

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. KATARZYNA MARCINIAK-LUKASIAK, PROF. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	15.11.2019 stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. 17.12.2004 stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. 4.07.2000 stopień magistra inżyniera nauk rolniczych w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. 1.03.2022 stanowisko profesora uczelni
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Zielińska D., Marciniak-Lukasiak K., Karbowski M., Lukasiak P. (2021). Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel Lactobacillus Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>, 26(19), 1-19. Kupiec M., Żbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Kowalska M., Żbikowska K., Kowalska M., Kowalska H., Rutkowska J. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 22(17), 1-15. Marciniak-Lukasiak K., Żbikowska A., Kupiec M., Brzezinska M., Szymanska I., Lukasiak P. (2021). The Influence of Rice Protein, Hemp Protein and Transglutaminase Addition on the Quality of Instant Fried Noodles. <i>Applied Sciences</i>. 11(19), 1-21. Marciniak-Lukasiak K., Gadomska K., Sowiński M., Żbikowska K., Łukasiak P., Żbikowska A. (2022). An assessment of the possibility of using plant drinks in a gluten-free bread recipe. <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 29(2), 70-85. Żbikowska A., Marciniak-Lukasiak K., Myślińska A., Łukasiak P., Kowalska M., Rutkowska J., Żbikowska K. (2023). Effect of carrot fiber addition on the quality of reduced fat muffins, <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 30(4), 79-93. Żbikowska, A., Lukasiak, P., Kowalska, M., Lukasiak, A., Kozłowska, M., & Marciniak-Lukasiak, K. (2024). Incorporation of Chokeberry Pomace into Baked Products: Influence on the Quality of the Dough and the Muffins. <i>Applied Sciences</i>, 14(21), 9675. Marciniak-Lukasiak, K., Durajczyk, E., Lukasiak, A., Żbikowska, K., Lukasiak, P., & Żbikowska, A. (2024). Analysis of the Impact of Reformulation of the Recipe Composition on the Quality of Instant Noodles. <i>Applied Sciences</i>, 14(20), 9362. Żbikowska, A., Lukasiak, P., Kowalska, M., Lukasiak, A., Kozłowska, M., & Marciniak-Lukasiak, K. (2024). Incorporation of Chokeberry

	Pomace into Baked Products: Influence on the Quality of the Dough and the Muffins. <i>Applied Sciences</i>, 14(21), 9675. Onacik-Gür, S., Ptasznik, S., Zbikowska, A., & Marciniak-Lukasiak, K. (2024). Acrylamide Contamination, Shelf-Life and Sensory Properties of Puffed Potato Starch Chips Deep-Fried in Rapeseed Oil-Based Oleogels. <i>Applied Sciences</i>, 14(24), 11512. Małajowicz, J., Fabiszewska, A., Zieniuk, B., Bryś, J., Kozłowska, M., & Marciniak-Lukasiak, K. (2025). Valorization of Oil Cakes in Two-Pot Lactone Biosynthesis Process. <i>Foods</i>, 14(2), 187. PATENT: PAT.237024 pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (obrona 22.11. 2023 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku. Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie surowców niekonwencjonalnych, jako potencjalne źródło składników bioaktywnych, odżywczych, surowców odpadowych przemysłu spożywczego, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej w odniesieniu do założeń gospodarowania w obiegu zamkniętym oraz Gospodarki Zrównoważonego Rozwoju.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Institute of Food Science katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl + 48 22 59 37 548

