

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Renata Kazmierczak, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2016 doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia,</p> <p>2004 doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>1992 magister inżynier ogrodnictwa</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hallmann E., Kazmierczak R., Marszałek K., Drela N., Kiernozek E., Toomik P., Matt D., Luik A., Rembiałkowska E: The nutritive value of organic and conventional white cabbage (<i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata) and anti-apoptotic activity in gastric adenocarcinoma cells of sauerkraut juice produced thereof. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 2017, 65(37): 8171-8183 2. Hallmann E., Marszałek K., Lipowski J., Jasińska U., Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska, E. 2019: Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production. <i>Food Chemistry</i>, 278: 254–260 3. Kazmierczak R., Hallmann E., Carrillo C., Rembiałkowska E. 2019: Influence of variety and production system on selected chemical parameters of beetroot juices prepared from seven beetroot varieties. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2019, 58, 3, 214–224 4. Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Hallmann E., Kopczyńska K., Zarzyńska K. The Impact of organic vs. conventional agricultural practices on selected quality features of eight potato cultivars. <i>Agronomy-Basel</i> 2019, 9, 2, art. 799, 1-15 5. Carrillo C., Wilches-Pérez D., Hallmann E., Kazmierczak R., Rembiałkowska E. Organic versus conventional beetroot. Bioactive compounds and antioxidant properties. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 2019, 116, art. 108552, s. 1-7 6. Aninowski M., Kazmierczak R., Hallmann E., Rachtan-Janicka J., Fijoł-Adach E., Feledyn-Szewczyk B., Majak I., Leszczyńska J. Evaluation of the Potential Allergenicity of Strawberries in Response to Different Farming Practices. <i>Metabolites</i> 2020, 10, 102 7. Kopczyńska K., Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Barański M., Wyszyński Z., Kucińska K., Perzanowska A., Szacki P., Rembiałkowska E., Hallmann E. The Profile of Selected Antioxidants in Two Courgette Varieties from Organic and Conventional Production. <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 404 8. Średnicka-Tober D., Barański M., Kazmierczak R., Ponder A., Kopczyńska K., Hallmann E. Selected Antioxidants in Organic vs. Conventionally Grown Apple Fruits. <i>Applied Sciences</i> 2020, 10, 2997
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ systemu produkcji rolnej na wybrane cechy jakościowe owoców truskawki – przewód doktorski otwarty w 2017 r. (promotor pomocniczy w przewodzie otwartym w Instytucie Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach) 2. Wpływ systemu produkcji na walory jakościowe owoców cukinii przewod doktorski otwarty w 2019 r. (promotor)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Innovative Strategies for Public Catering: Sustainability Toolkit across Baltic Sea Region (StratKIT), nr projektu: #R088, czas realizacji: 1.01.2019-30.06.2021 (2,5 roku), organizacja przyznająca fundusze:

	<p>Komisja Europejska, w ramach programu Interreg Baltic Sea Region Programme 2014-2020, Instytucja koordynująca: University of Helsinki, Ruralia Institute (Finlandia), rola w projekcie: kierownik projektu na SGGW.</p> <p>2. Promoting human health and well-being by maintaining matrix related organic food qualities from field to fork, nr projektu: 2018-1, czas realizacji: 1.03.2019-31.08.2021 (2 lata), organizacja przyznająca fundusze: Ekhagastiftelsen, program: Research Grants; Instytucja koordynująca: SGGW (PL), Partnerzy: University of Kassel (Niemcy); rola w projekcie: kierownik zadania badawczego WP4.</p> <p>3. Code of Practice for organic food processing (ProOrg), nr projektu: COREORG/COFUND/PROORG /4/2018, Czas realizacji: 1.05.2018 -30.04.2021 (3 lata), organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, program: Horyzont 2020, ERA-NET, Core Organic Cofund, Koordynator w Polsce: SGGW, rola w projekcie: wykonawca.</p> <p>4. Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (TEFSI), nr projektu: 2018-1-PL01-KA203-051124, czas realizacji: 1.09.2018-31.08.2020 (2 lata), organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, za pośrednictwem Narodowej Agencji Erasmus+, program: Erasmus+ Key Action 2 - Strategic Partnerships for Higher Education, instytucja koordynująca: SGGW, rola w projekcie: wykonawca.</p> <p>5. Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh, nr projektu: 2017-33, czas realizacji: 1.02.2018-31.01.2020 (2 lata), organizacja przyznająca fundusze: Ekhagastiftelsen, program: Research Grants, instytucja koordynująca: Aleksandras Stulginskis University (Litwa), rola w projekcie: wykonawca.</p> <p>6. Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production, nr projektu: 2015-76, czas realizacji: 1.04.2016-31.09.2018 (2,5 roku), organizacja przyznająca fundusze: Ekhagastiftelsen, program: Research Grants, instytucja koordynująca: SGGW, rola w projekcie: wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Wpływ metod produkcji rolniczej na różne aspekty jakości ekologicznych i nieekologicznych surowców roślinnych / Impact of agricultural practices on different quality dimensions of organic and non organic plant raw materials.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka renata_kazimierzczak@sggw.edu.pl 22 59 37 035</p>