

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Marta Chmiel, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2007 – inżynier 2008 – magister inżynier 2012 – doktor inżynier nauk rolniczych 2020 – doktor habilitowany nauk rolniczych
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Chmiel M., Świder O., Roszko M., Adamczak L., Cegielka A., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2025). Effect of High-Pressure Processing and Long-Time Storage on Color, Lipid Oxidation, and Free Amino Acids Profile of Beef. <i>Applied Sciences</i>, 15(5), 2382. 2. Cegielka, A., Piątkowska, J., Chmiel, M., Hać-Szymańczuk, E., Kalisz, S., & Adamczak, L. (2025). Changes in Quality Features of Pork Burgers Prepared with Chokeberry Pomace During Storage. <i>Applied Sciences</i>, 15(5), 2337. 3. Bogusz R., Onopiuk A., Chmiel M., Piotrowska A., Kostyra E., Lipińska E., Bryś J., Samborska K., Pietrzak D. (2024). The Effect of Honey Powder Addition on Chosen Quality Properties of Model Chicken Products. <i>Foods</i>, 13(24), 4163. 4. Bryła M., Damaziak K., Twarużek M., Waśkiewicz A., Stępień Ł., Roszko M., Pierzgański A., Soszczyńska E., Łukasiewicz-Mierzejewska M., Chmiel M., Wójcik W. (2023). Toxicopathological effects of ochratoxin A and its diastereoisomer under in ovo conditions and in vitro evaluation of the toxicity of these toxins against the embryo Gallus gallus fibroblast cell line. <i>Poultry Science</i>, 102(2), 1-11, 102413 5. Chmiel M., Cegielka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2023). Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-packed beef during storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 175, 1-11, 114483. 6. Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegielka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O. (2022). Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. <i>Food Microbiology</i>, 102, 103920. 7. Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A. (2022). Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed "Krakowska Sucha Staropolska" Sausage. <i>Foods</i>, 11, 811. 8. Zwołań A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J., Oszmiański J. (2022). Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color,

	lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. Journal of Food Processing and Preservation, 46, 16192. 9. Florowski T., Florowska A., Chmiel M. , Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I. (2022). Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. Foods, 11(24), 3946.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	-
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Projekt badawczy: Rola metabolomu wybranych szczepów grzybów w procesie dojrzewania mięsa wołowego metodą na sucho. NCN, OPUS 27, 27.01.2025-26.01.2028, kierownik projektu.
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	1. Badania nad określeniem zmian w jakości mięsa wołowego dojrzewanego metodą na sucho i metodą na mokro. 2. Badania nad wpływem sposobu pakowania na jakość mięsa i przetworów mięsnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Technologii i Oceny Żywności Zakład Technologii Mięsa ul. Nowoursynowska 159c, bud. 32, pok. 46, 02-776 Warszawa e-mail: marta_chmiel@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 75 32