

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>dr hab. inż. KATARZYNA MARCINIAK-ŁUKASIAK</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 <b>stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>17.12.2004 <b>stopień doktora inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>4.07.2000 <b>stopień magistra inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności (obecnie Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Rękas A., <b>Marciniak-Łukasiak K.</b> 2015. A multivariate study of the correlation between addition of maltodextrin, MCG, HPMC and psyllium on the quality of instant fried noodles. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 62, 689-696.</p> <p>Dłużewska E., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kurek N. (2015). Effect of transglutaminase additive on the quality of gluten free bread. <i>CyTA – Journal of Food</i>, 13(1), 80–86.</p> <p>Zbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kowalska M., Onacik-Gür S. (2017). Multivariate study of inulin addition on the quality of sponge cakes. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, Vol. 67, nr 3, s. 201-209.</p> <p><b>Marciniak-Łukasiak K.</b>, Żbikowska A. 2018. Wpływ dodatku białek grochu oraz transglutaminazy na obniżenie zawartości tłuszczu w smażonym makaronie instant. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 25, 4(117), 100 – 110.</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Zbikowska A., Marzec A., Kozłowska M. 2019: The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of instant fried noodles. <i>Applied Sciences</i>. 9(5), 936.</p> <p>Zielińska D., Bilka B., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Łepecka A., Trzaskowska M., Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., Szydłowska A., Kołożyn-Krajewska D.: Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration, w: <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, vol. 17, nr 5, 2020, ss. 1-22.</p> <p>Zbikowska A., Kupiec M., Szymańska I., Kowalska M., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Rutkowska J.: Microbial <math>\beta</math>-glucan Incorporated into Muffins: Impact on Quality of the Batter and Baked Products, w: <i>Agriculture (Switzerland)</i>, vol. 10, nr 4, 2020, ss. 1-12. Volume 41, 2020, Pages 699-707.</p> <p>Szymańska I. Żbikowska A., <b>Marciniak-Łukasiak K.</b>: Effect of</p>

	<p>addition of a marine algae (<i>Chlorella protothecoides</i>) protein preparation on stability of model emulsion systems, <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i>, 2020, vol. 41, nr 5, s.699-707.</p> <p>Trzaskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., <b>Marciniak-Łukasiak K.</b>, Zielińska D., Szydłowska A., Bilka B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction, <i>Sustainability</i>, 2020, vol. 12, nr 8, s.1-22,</p> <p><b>PATENT:</b>  <b>PAT.237024</b> pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (planowany termin obrony – 2020 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku.</p> <p>Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie składników mineralnych, odżywczych, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej.
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Wydział/Instytut  Adres e-mail  Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności  <a href="mailto:katarzyna.marciniak.lukasiak@sggw.edu.pl">katarzyna.marciniak.lukasiak@sggw.edu.pl</a>  + 48 22 59 37 548</p>