzwyczajny SGGW, 2013r., Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Wydział Technologii Żywności, specjalność: biotechnologia mleka</li> <li>• doktora hab. - 2009 r., Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Wydział Technologii Żywności, technologia żywności, doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: biotechnologia mleka (temat „Studia nad wiązaniem i usuwaniem cholesterolu przez komórki bakterii fermentacji mlekowej i bifidobakterii w warunkach ex vivo”)</li> <li>• doktora - 1999r., Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Wydział Technologii Żywności, technologia żywności, doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalność: technologia produktów zwierzęcych (temat „Wpływ obróbki termicznej i warunków przechowywania na jakość i trwałość mikrobiologiczną mleka pasteryzowanego”)</li> <li>• magistra - 1995 r., Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Wydział Technologii Żywności, technologia żywności (temat „Badania nad wpływem niskich temperatur na rozwój <i>Bacillus cereus</i> w mleku”)</li> </ul>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kycia K., Chlebowska-Śmigiel A., Szydłowska A., Sokół E., <b>Ziarno M.</b>, Gniewosz M. 2020, Pullulan as a potential enhancer of <i>Lactobacillus</i> and <i>Bifidobacterium</i> viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 128, <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109414">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109414</a>.</li> <li>• <b>Ziarno M.</b> 2020. Chapter title: Cholesterol uptake and survival of <i>Lactococcus lactis</i> strains in fluids simulating human stomach and duodenum. In book: <i>Prebiotics and Probiotics - Potential Benefits in Nutrition and Health</i>. Eds. Dr. Elena Franco-Robles and Dr. Joel Ramirez-Emiliano (ISBN 978-1-78985-922-5)</li> <li>• <b>Ziarno M.</b>, Zaręba D. 2020. The effect of the addition of microbial transglutaminase before the fermentation process on the quality characteristics of three types of yogurt. <i>Food Science and Biotechnology</i>, 29 (1), 109-119</li> <li>• Dmytrów I., Mituniewicz-Małek A., <b>Ziarno M.</b>, Balejko J. 2019. Storage stability of fermented milk with probiotic monoculture and transglutaminase. <i>Czech Journal of Food Sciences</i>, 37, (5): 332-337.</li> <li>• <b>Ziarno M.</b>, Zaręba D., Maciejak M., Veber A.L. 2019. The impact of dairy starter cultures on selected qualitative properties of functional fermented beverage prepared from germinated White Kidney Beans. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2, 167-176</li> <li>• Ścibisz I., <b>Ziarno M.</b>, Mitek M. 2019. Color stability of fruit yogurt during storage. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 56 (4), 1997-2009</li> <li>• Mituniewicz-Małek A, Zielińska D., <b>Ziarno M.</b> 2019. Probiotic monocultures in fermented goat milk beverages – sensory quality of final product. <i>International Journal of Dairy Technology</i>, 99, 240-247</li> <li>• Derewiaka D., Stepnowska N., Bryś J., <b>Ziarno M.</b>, Ciecierska M., Kowalska J. 2019. Chia seed oil as an additive to yogurts. <i>Grasas y Aceites</i> 70 (2), e302, 1-12.</li> <li>• <b>Ziarno M.</b>, Zaręba D., Henn E., Margas E., Nowak M. 2019.</li> </ul>

	<p>Properties of non-dairy gluten-free millet fermented beverages developed with yoghurt cultures. Journal of Food and Nutrition Research, 58 (1), 21-30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mituniewicz-Małek A., <b>Ziarno M.</b>, Dmytrów I., Balejko J. 2017. Effect of the addition of Bifidobacterium monocultures on the physical, chemical and sensory characteristics of fermented goat milk. Journal of Dairy Science, 100 (9), 6972-6979</li> </ul>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakterystyka funkcjonalna i wykorzystanie technologiczne dzikich szczepów bakterii fermentacji mlekowej - autor rozprawy doktorskiej: Joanna Żylińska; praca doktorska 21/10/2016</li> <li>• Studia nad zastosowaniem chromatograficznej identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej w ocenie funkcjonalności mlecznych napojów probiotycznych - autor rozprawy doktorskiej: Dorota Zaręba; praca doktorska 05/07/2012</li> </ul>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opracowanie nowych wysokobiałkowych produktów na bazie mięsa wieprzowego wytwarzanych w sposób naturalny Nr RPMA.01.02.00-14-b496/18 Wykonawca</li> <li>• Opracowanie technologii produkcji napojów roślinnych fermentowanych stanowiących alternatywę jogurtów mlecznych nr POIR.01.03.01-00-0086/17 Kierownik ds. Badań i Rozwoju</li> <li>• Opracowanie technologii otrzymywania na skalę przemysłową fermentowanego napoju sojowego na bazie przemysłowych kultur bakterii nr POIR.02.03.02-14-0066/17 Główny wykonawca</li> <li>• Opracowanie technologii produkcji dwóch napojów fermentowanych typu jogurt z mleka roślinnego – jaglanego i kokosowego Nr projektu RPDS.01.02.01-02-0016/15-00 Program RPOWD 2014-2020 Kierownik naukowy projektu</li> <li>• Stabilność antocyjanów borówki wysokiej (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) w jogurtach owocowych Nr NN312 125339, grant własny MNiSW Wykonawca</li> <li>• Studia nad zastosowaniem chromatograficznej identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej w ocenie funkcjonalności mlecznych napojów probiotycznych Nr NN312 121739, grant promotorski MNiSW Kierownik grantu</li> </ul>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Skład i właściwości biochemiczne fermentowanych napojów z nasion roślin strączkowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technologia, charakterystyka składu fizyko-chemicznego i mikrobiologicznego, wartość żywieniowa i zdrowotna napojów z nasion roślin strączkowych</li> <li>• charakterystyka przemian składników bioaktywnych w nasionach roślin strączkowych i napojach z nasion roślin strączkowych</li> <li>• właściwości prozdrowotne napojów z nasion roślin strączkowych otrzymywanych z wykorzystaniem bakterii fermentacji mlekowej i bakterii fermentacji propionowej</li> </ul>
Dane kontaktowe: Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności Katedra Technologii i Oceny Żywności Zakład Technologii Mleka tel. +48 22 59 37 666 malgorzata_ziarno@sggw.edu.pl</p>