

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Ewa Majewska, dr hab. inż.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Magister inżynier 1998 Doktor 6.12.2002 Doktor habilitowany 9.05.2014
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	The effects of bee additives on the physico-chemical and antioxidant properties of rapeseed honey, <i>Applied Sciences-Basel</i> , 2024, 14(3), 1292 Badanie wiarygodności informacji na temat obecności glutenu w wybranych produktach spożywczych, <i>Żywność.Nauka.Technologia. Jakość</i> , 2024, 31(1)78-94 Optimization of the extraction conditions of polyphenols from Red Clover ( <i>Trifolium pratense</i> L.) flowers and evaluation of the antiradical activity of the resulting extracts, <i>Antioxidants</i> , 2024, 13(4), 414. The effect of type and duration of enzyme treatment on coffee bean composition. <i>Applied Sciences-Basel</i> , 2024, 14(6), 2484. Development of a rapid method for simultaneous determination of pesticides in plant oil using GC-MS/MS. <i>Applied Sciences-Basel</i> . 2024, 14(11), 4923 Comparision of antioxidant properties and color of selected Polish honeys and Manuka honey. <i>Foods</i> , 2024, 13, 2666
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor pomocniczy w doktoracie „Kompleksowe metody analizy instrumentalnej pozostałości zanieczyszczeń organicznych w żywności ze szczególnym uwzględnieniem wytypowanych substancji z grupy TZO pestycydów, farmaceutyków i hormonów” – Szkoła Doktorska SGGW
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Kierownik zadania w projekcie „Opracowanie optymalnej technologii pozbiorczej dla owoców minikiwi ( <i>Actinidia arguta</i> ) oraz prototypu modułu nieinwazyjnie sortującego owoce pod względem stopnia dojrzałości (MODOM)” – 2020-2022 Wykonawca w projekcie „Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii pozyskiwania, produkcji i przetwórstwa mleka typu A2 w nowym kompleksie hodowlano-wdrożeniowym - MA-2 (MA-2)” – 2023-2025
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Wykorzystanie zawartości cukrów, aminokwasów, kwasów organicznych i związków lotnych jako markerów do określenia pochodzenia botanicznego miodów.

<u>Dane kontaktowe:</u>	Instytut Nauk o Żywności
Instytut	Katedra Technologii i Oceny Żywności/Zakład Oceny Jakości Żywności
Adres e-mail	e-mail: <a href="mailto:ewa_majewska1@sggw.edu.pl">ewa_majewska1@sggw.edu.pl</a>
Telefon	22/59 37 678