

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Krzysztof Dasiewicz, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>SGGW, Wydział Technologii Żywności (Wydział Nauk o Żywności), od 1995 do chwili obecnej</p> <p>magister inż.: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 1995, technologia mięsa</p> <p>doktor nauk technicznych: SGGW, Wydział Technologii Żywności, 2002, technologia mięsa</p> <p>doktor hab.: 2014, Nauki Rolnicze w dziedzinie Technologia Żywności i Żywienia – Technologia Mięsa</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Dasiewicz K., Chmiel M., Słowiński M. (2017): Comparison of Innovative and Non-Invasive Methods in Estimating the Fat Content in Pork Trimmings. <i>Czech Journal of Food Science</i>. 35(3), 208-213.</p> <p>Dasiewicz K., Hać-Szymańczuk E., Słowiński M., Staśkiewicz Ł. (2018): Wpływ rodzaju systemu pakowania na jakość mięsa po procesie zamrażalniczego przechowywania. <i>Chłodnictwo</i> 2018, R. 53, nr 6, s. 25-28</p> <p>Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Dasiewicz K., Adamczak L., Pietrzak D. (2019): The effect of nuts and oilseeds enriching on the quality of restructured beef steaks, <i>TLWT - Food Science and Technology</i>, Vol. 104, s. 128-133</p> <p>Cegielka A., Hać-Szymańczuk E., Piwowarek K., Dasiewicz K., Słowiński M., Wrońska K. (2019): The use of bioactive properties of sage preparations to improve the storage stability of low-pressure mechanically separated meat from chickens, <i>Poultry Science</i> doi.org/10.3382/ps/pez242</p> <p>Dasiewicz K. (2019): Charakterystyka wybranych naturalnych metod utrwalania mięsa i przetworów mięsnych <i>Przemysł Spożywczy</i>, T. 73, nr 3, s. 36-38, 40-42</p> <p>Dasiewicz, K. (2021). Mięso in vitro – dylematy producentów oraz konsumentów. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 1(3), 14–19. http://doi.org/10.15199/65.2021.3.3</p> <p>Matyba, P., Florowski, T., Dasiewicz, K., Ferenc, K., Olszewski, J., Trela, M., ... Zabielski, R. (2021). Performance and Meat Quality of Intrauterine Growth Restricted Pigs. <i>Animals</i>, 11(2), 1–14. http://doi.org/10.3390/ani11020254</p> <p>Stasiak-Różańska, L., Berthold-Pluta, A., Pluta, A., Dasiewicz, K., & Garbowska, M. (2021). Effect of Simulated Gastrointestinal Tract Conditions on Survivability of Probiotic Bacteria Present in Commercial Preparations. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 18(3), 1–17. http://doi.org/10.3390/ijerph18031108</p> <p>Słowiński, M., Miazek, J., Dasiewicz, K., & Chmiel, M. (2021). The Effect of the Addition of Fiber Preparations on the Color of Medium-Grouped</p>

	Pasteurized and Sterilized Model Canned Meat Products. <i>Molecules</i> , 26(8), 1–11. http://doi.org/10.3390/molecules26082247
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Prowadzenie seminariów, wykładów i ćwiczeń dla doktorantów stacjonarnych studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Żywności
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Studia nad wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości drobnego mięsa pozyskanego z dużych zwierząt rzeźnych (Grant badawczy habilitacyjny nr N312 239435, kierownik projektu, 2008-2010).</p> <p>2. Studia nad wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości drobnego mięsa pozyskanego z dużych zwierząt rzeźnych (Projekt habilitacyjny uczelniany SGGW w Warszawie, kierownik projektu, 2010).</p> <p>3. Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do wykrywania wad jakości mięsa dużych zwierząt rzeźnych (projekt w ramach programu "Iuventus Plus", Nr IP2010 004970, wykonawca projektu, 2011).</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Zagadnienia związane z aspektami technologicznymi, zdrowotnymi i ekonomicznymi przetwarzania surowców zwierzęcych oraz zastosowaniem technik wizyjnych w ocenie jakości mięsa. Stosowania bioprotekcji w utrwalaniu mięsa i przetworów mięsnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności krzysztof_dasiewicz@sggw.edu.pl +48 22 593 75 34