

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Grażyna Cacak-Pietrzak, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	1996 – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia 2012 – doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Stępniewska S., Słowik E., Cacak-Pietrzak G., Romankiewicz D., Szafrąńska A., Dziki D.: 2018. Prediction of rye flour baking quality based on parameters of swelling curve. <i>European Food Research and Technology</i>, Vol. 244, No 6, 989-997</p> <p>Gońda M., Cacak-Pietrzak G., Jończyk K.: 2018. Assessment of the use of flour from the grain of spring common wheat cultivated under organic farming for pasta production. <i>Acta Agrophysica</i> 25(2), 145-156</p> <p>Różyło R., Wójcik M., Dziki D., Biernacka B., Cacak-Pietrzak G., Gawłowski S., Zdybel A.: 2019. Freeze-dried elderberry and chokeberry as natural colorants for gluten-free wafer sheets. <i>International Agrophysics</i> 33, 217-225</p> <p>Dziki D., Cacak-Pietrzak G., Gawlik-Dziki U., Sulek A., Kocira S., Biernacka B.: 2019. Effect of Moldavian dragonhead (<i>Dracocephalum moldavica</i> L.) leaves on the baking properties of wheat flour and quality of bread. <i>CyTA – Journal of Food</i>, Vol. 17, No. 1, 536-543</p> <p>Stępniewska S., Hassoon W.H., Szafrąńska A., Cacak-Pietrzak G., Dziki D.: 2019. Procedures for evaluation of the breadmaking quality of wholemeal rye flours. <i>Foods</i>, Vol. 8, 331, 11 pages</p> <p>Cacak-Pietrzak G., Różyło R., Dziki D., Gawlik-Dziki U., Sulek A., Biernacka B.: 2019. <i>Cistus incanus</i> L. as an innovative functional additive to wheat bread. <i>Foods</i>, Vol. 8, 349</p> <p>Gońda-Skawińska M., Cacak-Pietrzak G., Jończyk K.: 2020. Estimation of possibility of use of flour from grain of common wheat winter cultivars from organic farmings as raw material for pasta production. <i>Acta Agrophysica</i> 27, 17-29</p> <p>Feledyn-Szewczyk B., Cacak-Pietrzak G., Lenc L., Stalenga J.: 2020. Rating of spring wheat varieties (<i>Triticum Aestivum</i> L.) according to their suitability for organic agriculture. <i>Agronomy</i> 10, 1900</p> <p>Dziki D., Cacak-Pietrzak G., Hassonn W.H., Gawlik-Dziki U., Sulek A., Różyło R., Suger D.: 2021. The fruit of sumac (<i>Rhus coriaria</i> L.) as a functional additive and salt replacement to wheat bread. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 136, art. 110346</p> <p>Grabiński J., Sulek A., Wyzińska M., Stuper-Szablewska K., Cacak-</p>

	Pietrzak G. , Nieróbca A., Dziki D.: 2021. Impact of genotype, weather conditions and production technology on the quantitative profile of anti-nutritive compounds in rye grains. <i>Agronomy</i> , 11, 151
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Darii Pająk „Analiza wpływu dodatku nasion roślin zielnych na wartość odżywczą, cechy sensoryczne oraz proces czerstwienia pieczywa pszennego”; obrona z wyróżnieniem 08.07.2019</p> <p>Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Sylwii Stępniewskiej „Studia nad wartością wypiekową mąki żytniej z krajowych młynów przemysłowych ze szczególnym uwzględnieniem roli polisacharydów”; obrona z wyróżnieniem 17.12.2020</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>MRiRW nr decyzji HORze 027.6.2018/1 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji HORze 027.6.2018/2 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy ozimej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu</p> <p>MRiRW nr decyzji PJ.re.027.6.2019/1 – Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu.</p> <p>MRiRW nr decyzji PJ.re.027.6.2019/2 – Ocena wartości wypiekowej mąki z ziarna nowych odmian pszenicy ozimej i jej przydatność do produkcji pieczywa</p> <p>MRiRW nr decyzji JPR.re.027.3.2020 – Ocena wartości wypiekowej mąki z ziarna nowych odmian pszenicy ozimej i jej przydatność do produkcji pieczywa</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Otrzymywanie innowacyjnych funkcjonalnych produktów zbożowych</p> <p>Ocena właściwości fizyko-chemicznych i przydatności przetwórczej ziarna zbóż z uprawy ekologicznej</p> <p>Wpływ genotypu oraz warunków uprawy na różne aspekty jakości ziarna zbóż i otrzymanych z nich produktów</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>grazyna_cacak_pietrzak@sggw.edu.pl</p> <p>(22) 593 75 41</p>