

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Agata Marzec, prof. dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2025 – prof. dr hab. inż. 2012 – dr hab. inż. 2002 – dr inż. 1995 – mgr inż.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Marzec A., Stępień A., Godlik A., Kowalska H., Jolanta Kowalska, Salamon A. 2025. Analysis of the Correlation of Microstructure, Instrumental Texture, and Consumer Acceptance of Shortbread Biscuits with Selected Sweeteners and Fibre. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 15(3), 1-15. Nguyen N. P. M., Marzec A. 2024. Effect of Microwave-Vacuum Drying and Pea Protein Fortification on Pasta Characteristics. <i>Processes</i>, 12(11). 1-14. Marzec A., Kramarczuk P., Kowalska H., Kowalska J. 2023. Effect of type of flour and microalgae (<i>Chlorella vulgaris</i>) on the rheological, microstructural, textural, and sensory properties of vegan muffins. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 13(13), 1-15. Damaziak K., Marzec A. 2022. Analysis of ultrastructure and microstructure of blackbird (<i>Turdus merula</i>) and song thrush (<i>Turdus philomelos</i>) eggshell by scanning electron microscopy and X-ray computed microtomography. <i>Scientific Reports</i>, 12, 1-12. Marzec A., Kowalska J., Domian E., Galus S., Ciurzyńska A., Kowalska H., 2021. Characteristics of Dough Rheology and the Structural, Mechanical, and Sensory Properties of Sponge Cakes with Sweeteners. <i>Molecules</i>. 26(21), 1-15. Kowalska H., Marzec A., Domian E., Kowalska J., Ciurzyńska A., Galus S. 2021. Edible coatings as osmotic dehydration pretreatment in nutrient-enhanced fruit or vegetable snacks development: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 20(6), 5641-5674. Marzec A., Kowalska H., Kowalska J., Domian E., Lenart A. 2020. Influence of Pear Variety and Drying Methods on the Quality of Dried Fruit. <i>Molecules</i>. 25(21), 1-19. Marzec A., Damaziak K., Kowalska H., Riedel M., Michalczyk M., Koczywas E., Cisneros F., Lenart A., Niemiec J. 2019. Effect of Hens Age and Storage Time on Functional and Physiochemical Properties of Eggs. <i>Journal of Applied Poultry Research</i>, 28, 280-300. Mieszkowska A., Marzec A. 2016. Effect of polydextrose and inulin on texture and consumer preference of short-dough biscuits with chickpea flour. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 73, 60-66.

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor obronionego doktoratu: 13.06.2019 – “Analiza właściwości sensorycznych, struktury i tekstury ciastek kruchych o zmniejszonej zawartości sacharozy” (Arleta Mieszkowska)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	The effect of feeding laying hens the feed supplemented with different level of cantaxanthin and ioden on egg quality and analysis of the effect of storage time on selected physic-chemical properties of eggs. DSM Nutritional Products AG-kierownik zadania badawczego Inside Food UE 7pR (Integrated sensing and imaging devices for designing, monitoring and controlling microstructure of foods)-wykonawca. SUSFOOD ERA-Net (Sustainable Food Consumption and Production) NCBiR/VII Pr. Ramowy. Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products - wykonawca.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Fizyko-chemiczne, sensoryczne i strukturalne właściwości produktów cukierniczych/piekarskich powstałych w wyniku reformulacji receptury. Suszenie hybrydowe wyłoków owocowych i ocena możliwości ich aplikacji w produkcji żywności. Suszenie hybrydowe makaronu, mięsa i analiza mikrostruktury. Analiza mikrostruktury skorupki jaj.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności/Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji agata_marzec@sggw.edu.pl 022 5937565