

Załącznik 1:

**Wizytówka naukowa kandydata na promotora**  
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Ewa Rembiałkowska, prof. dr hab.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2012 – uzyskanie tytułu profesora nauk rolniczych 2001 - uzyskanie stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia 1974 – uzyskanie stopnia doktora nauk przyrodniczych
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rembiałkowska E. Organic Food: Effect on Nutrient Composition. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.), 2016, The Encyclopedia of Food and Health vol. 4, 171-177. Oxford: Academic Press.</li><li>2. Słowianek M., Skorupa M., Hallmann E., Rembiałkowska E., Leszczyńska J. Allergenic Potential of Tomatoes Cultivated in Organic and Conventional Systems. <i>Plant Foods Hum Nutr</i>, 2016, 71, 35–41.</li><li>3. Kazimierczak R., Siłakiewicz A., Hallmann E., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska E. Chemical Composition of Selected Beetroot Juices in Relation to Beetroot Production System and Processing Technology. <i>Notulae Bot Horti Agrobot</i>, 2016, 44(2), 491-498.</li><li>4. Mie A., Andersen H.R., Gunnarsson S., Kahl J., Kesse-Guyot E., Rembiałkowska E., Quaglio G., Grandjean P. Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review. <i>Environmental Health</i> 2017, 16:111.</li><li>5. Hallmann E., Kazimierczak R., Marszałek K., Dreła N., Kiernożek E., Toomik P., Matt D., Anne Luik A., Rembiałkowska E. The Nutritive Value of Organic and Conventional White Cabbage (<i>Brassica Oleracea</i> L. Var. <i>Capitata</i>) and Anti-Apoptotic Activity in Gastric Adenocarcinoma Cells of Sauerkraut Juice Produced Therof. <i>J Agric Food Chem</i>. 2017, 65(37):8171-8183. doi: 10.1021/acs.jafc.7b01078.</li><li>6. Moudrý J. jr., Bernas J., Moudrý J. sr., Konvalina P., Ujj A., Manolov I., Stoeva A., Rembiałkowska E., Stalenga J., Toncea I., Fitiu A., Bucur D., Lacko-Bartosova M. Macák M. 2018: Agroecology development in Eastern Europe – Case of Czech Republic, Bulgaria, Hungary, Poland, Romania and Slovakia. <i>Sustainability</i> 2018, 10(5), 1311; <a href="https://doi.org/10.3390/su10051311">https://doi.org/10.3390/su10051311</a></li><li>7. Hallmann E., Marszałek K., Lipowski J., Jasińska U., Kazimierczak R., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska E. Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production. <i>Food Chemistry</i>, 2019, 278, 254–260</li><li>8. Kazimierczak R., Hallmann E., Carrillo C., Rembiałkowska E. 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, accepted to print</li></ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	1. Mgr inż. Monika Joanna Adamczyk - Porównanie wybranych cech wartości odżywczej i jakości sensorycznej jabłek z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej - praca obroniona w 2007

doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>2. Mgr Leokadia Drobnica - Ocena współzależności pomiędzy poziomem świadomości ekologicznej, stylem życia i sposobem żywienia wśród młodzieży - praca obroniona w 2010</p> <p>3. Mgr inż. Dominika Średnicka - Skład surowców roślinnych z różnych systemów produkcji rolniczej i wpływ żywienia paszami wytworzonymi na ich bazie na wybrane parametry fizjologiczne zwierząt laboratoryjnych - praca obroniona w 2012</p> <p>4. Mgr inż. Marcin Barański - Charakterystyka funkcjonalna układu odpornościowego szczurów karmionych paszami pochodzącymi z upraw konwencjonalnych i ekologicznych - praca obroniona w 2016</p>
Dorobek projektowy/grantowy ostatnich 10 lat) (z	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena wartości odżywczej i przeciwnowotworowej soków warzywnych z produkcji ekologicznej. 2010, Min. Rolnictwa i Rozwoju Wsi, kierownik projektu</li> <li>2. Wpływ ekologicznych metod produkcji na jakość warzyw / Impact of the organic cultivation methods on vegetable quality. Polish-Norwegian Research Fund. 2009 – 2010, kierownik projektu</li> <li>3. Badanie właściwości prozdrowotnych preparatów jabłkowo - polifenolowych wykonanych na bazie jabłka odmiany Gold Milenium® z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 2014, kierownik projektu</li> <li>4. Tworzenie platformy komunikacji między nauką a praktyką w ekologicznym systemie żywności / Creating a platform for communication between science and practice in organic food system. Akronim: LOVET, Leonardo da Vinci Partnerships, 2009 – 2011, kierownik projektu</li> <li>5. Innowacyjna edukacja dla potrzeb sektora żywności ekologicznej / Innovative Education towards the Needs of the Organic Sector. Akronim EPOS. Erasmus Strategic Partnerships for Higher Education. 2016-2018, kierownik projektu</li> <li>6. Innowacyjna edukacja dla potrzeb zrównoważonych systemów produkcji żywności / Innovative Education towards Sustainable Food Systems. Akronim SUSPLUS. Erasmus Strategic Partnerships for Higher Education. 2016-2018, kierownik projektu</li> <li>7. Kodeks praktyki dla przetwórstwa żywności ekologicznej Code of Practice for organic food processing. Akronim ProPrg. ERA-NET CO-FUND w ramach Horyzont 2020, 2018-2021, kierownik projektu na SGGW</li> <li>8. BIO dla mamy i dziecka. Akronim: BIO Mamma. Fundacja Carrefour, 2019-2020, kierownik projektu</li> </ol>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Ocena wpływu ekologicznej metody produkcji oraz sposobu przetwarzania soków i przecierów jabłkowych na zawartość związków bioaktywnych i jakość sensoryczną otrzymanych produktów – badania w ramach projektu ProOrg (ERA-NET CO-FUND w ramach Horyzont 2020)
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Kreatywność, pracowitość, komunikatywność, bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, znajomość metod analizy statystycznej
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie ewa_rembialkowska@sggw.pl tel. 22 59 37 038