

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Iwona Gientka, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019: Doktor habilitowany nauk rolniczych, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie 2007: Doktor nauk rolniczych, Wydział Technologii Żywności, SGGW w Warszawie 2000: Magister inż. biotechnologii, Politechnika Łódzka
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Gientka, I. [i in.]. 2025. The Nutritional Profile of Root Vegetables Through Spontaneous Fermentation with Apples: Amino Acid Composition and Microbial Dynamics. <i>Fermentation</i> , 11, 110. Gientka, I. [i in.]. 2024. Comparison of Physicochemical Characteristics and Microbial Quality between Commercially Available Organic and Conventional Japanese Soy Sauces. <i>Applied Sciences</i> , 14, 3784. Wójcicki, M.; Swider, O.; Gientka, I. [i in.]. 2023. Effectiveness of a Phage Cocktail as a Potential Biocontrol Agent against Saprophytic Bacteria in Ready-To-Eat Plant-Based Food. <i>Viruses</i> , 15, 172. Gientka, I. [i in.]. 2023. The Thermal Properties and Nutritional Value of Biomass of Oleaginous Yeast <i>Rhodotorula</i> sp. during Glucose Fed-Batch Cultivation in Medium with Waste Nitrogen <i>Applied Sciences</i> 13, no. 19:11072. Gientka I., [i in.], 2022. Enhancing Red Yeast Biomass Yield and Lipid Biosynthesis by Using Waste Nitrogen Source by Glucose Fed-Batch at Low Temperature, <i>Microorganisms</i> , 10(6);1-18.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor pomocniczy wyróżnionej pracy doktorskiej: „Biosynteza tłuszczu oraz karotenoidów przez drożdże z rodzaju <i>Rhodotorula</i> w podłożach z ziemniaczaną wodą sokową i glicerolem”
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	„Jak zasilanie źródłem węgla i temperatura kształtują metabolizm drożdży olejogennych podczas hodowli w podłożach z odpadowym źródłem azotu? MINIATURA 3. Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC- 2019/03/x/NZ9/00148 - kierownik (2019/2020)

Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Wykorzystanie mikroorganizmów do otrzymywania składników żywności. Fagi w jakości żywności.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności iwona_gientka@sggw.edu.pl 22-593-76-52