

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Aneta Cegiełka, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mgr inż. w zakresie technologii żywności i żywienia (1996 r.); tytuł pracy magisterskiej „Porównanie efektywności technologicznej koncentratów i izolatów białka sojowego w technologii modelowych farszów mięsnych”</li> <li>• dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia (2002 r.); tytuł rozprawy doktorskiej „Badania nad wpływem transglutaminazy i fosforanów na jakość szynki drobiowej z obniżoną ilością soli kuchennej”</li> <li>• dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia (2014 r.); tytuł rozprawy habilitacyjnej „Badania nad określeniem wpływu zastąpienia zwierzęcego surowca tłuszczowego olejami roślinnymi oraz dodatku preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów z mięsa kurcząt”</li> </ul>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>2025 - A. Cegiełka, J. Piątkowska, M. Chmiel [i in.]: Changes in Quality Features of Pork Burgers Prepared with Chokeberry Pomace During Storage. Applied Sciences-Basel, 2025, vol. 15, nr 5, s.1-20, Numer artykułu:2337, DOI:10.3390/app15052337</p> <p>2025 - M. Chmiel, O. Świder, M. Roszko, L. Adamczak, A. Cegiełka [i in.]: Effect of High-Pressure Processing and Long-Time Storage on Color, Lipid Oxidation, and Free Amino Acids Profile of Beef. Applied Sciences-Basel, 2025, vol. 15, nr 5, s.1-21, Numer artykułu:2382. DOI:10.3390/app15052382</p> <p>2024 - A. Cegiełka, J. Perchuć, D. Pietrzak [i in.]: An Attempt to use Black Chokeberry Pomace in the Production of Hamburgers, Food Biotechnology and Agricultural Science, 2024, vol. 78, s.68-73,DOI:10.70734/fbas/195628</p> <p>2024 – A. Pisula, A. Cegiełka, M. Słowiński: Ethnic meat products from Poland. W: Encyclopedia of Meat Sciences: Third Edition; Dickeman Michael (red.), Elsevier, s.479-487, DOI:10.1016/B978-0-323-85125-1.00104-6</p> <p>2023 - M. Chmiel, A. Cegiełka, O. Świder [i in.]:LWT-Food Science and Technology, 2023, vol. 175, s.1-11, Numer artykułu: 114483, DOI:10.1016/j.lwt.2023.114483</p> <p>2023 - M. Chmiel, L. Adamczak, D. Pietrzak, T. Florowski, A. Cegiełka: Wpływ składu mieszaniny gazów w opakowaniu MAP na jakość mięsa wieprzowego. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-</p>

	<p>Spożywczego, vol. 77, nr 3-4, s.31-43, <a href="https://www.ibprs.pl/wp-content/uploads/2024/06/PNiTPRS-2023-t.-77-nr-3-4-2.pdf">https://www.ibprs.pl/wp-content/uploads/2024/06/PNiTPRS-2023-t.-77-nr-3-4-2.pdf</a></p> <p>2023 - H. Kowalska, E. Masiarz, A. Ignaczak, A. Marzec, E. Hać-Szymańczuk., A. Salamon, A. Cegielka [i in.]: Advances in Multigrain Snack Bar Technology and Consumer Expectations: A Review. Food Reviews International, 2023, vol. 39, nr 1, s.93-118. DOI:10.1080/87559129.2022.2094402</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	brak
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	trzy złożone wnioski projektów badawczych w konkursach pt. „Badania w rolnictwie ekologicznym” finansowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (2021, 2022, 2024) – dofinansowania nie przyznano
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Możliwości wykorzystania produktów ubocznych powstających w przemyśle owocowo-warzywnym w produkcji przetworów mięsnych z kategorii żywności wygodnej; mechanizmy oddziaływania składników pochodzenia naturalnego na wyróżniki jakości produktów mięsnych? Zastosowanie metod skojarzonych (np. HHP, pakowanie) do przedłużenia trwałości w/w/ produktów mięsnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności <a href="mailto:aneta_cegielka@sggw.edu.pl">aneta_cegielka@sggw.edu.pl</a> (22) 59-375-32