

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Wroniak, dr hab. inż. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	dziedzina: nauki rolnicze dyscyplinie: technologia żywności i żywienia specjalność: technologia i chemia tłuszczów
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r. data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r. data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Hilal Adonis, Florowska Anna, Wroniak Małgorzata, Binary Hydrogels: Induction Methods and Recent Application Progress as Food Matrices for Bioactive Compounds Delivery—A Bibliometric Review, Gels, 2023, vol. 9, nr 1, s.1-26,;68. DOI:10.3390/gels9010068 2. Hilal Adonis, Florowska Anna, Florowski Tomasz, Wroniak Małgorzata, Assessment of the Physicochemical and Textural Properties of Food Hydrogels Obtained Using Pea Protein and Gellan Gum, Foods 2023, 2023, nr 26, s.1-6,;85. DOI:10.3390/foods2023-15112 3. Symoniuk Edyta, Łapińska Aneta, Ratusz Katarzyna, Wroniak Małgorzata], Influence of the Rancimat apparatus operating parameters on oxidative stability determination of cold-pressed camelina and hemp seed oil, European Journal of Lipid Science and Technology, 2022, vol. 125, nr 2, s.1-10,;2200062. DOI:10.1002/ejlt.202200062 4. Symoniuk Edyta, Ksibi Nour, Wroniak Małgorzata [i in.], Oxidative Stability Analysis of Selected Oils from Unconventional Raw Materials Using Rancimat Apparatus Applied Sciences-Basel, 2022, vol. 12, nr 20, s.1-17,;10355. DOI:10.3390/app122010355 5. Symoniuk Edyta, Wroniak Małgorzata, Napiórkowska Katarzyna [i in.], Oxidative Stability and Antioxidant Activity of Selected Cold-Pressed Oils and Oils Mixtures Foods, 2022, vol. 11, nr 11, s.1-18,;1597. DOI:10.3390/foods11111597 6. Florowska Anna, Hilal Adonis, Florowski Tomasz, Wroniak Małgorzata, Sodium Alginate and Chitosan as Components Modifying the Properties of Inulin Hydrogels, Gels, 2022, vol. 8, nr 1, s.1-13, 63. DOI:10.3390/gels8010063 7. Hilal Adonis, Florowska Anna, Florowski Tomasz [i in.], A Comparative Evaluation of the Structural and Biomechanical Properties of Food-Grade Biopolymers as Potential Hydrogel

	Building Blocks Biomedicines, 2022, vol. 10, nr 9, s.1-15, 2106. DOI:10.3390/biomedicines10092106, 8. Wroniak Małgorzata, Łysiak Karol, Ratusz Katarzyna, Zanieczyszczenia chemiczne w olejach rzepakowych z polskiego rynku, Przemysł Spożywczy, 2022, vol. 76, nr 12, s.21-27. DOI:10.15199/65.2022.12.4 9. Wroniak Małgorzata, Raczyk Marianna, Kruszewski Bartosz [i in.], Effect of Deep Frying of Potatoes and Tofu on Thermo-Oxidative Changes of Cold Pressed Rapeseed Oil, Cold Pressed High Oleic Rapeseed Oil and Palm Olein Antioxidants, 2021, vol. 10, nr 10, s.1-16, Numer artykułu:1637. DOI:10.3390/antiox10101637 10. Wroniak Małgorzata, Hilal Adonis, Ratusz Katarzyna, The influence of the degree of filling the packade with oil and flushing the oil nitrogen on the oxidative stability of cold-pressed rapeseed oil, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2021, vol. 31/59, nr 2, s.84-90
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	1. promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wytłoczonego oleju" 2. promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej Adonis Hilal 2025, pt. „Hydrożele białkowo-polisacharydowe w projektowaniu innowacyjnych układów strukturotwórczych i nośników substancji bioaktywnych”.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	-
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	1. Oleju z czarnuszki siewnej - jakość i stabilność oksydacyjną 2. Oleje niefiltrowane – jakość, stabilność, bezpieczeństwo 3. Blendy olejów tłoczonych na zimno – stabilność oksydacyjna 4. Przydatność olejów wysokooleinowych do smażenia 5. Czynniki wpływające na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk o Żywności/Katedra Technologii i Oceny Żywności/Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl 22 5937522