

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Agata Fabiszewska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2009 - magister inżynier w zakresie biotechnologii, Międzywydziałowe Studium Biotechnologii, SGGW w Warszawie 2013 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2023 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Fabiszewska A., Zieniuk B., Ukleja M., Wierzchowska K., Nowak D.. 2023. Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego z hodowli mikroorganizmów olejogennych, Zgłoszenie P.437980, Nr prawa wyłącznego, Pat.243222, data udzielenia prawa 27.03.2023. 2. Jasińska K., Zieniuk B., Jankiewicz U., Fabiszewska A. (2023): Bio-Based Materials versus Synthetic Polymers as a Support in Lipase Immobilization: Impact on Versatile Enzyme Activity, Catalysts, 13(2), 1-14, 395. 3. Wierzchowska, K., Derewiaka, D., Zieniuk, B., Fabiszewska A. et al. Whey and post-frying oil as substrates in the process of microbial lipids obtaining: a value-added product with nutritional benefits (2023) European Food and Research Technology 249, 2675–2688. 4. Zieniuk B., Stępniewski T., Fabiszewska A.: Do they make a good match? Molecular dynamics studies on CALB-catalyzed esterification of 3-phenylpropionic and cinnamic acids (2023): Archives of Biochemistry and Biophysics, 750, 1-8, 109807. 5. Fabiszewska A., Pakulska A., Zieniuk B., Wierzchowska K., Jasińska K., Małajowicz J., Nowak D. (2023) Unconventional Extraction Methods of Oleaginous Yeast Cell Pretreatment and Disruption. Applied Sciences 13, 24: 13135. 6. Jasińska K., Zieniuk B., Piasek A.M., Wysocki Ł., Sobiepanek A., Fabiszewska A. (2024) Obtaining a biodegradable biocatalyst – study on lipase immobilization on spent coffee grounds as potential carriers. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, 59, 103255 7. Fabiszewska A., Wierzchowska K., Dębkowska I., Śliczniak W., Ziolkowska M., Jasińska K., Kobus J., Nowak D., Zieniuk B. (2024) Plant-Based Alternatives to Mold-Ripened Cheeses as an Innovation among Dairy Analogues. Foods 13, 2305. 8. Jasińska K., Nowosad M., Perzyna A., Bielacki A., Dziwiński S., Zieniuk B., Fabiszewska A. (2024) Sustainable Lipase Immobilization: Chokeberry and Apple Waste as Carriers. Biomolecules, 14, 1564 9. Wierzchowska K., Roszko M., Derewiaka D., Szulc K., Zieniuk B., Nowak D., Fabiszewska A. (2024) Yeast lipids as sustainable source of nutrients in plant-based dairy products analogues – a camembert cheese alternative case study. Food Bioscience 62, 105321. 10. Wierzchowska K., Szulc K., Zieniuk B., Fabiszewska, A. (2025) Bioconversion of Liquid and Solid Lipid Waste by <i>Yarrowia lipolytica</i> Yeast:

	A Study of Extracellular Lipase Biosynthesis and Microbial Lipid Production. Molecules 30, 959.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	1. dr inż. Bartłomiej Zieniuk (tytuł rozprawy doktorskiej "Enzymatyczna synteza i badanie aktywności biologicznej estrów związków fenolowych jako dodatków do żywności", promotor prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk), Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, termin obrony 12.10.2021 roku – promotor pomocniczy 2. mgr inż. Katarzyna Wierzchowska (tytuł pracy "Badania nad otrzymaniem oleju mikrobiologicznego z komórek drożdży olejogennych i opracowanie koncepcji jego wykorzystania w produkcji emulsji spożywczych", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2020/21, promotor dr hab. Dorota Nowak) - promotor pomocniczy 3. mgr inż. Karina Jasińska (tytuł pracy "Badania nad enzymatyczną modyfikacją związków fenolowych i jej wykorzystaniem do poprawy jakości produktów spożywczych bogatych w tłuszcz", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2021/22 – promotor 4. M.Sc. Suheda UĞUR (tytuł roboczy pracy "Studies on sustainable microbial oil synthesis, its characteristics and formulation useful for food products", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2023/24) – promotor 5. mgr inż. Joanna Kobus (tytuł roboczy pracy: Badania nad pozyskiwaniem ekstraktu drożdżowego z komórek olejogennych drożdży niekonwencjonalnych z rodzaju <i>Yarrowia</i> jako dodatku do żywności imitującego smak mięsny) rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2024/2025 – promotor
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. Projekt Narodowego Centrum Nauki MINIATURA 3 2019/03/X/NZ9/00096 "Analiza przebiegu szlaków biosyntezy tłuszczów w komórkach drożdży modelowych <i>Yarrowia lipolytica</i> w podłożach zawierających lipidowe źródło węgla", czas realizacji: 24.10.2019 - 23.10.2020 (kierownik) 2. Projekt badawczy Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/495871/2021 „Roślinna alternatywa serów dojrzewających z udziałem pleśni jako innowacja wśród analogów nabiału”, czas realizacji 14.06.2021 - 13.06.2022 (kierownik) 3. Projekt badawczy Narodowego PRELUDIUM, 2022/45/N/NZ9/02583 "Biochemiczne szlaki biosyntezy lipidów zapasowych w komórkach drożdży olejogennych na drodze hodowli w podłożach z hydrofobowym źródłem węgla - spojrzenie molekularne" czas realizacji: 2023 - 2025, (opiekun naukowy projektu) 4. Projekt badawczy Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/601167/2024 Kapsułkowany olej mikrobiologiczny jako źródło cennych składników bioaktywnych, czas realizacji 27.05.2024 – 26.05.2025 (kierownik)
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Biotransformacje z udziałem bakterii i drożdży prowadzące do syntezy związków zapachowych oraz związków o właściwościach antyoksydacyjnych o potencjalnym zastosowaniu w dodatkach do żywności. Pozyskiwanie bioproduktów w hodowli drożdży niekonwencjonalnych z jednoczesną utylizacją odpadów przemysłu spożywczego.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności agata_fabiszewska@sggw.edu.pl +48 22 593 76 21