

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy:	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2024 – Profesor nauk rolniczych 2013 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności 2000 – dr nauk rolniczych 1996-2000: studia doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego 1996- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	-Domžalska, Z.; Jakubczyk, E. Characteristics of Food Printing Inks and Their Impact on Selected Product Properties. <i>Foods</i> 2025, 14, 393. -Jakubczyk, E.; Tryzno-Gendek, E.; Kot, A.; Kamińska-Dwórznička, A.; Nowak, D. Pre-Treatment Impact on Freeze-Drying Process and Properties of Dried Blueberries. <i>Processes</i> 2025, 13, 537 -Jakubczyk, E.; Kamińska-Dwórznička, A.; Kot, A. The Impact of Tween 20 on the Physical Properties and Structure of Agar Gel. <i>Gels</i> 2025, 11, 159. -Jakubczyk, E.; Rybak, K.; Witrowa-Rajchert, D.; Wiktor, A.; Rąbkowski, R.; Nowacka, M. Convective Drying with the Application of Ultrasonic Pre-Treatment: The Effect of Applied Conditions on the Selected Properties of Dried Apples. <i>Foods</i> 2024, 13, 3893. -Jakubczyk, E.; Nowak, D. Process Parameters as Tools to Intensify the Freeze-Drying Process and Modify the Sorption Properties of the Obtained Freeze-Dried Products. <i>Processes</i> 2024, 12, 1932. -Kamińska-Dwórznička, A.; Kot, A.; Jakubczyk, E.; Buniowska-Olejniak, M.; Nowacka, M. Effect of Ultrasound-Assisted Freezing on the Crystal Structure of Mango Sorbet. <i>Crystals</i> 2023, 13, 396. -Kot A, Jakubczyk E, Buniowska-Olejniak M, Kamińska-Dwórznička A. Effect of Iota-Carrageenan and Its Hydrolysates

	on the Stability of Milk Ice Cream Mixes. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 2023;73(2):196-204. -Jakubczyk, E., Kamińska-Dwórznińska, A.; Ostrowska-Ligęza, E. The Effect of Composition, Pre-Treatment on the Mechanical and Acoustic Properties of Apple Gels and Freeze-Dried Materials, Gels 2022, 8(2): 110 -Jakubczyk, E., Kamińska-Dwórznińska, A.; Kot, A. The Rheological Properties and Texture of Agar Gels with Canola Oil—Effect of Mixing Rate and Addition of Lecithin, Gels 2022 8(11): 738 -Nowak, D.; Jakubczyk E. Effect of Pulsed Electric Field Pre-Treatment and the Freezing Methods on the Kinetics of the Freeze-Drying Process of Apple and Its Selected Physical Properties, Foods 2022, 11 (16), 2407
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor pracy doktorskiej Wpływ procesów wstępnych i metody suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	-Centrum żywności i żywienia” – modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” projekt współfinansowany przez UE, RPO Województwa Mazowieckiego na lata 2014 – 2020, projekt nr RPMA.01.01.00-14-8276/17, finansowany w latach 2018-2021, Kierownik projektu -, „Innovative down-scaled Food processing in a boX” grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020, nr 817683, akronim: FOX, realizowany w latach 2019-2023, Wykonawca.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	-Właściwości reologiczne i strukturalne w druku 3 D. -Ocena potencjału wykorzystania hydrokoloidów w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych, strukturalnych oraz sorpcyjnych. -Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl 022 59 37 563