

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

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Małgorzata Ziarno, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywnienie
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	• 1995 r. Tytuł zawodowy: magister inżynier, Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) • 1999 r. Stopień naukowy doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) • 2009 r. Stopień naukowy doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności (obecnie Instytut Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW)
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Mituniewicz-Malek, A.; Ziarno, M.; Dmytrów, I.; Szkolnicka, K. Survivability of Probiotic Microflora in Fermented and Non-Fermented Mare's Milk: A Comparative Study. Appl. Sci. 2025, 15, 862. https://doi.org/10.3390/app15020862 2. Ziarno, M.; Zaręba, D.; Kowalska, E.; Florowski, T. The Effect of Varying Oat Beverage Ratios on the Characteristics of Fermented Dairy–Oat Beverages. Appl. Sci. 2025, 15, 3219. https://doi.org/10.3390/app15063219 3. Kozłowska, M.; Ziarno, M.; Zawada, K.; Kowalska, H.; Derewiaka, D.; Chobot, M.; Ścibisz, I. Evaluation of Some Quality Parameters of Pumpkin Seeds and Oil After Roasting with Marjoram. Foods 2025, 14, 172. https://doi.org/10.3390/foods14020172 4. Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I., Kozłowska M. 2024. In Vitro Cholesterol Uptake by the Microflora of Selected Kefir Starter Cultures. Life 2024, 14, 1464. https://doi.org/10.3390/life14111464 5. Zaręba D., Ziarno M. 2024. Tween 80™-Induced Changes in Fatty Acid Profile of Selected Mesophilic Lactobacilli. Acta Biochim. Pol. https://doi.org/10.3389/abp.2024.13014 6. Ziarno M., Cichońska P., Kowalska E., Zaręba D. 2024. Probiotic-Enriched Ice Cream with Fermented White Kidney Bean Homogenate: Survival, Antioxidant Activity, and Potential for Future Health Benefits. Molecules; 29(13), 3222. https://doi.org/10.3390/molecules29133222 7. Cacak-Pietrzak G., Sujka K., Księżak J., Bojarszczuk J., Ziarno M., Studnicki M., Krajewska A., Dziki D. 2024. Assessment of Physicochemical Properties and Quality of the Breads Made from Organically Grown Wheat and Legumes. Foods, 13, 1244. https://doi.org/10.3390/foods13081244 8. Cichońska P., Kostyra E., Piotrowska A., Ścibisz I., Roszko M., Ziarno M. 2024. Enhancing the Sensory and Nutritional Properties of Bean-based and Lentil-based Beverages through Fermentation and

	Germination. LWT, 116140, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116140 9. Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I., Kozłowska M. 2024. Texture and water holding capacity of oat drinks fermented with lactic acid bacteria, bifidobacteria and Propionibacterium. International Journal of Food Properties, 27 (1), 106-122. https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2294704 10. Ścibisz I.; Ziarno M. 2023. Effect of yogurt addition on the stability of anthocyanin during cold storage of strawberry, raspberry, and blueberry smoothies. Foods, 12(20), 3858; https://doi.org/10.3390/foods12203858
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	• Promotor rozprawy doktorskiej: mgr inż. Dorota Zaręba. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW); Instytut Nauk o Żywności, obrona odbyła się 9 lipca 2012 roku – z wyróżnieniem. • Promotor rozprawy doktorskiej: mgr inż. Joanna Żylińska. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW); Instytut Nauk o Żywności, obrona odbyła się 21 października 2016 roku. • Promotor rozprawy doktorskiej: mgr inż. Patrycja Cichońska. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW); Instytut Nauk o Żywności, obrona odbyła się 18 lutego 2025 roku. • Promotor rozprawy doktorskiej: mgr inż. Ewa Kowalska. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW); Instytut Nauk o Żywności, planowany termin obrony: koniec roku 2025
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	• 2019 – 2020 Opracowanie technologii produkcji fermentowanych napojów roślinnych stanowiących alternatywę dla jogurtów mlecznych. Numer projektu: POIR.01.03.01-00-0086/17. • 2020 – 2023 Prowadzenie badań nad nowatorskim typem masła o udoskonalonych parametrach smarowności i wydłużonym okresie przydatności do spożycia. Umowa z ARiMR (Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa) numer 00012.DDD.6509.00036.2019.05. • 2022 – 2024 Opracowanie procesu produkcji mleka UHT mającego na celu redukcję mikroflory mleka i jej wpływu na produkt finalny, przy jednoczesnej minimalizacji negatywnego oddziaływania na środowisko, potwierdzonej zmniejszeniem śladu węglowego produktu końcowego. Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, Działanie 161 "Współpraca".
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Badanie ma na celu zwiększenie żywotności i skuteczności probiotycznych szczepów <i>L. plantarum</i> i <i>L. casei</i> poprzez mikrokapsułkowanie z wykorzystaniem białka sojowego oraz ocenę ich zastosowania w funkcjonalnych układach żywnościowych, ze szczególnym uwzględnieniem produktów na bazie czekolady. Projekt integruje wiedzę z zakresu mikrobiologii, technologii żywności i nauki o żywieniu, koncentrując się na poprawie zdrowia jelit i ogólnego samopoczucia poprzez innowacyjne rozwiązania żywieniowe.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności malgorzata_ziarno@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 76 66

