

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Agnieszka Ciużyńska, dr hab. inż, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p><b>2003</b> - magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka, w zakresie technologii żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p><b>2007</b> - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności i organizacja produkcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p><b>2017</b> - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p><b>Ciużyńska A.</b>, Falacińska J., Kowalska H., Kowalska J., Galus S., Marzec A., Domian E. (2021). The effect of pre-treatment (blanching, ultrasound and freezing) on quality of freeze-dried red beets. <i>Foods</i>, 10, 132.</p> <p><b>Ciużyńska A.</b>, Marczak W., Lenart A., Janowicz M. (2020). Production of innovative freeze-dried vegetable snack with hydrocolloids in terms of technological process and carbon footprint calculation. <i>Food Hydrocoll.</i>, 108, 105993</p> <p>Kowalska H., Marzec A., Domian E., Masiarz E., <b>Ciużyńska A.</b>, Galus S., Małkiewicz A., Lenart A., Kowalska J. (2020). Physical and sensory properties of japanese quince chips obtained by osmotic dehydration in fruit juice concentrates and hybrid drying. <i>Molecules</i>, 25, 5504</p> <p>Karwacka M., <b>Ciużyńska A.</b>, Lenart A., Janowicz M. (2020). Sustainable development in the agri-food sector in terms of the carbon footprint: a review. <i>Sustainability</i>, 12, 6463</p> <p>Kowalska J., Marzec A., Domian E., Galus S., <b>Ciużyńska A.</b>, Lenart A., Kowalska H. (2020). The Use of Antioxidant Potential of Chokeberry Juice in Creating Pro-Healthy Dried Apples by Hybrid (Convection-Microwave-Vacuum) Method. <i>Molecules</i>, 25, 5680</p> <p><b>Ciużyńska A.</b>, Cieśluk P., Barwińska M., Marczak W., Ordyniak A., Lenart A., Janowicz M. (2019). Eating Habits and Sustainable Food Production in the Development of Innovative “Healthy” Snacks (Running Title: Innovative and “Healthy” Snacks. <i>Sustainability</i>, 11, 2800</p> <p><b>Ciużyńska A.</b>, Jasiorska A., Ostrowska-Ligeża E., Lenart A. (2019): The influence of the structure on the sorption properties and phase transition temperatures of freeze-dried gels. <i>J. Food Eng.</i>, 252, 18-27</p> <p><b>Ciużyńska A.</b>, Bajno J., Olskiński I., Pisarska A., E. Ostrowska-Ligeża, Pałacha Z., Lenart A. (2018). Sorption properties and phase transitions temperature of freeze-dried strawberry model based on hydrocolloids with a tailored structure. <i>Drying Techn.</i>, 36(10), 1209-1223.</p> <p><b>Ciużyńska A.</b>, Pisarska A., Olskiński I., Panfiluk A. M., Ostap M. S., Lenart A. (2018). The effect of composition changes, aeration time on</p>

	<p>structure and rehydration of innovative freeze-dried gels. Int. Agroph., 32, 429-435.</p> <p><b>Ciurzyńska A.</b>, Cichowska J., Kowalska H., Czajkowska K., Lenart A. 2018. Osmotic dehydration of Braeburn variety apples in the production of sustainable food products. Int. Agroph., 32(1), 141-146.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<b>promotor pomocniczy</b> mgr inż. Kingi Czajkowskiej. Temat pracy: "Wpływ odwadniania osmotycznego jabłek w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia konwekcyjno-mikrofalowo próżniowego na właściwości fizykochemiczne suszy". Praca obroniona 12.04.2019 z wyróżnieniem
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. <b>Wykonawca projektu NCBiR (2018-2021)</b> „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”. Projekt Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018.</p> <p>2. <b>Kierownik projektu NCN (2014-2017)</b> „Innowacyjny produkt truskawkowy o wykreowanej strukturze”. Sonata 5 Nr DEC-2013/09/D/NZ9/04150.</p> <p>3. <b>Wykonawca projektu międzynarodowego NCBiR 2014-2016</b> “Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products”. Nr 5/SH/SUSFOOD1/2014.</p> <p>3. <b>Wykonawca projektu MNiSW (2008–2011)</b> „Określenie wpływu zmian struktury zachodzących w suszonych próżniowo owocach miękkich na przebieg tego procesu i na właściwości użytkowe otrzymanych suszy”. Nr N N312 197635.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Studia nad możliwością wykorzystania zrównoważonych technologii przetwarzania w celu przekształcenia produktów ubocznych w innowacyjne produkty żywnościowe.</p> <p>Analiza możliwości zaprojektowania i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizyko-chemicznych i stabilności przechowalniczej.</p> <p>Badania właściwości produktów spożywczych, oraz wpływu różnych procesów technologicznych na kształtowanie ich struktury.</p> <p>Analiza ruchu masy podczas usuwania wody z materiałów roślinnych z wykorzystaniem odwadniania osmotycznego oraz różnych technik suszenia.</p> <p>Ocena wartości odżywczej oraz struktury otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych na różnym poziomie zaawansowania</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>agnieszka_ciurzynska@sggw.edu.pl,</p> <p>225937577</p>