

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Wroniak, dr hab. inż. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r.</p> <p>data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r.</p> <p>data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Wroniak M., Krośnicka K., Domańska S., Symoniuk E.: Rynkowe oleje tłoczone na zimno - jakość i stabilność oksydacyjna, <i>Przemysł Spożywczy</i>, 74, 1, 2020, s. 30-38, DOI:10.15199/65.2020.</p> <p>Florowska A., Hilal A., Florowski T., Wroniak M.: Addition of Selected Plant-Derived Proteins as Modifiers of Inulin Hydrogels Properties, <i>Foods</i>, vol. 9, nr 7, 2020, s. 1-14, DOI:10.3390/foods9070845,</p> <p>Goździk P., Wroniak M., Florowska A.: Charakterystyka olejów tłoczonych na zimno z wybranych nasion ziół i pestek owoców, <i>Przemysł Spożywczy</i>, 2020, 74(12), 21-26, DOI:10.15199/65.2020</p> <p>Maszewska M., Florowska A., Dłużewska E., Wroniak M., Marciniak-Łukasiak K., Żbikowska A.: Oxidative stability of selected edible oils, <i>Molecules</i>, 2018, 23(7), 1-12, DOI:10.3390/molecules23071746</p> <p>Ratusz K., Symoniuk E., Wroniak M., Rudzińska M.: Bioactive compounds, nutritional quality and oxidative stability of cold-pressed camelina (<i>Camelina sativa</i> L.) oils, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2018, 8(12), 1-17, DOI:10.3390/app8122606</p> <p>Rękas A., Wroniak M.: Oxidation kinetics of rapeseed oil pressed from microwave pre-treated seeds during long-term storage, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 2018, 42(6), 1-10, DOI:10.1111/jfpp.13630,</p> <p>Rękas A., Siger A., Wroniak M., Ścibisz I.: Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during long-term storage of rapeseed oil pressed from microwave-treated seeds, <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 2018, 120(2), 1-11, DOI:10.1002/ejlt.201700283</p> <p>Rękas A., Siger A., Wroniak M.: The effect of microwave pre-treatment of rapeseed on the degradation kinetics of lipophilic bioactive compounds of the oil during storage, <i>Grasas y Aceites</i>, 2018, 69(1), 1-11, DOI:10.3989/gya.0670171</p> <p>Wroniak M., Rękas A.: A preliminary study of PCBs, PAHs, pesticides and trace metals contamination in cold-pressed rapeseed oils from conventional and ecological cultivations, <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i>, 2017, 54(5), 1350-1356, DOI:10.1007/s13197-017-2575-y</p> <p>Wroniak M., Rękas A., Derewiaka D.: A comparison of nutritional value of cold-pressed rapeseed oils obtained from seeds grown under conventional and ecological conditions, <i>Polish Journal of Natural</i></p>

	<p>Sciences, 2018, 33(3), 401-416</p> <p>Rękas A., Ścibisz I., Siger A., Wroniak M.: The effect of microwave pretreatment of seeds on the stability and degradation kinetics of phenolic compounds in rapeseed oil during long-term storage, Food Chemistry, 222, 43-52, DOI:10.1016/j.foodchem.2016.12.003</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wyłoczonego oleju"</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>projekt badawczy habilitacyjny NCN: N N312 256740 - 2 letni 2011-2013, pt.: „Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno”, N N312 256740, 2010-08-05 (UMOWA Nr 2567/B/P01/2011/40)</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Próby podwyższenia stabilności oksydacyjnej wybranych olejów tłoczonych na zimno/Charakterystyka stabilności termooksydacyjnej wybranych olejów tłoczonych na zimno/Zawartość związków bioaktywnych i stabilność oksydacyjna olejów z nasion ziół i pestek owoców/Analiza czynników wpływających na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze.</p>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	<p>znajomość technologii i chemii żywności, doświadczenie w pracy laboratoryjnej, znajomość metod statystycznych niezbędnych do analizy wyników, dobra znajomość języka angielskiego (redagowanie artykułów)</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>malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl</p> <p>22 5937525</p>