

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Małgorzata Piecyk, dr hab.
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienie człowieka
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2015</p> <p>doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia – 2001</p> <p>mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego - 1992</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Piecyk M., Worobiej E., Turos J., & Ostrowska-Ligęza E. (2017): Właściwości i strawność in vitro skrobi gryczanej w porównaniu ze skrobią pszenną. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, (1 (110)), 89-100.</p> <p>Worobiej E., Piecyk M., Perzyna G., Turos J. (2017): Wpływ przetwarzania ziarniaków gryki i obróbki termicznej na składniki odżywcze. <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i>, , 24, 3 (112), 60 – 73.</p> <p>Piecyk M., Kowalska K., Worobiej E., Ostrowska-Ligęza E. (2017): Ocena wybranych właściwości skrobi wyizolowanej z nasion komosy ryżowej. <i>Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych</i> 588, s. 91-102.</p> <p>Piecyk M., Drużyńska B., Ołtarzewska A., Wołosiak R., Worobiej E., Ostrowska-Ligęza, E. (2018): Effect of hydrothermal modifications on properties and digestibility of grass pea starch. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 118, 2113-2120.</p> <p>Wołosiak R., Drużyńska B., Piecyk M., Majewska E., Worobiej E. (2018). Effect of Sterilization Process and Storage on the Antioxidative Properties of Runner Bean. <i>Molecules</i>, 23(6), 1409.</p> <p>Piecyk M., Worobiej E., Wołosiak R., Drużyńska B., Ostrowska-Ligęza E. (2019). Effect of different processes on composition, properties and in vitro starch digestibility of grass pea flour. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>, 13(1), 848-856.</p> <p>Piecyk M. (2019): Skrobia wolno trawiona i skrobia oporna a indeks glikemiczny produktów skrobiowych. <i>Kosmos</i>, 68.1: 195-207.</p> <p>Piecyk M., Domian K. (2021): Effects of heat–moisture treatment conditions on the physicochemical properties and digestibility of field bean starch (<i>Vicia faba</i> var. minor). <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 182 (2021) 425–433.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z	Kierownik i główny wykonawca grantu własnego Ministerstwa Nauki i

ostatnich 10 lat)	Szkolnictwa Wyższego, projekt własny nr N N312 114238: Wpływ izolacji skrobi z nasion roślin strączkowych i modyfikacji hydrotermicznej na udział skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej; lata 2010-2012.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Badania nad efektywnością wiązania różnych związków bioaktywnych pod wpływem działania różnych czynników fizycznych (np. wysokie ciśnienia) oraz ocena otrzymanych kompleksów pod kątem ich właściwości funkcjonalnych w tym ilości skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Zainteresowanie pracą naukową, umiejętność samodzielnej pracy w laboratorium badawczym; chęć pogłębiania wiedzy i umiejętności, zaangażowanie i dociekliwość. Przygotowanie publikacji naukowych oraz składanie aplikacji grantowych i projektowych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności malgorzata_piecyk@sggw.edu.pl +48 22 59 37 674