

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dr hab. inż. Sabina Galus, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2021 r. stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2010 r. stopień doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności 2006 r. stopień magistra inżyniera nauk rolniczych, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, kierunek: Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka w zakresie technologii żywności
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	Galus S., Rybak K., Dadan M., Witrowa-Rajchert D., Nowacka M. (2025). The Effect of the Use of Unconventional Solutions for Osmotic Dehydration on Selected Properties of Fresh-Cut Oranges. <i>Foods</i>, 14 (3), 468. Mikus M., Galus S. (2025). Extending the Shelf Life of Apples After Harvest Using Edible Coatings as Active Packaging—A Review. <i>Applied Sciences</i>, 15 (2), 767. Galus S., Karwacka M., Ciurzyńska A., Janowicz M. (2024). Effect of Drying Conditions and Jojoba Oil Incorporation on the Selected Physical Properties of Hydrogel Whey Protein-Based Edible Films. <i>Gels</i>, 10 (5), 340. Niemira J., Galus S. (2024). Valorization of Red Beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L.) Pomace Combined with Golden Linseed (<i>Lini semen</i>) for the Development of Vegetable Crispbreads as Gluten-Free Snacks Rich in Bioactive Compounds. <i>Molecules</i>, 29 (9), 2105. Karwacka M., Galus S., Janowicz M. (2024). The effect of apple pomace powder and calcium ions on selected physicochemical properties of freeze-dried carrot-orange-ginger snacks. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 104, 1713-1722. Pakulska A., Bartosiewicz E., Galus S. (2023). The Potential of Apple and Blackcurrant Pomace Powders as the Components of Pectin Packaging Films. <i>Coatings</i>, 13 (8), 1409. Janowicz M., Galus S., Ciurzyńska A., Nowacka M. (2023). The Potential of Edible Films, Sheets, and Coatings Based on Fruits and Vegetables in the Context of Sustainable Food Packaging Development. <i>Polymers</i>, 15, 4231. Przybyszewska A., Barbosa C.H., Pires F., Pires J.R.A., Rodrigues C., Galus S., Souza V.G.L., Alves M.M., Santos C.F., Coelho I., Fernando A.L. (2023). Packaging of Fresh Poultry

	Meat with Innovative and Sustainable ZnO/Pectin Bionanocomposite Films—A Contribution to the Bio and Circular Economy. <i>Coatings</i>, 2023, 13, 1208. Kowalska H., Masiarz E., Ignaczak A., Marzec A., Hać-Szymańczuk E., Salamon A., Cegiełka A., Żbikowska A., Kowalska J., Galus S. (2023) Advances in Multigrain Snack Bar Technology and Consumer Expectations: A Review, <i>Food Reviews International</i>, 39:1, 93-118. Galus S., Mikus M., Ciurzyńska A., Janowicz M. (2022). Whey Protein Isolate-Based Edible Coatings Incorporated with Jojoba Oil as a Novel Approach for Improving the Quality of Fresh-Cut Root Parsley during Refrigerated Storage. <i>Applied Sciences</i>, 12, 9023, 1-12.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor 2 prac doktorskich (2021-2025; 2023-2027) Promotor pomocniczy 1 pracy doktorskiej (2020-2024) Promotor pomocniczy 1 obronionej pracy doktorskiej (2019-2023)
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Wykonawca projektu międzynarodowego MILDSUSFRUITS, umowa nr SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021 (2021-2025) Wykonawca projektu międzynarodowego YOUAREIN, umowa nr 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693 (2022-2024) Wykonawca projektu krajowego Biostrateg, umowa nr 3/343817/17/NCBR/2018 NCBiR (2018-2021), Kierownik projektu krajowego Miniatura 5 DEC-2021/05/X/NZ9/00746 NCN (2021-2022)
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	• Badania z zakresu innowacyjnych materiałów opakowaniowych do żywności, w tym tworzenie i charakterystyka biopolimerowych folii jadalnych o działaniu aktywnym i/lub inteligentnym. • Możliwości zastosowania materiałów odpadowych oraz produktów zielonej syntezy w produkcji opakowań biodegradowalnych lub zrównoważonych produktów. • Powlekanie żywności w celu monitorowania cech jakościowych produktu w czasie przechowywania.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji sabina_galus@sggw.edu.pl 22 593 75 79