

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2018 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2009 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności 2005 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Galus S., Rybak K., Dadan M., Witrowa-Rajchert D., Nowacka M.: The Effect of the Use of Unconventional Solutions for Osmotic Dehydration on Selected Properties of Fresh-Cut Oranges, Foods, Molecular Diversity Preservation International (MDPI), vol. 14, nr 3, 2025, Numer artykułu: 468, s. 1-28, DOI:10.3390/foods14030468 2. Nowacka M., Rybak K., Trusińska M., Karwacka M., Matys A., Pobiega K., Witrowa-Rajchert D.: Chosen Biochemical and Physical Properties of Beetroot Treated with Ultrasound and Dried with Infrared–Hot Air Method, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 14, nr 8, 2024, Numer artykułu: 3507, s. 1-20, DOI:10.3390/app14083507 3. Nowacka M., Szymańska I., Rybak K., Karwacka M., Matys A., Wiktor A., Słowiński M., Witrowa-Rajchert D.: Effect of PEF Treatment on Chosen Properties of Raw and Hot Air- and Freeze-Dried Poultry Meat, Applied Sciences-Basel, MDPI, vol. 14, nr 5, 2024, Numer artykułu: 1808, s. 1-17, DOI:10.3390/app14051808 4. Nowacka M., Matys A., Witrowa-Rajchert D.: Innovative Technologies for Improving the Sustainability of the Food Drying Industry, Current Food Science and Technology Reports, Springer Nature Switzerland, vol. 2, nr 2, 2024, s. 231-239, DOI:10.1007/s43555-024-00026-8 5. Trusińska M., Rybak K., Drudi F., Tylewicz U., Nowacka M.: Combined effect of ultrasound and vacuum impregnation for the modification of apple tissue enriched with aloe vera juice, Ultrasonics Sonochemistry, vol. 104, 2024, Numer artykułu: 106812, s. 1-12, DOI:10.1016/j.ultsonch.2024.106812 6. Yazidi R., Yeddes W., Rybak K., Witrowa-Rajchert D., Aidi Wannes W., Hammami M., Hessini K., Saidani Tounsi M., Nowacka M.: Osmotic Dehydration of Orange Fruits in Sucrose and Prickly Pear Molasses Solutions: Mass Transfer and Quality of Dehydrated Products, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, vol. 74, nr 4, 2024, s. 340-349, DOI:10.31883/pjfn/194785 7. Rostamabadi H., Nowacka M., Kumar Y., Xu S., Colussi R., Frasson S., Singh S., Falsafi S.: Green modification techniques: Sustainable approaches to induce novel physicochemical and technofunctional attributes in legume starches, Trends in Food Science & Technology, vol.

	146, 2024, Numer artykułu: 104389, s. 1-17, DOI:10.1016/j.tifs.2024.104389 8. Bogusz R., Nowacka M., Bryś J., Rybak K., Szulc K.: Quality assessment of yellow mealworm (<i>Tenebrio molitor</i> L.) powders processed by pulsed electric field and convective drying, Scientific Reports, Nature Publishing Group, vol. 14, nr 1, 2024, s. 1-14, DOI:10.1038/s41598-024-79412-0 9. Ciurzyńska A., Trusińska M., Rybak K., Wiktor A., Nowacka M.: The Influence of Pulsed Electric Field and Air Temperature on the Course of Hot-Air Drying and the Bioactive Compounds of Apple Tissue, Molecules, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), vol. 28, nr 7, 2023, Numer artykułu: 2970, s. 1-24, DOI:10.3390/molecules28072970 10. Dadan M., Barańska A., Matys A., Rybak K., Witrowa-Rajchert D., Wiktor A., Nowacka M.: Impact of Pulsed Electric Field Treatment on the Process Kinetics and Selected Properties of Air and Dehumidified Air-Dried Mushrooms, Processes, MDPI, vol. 11, nr 7, 2023, Numer artykułu: 2101, s. 1-19, DOI:10.3390/pr11072101
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	2023 r. Dr Katarzyna Rybak (promotor) 2016 r. Dr Magdalena Dadan (promotor pomocniczy)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	1. Projekt Miniatura 4 (NCN, 16.10.2020-15.10.2021): „Zastosowanie modelowego trawienia do oceny zmian zawartości składników bioaktywnych w żurawinie poddanej sonikacji”, projekt na badania wstępne/pilotażowe, kierownik projektu 2. Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, NCBR, 01.11.2020-31.08.2024), acronim: MILDSUSFRUIT, „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”, kierownik zadania 3. Projekt „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje” (MEiN, 28.04.2022-27.08.2023): „Roślinna alternatywa ryb”, kierownik projektu 4. Projekt Erasmus+ (FRSE, 01.11.2022-31.10.2024): „YOUng AgRifood European Innovators” KA2-HE, kierownik projektu
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Wpływ niekonwencjonalnych technik na składniki bioaktywne w żywności i ich biodostępność
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności malgorzata_nowacka@sggw.edu.pl 22 593 75 79