

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: prof. dr hab. Maria Rembiałkowska		
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia	
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	Magister - 1974, biologia, Uniwersytet Warszawski, Warszawa Doktor - 1979, nauki przyrodnicze, Instytut Ekologii, Polska Akademia Nauk, Warszawa Doktor habilitowany - 2001, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Profesor zwyczajny - 2012, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie	
Najważniejsze publikacje/patenty/ ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	1. Bureau, S., Leca, A., Gouble, B., Garcia, C., Danelski, W., Hallmann, E., Kazimierczak R., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska, E. & Le Bourvellec, C. (2025). Impact of conventional and innovative processing conditions on organoleptic and nutritional properties of applesauce from organic and conventional production systems. Food Chemistry, 467, 142346. 2. Woś, K., Dobrowolski, H., Gajewska, D., & Rembiałkowska, E. (2025). Diet quality indicators and organic food consumption in mothers of young children. Journal of the Science of Food and Agriculture. 3. de la Riva E. G., Ulrich W., Batáry P., Baudry J., Beaumelle L., Bucher R., Rembiałkowska E., ... & Birkhofer K. (2023). From functional diversity to human well-being: A conceptual framework for agroecosystem sustainability. Agricultural Systems, 208, 103659. 4. Góralska-Walczak R, Rembiałkowska E, Kopczyńska K, Średnicka-Tober D, Dobrowolski H, Kazimierczak R. (2023). Initial Insight into the Environmental Awareness of Employees in the Catering Sector in the City of Rybnik, Silesia. Sustainability.; 15(4):3620. 5. Średnicka-Tober D, Hallmann E, Kopczyńska K, Góralska-Walczak R, Barański M, Grycz A, Seidler-Łożykowska K, Rembiałkowska E, Kazimierczak R. (2022). Profile of Selected Secondary Metabolites and Antioxidant Activity of Valerian and Lovage Grown in Organic and Low-Input Conventional System. Metabolites. 12(9):835. 6. Ulrich W., Batáry P., Baudry J., Beaumelle L., Bucher R., Čerevková A., Rembiałkowska E., ... & Birkhofer, K. (2023). From biodiversity to health: Quantifying the impact of diverse ecosystems on human well-being. People and Nature, 5(1), 69-83. 7. Woś K, Dobrowolski H, Gajewska D, Rembiałkowska E. Organic Food Consumption and Perception among Polish Mothers of Children under 6 Years Old. (2022). International Journal of Environmental Research and Public Health. 19(22):15196. 8. Woś K, Borghoff LM, Horvat A, Paoletti F, Civitelli ES, Rembiałkowska E. (2022). Preliminary Analysis of Voluntary Information on Organic Milk Labels in Four European Union Countries. Sustainability.14(24):16901. 9. Barański M, Średnicka-Tober D, Rempelos L, Hasanaliyeva G, Gromadzka-Ostrowska J, Skwarło-Sońta K, Królikowski T, Rembiałkowska E, Hajslova J, Schulzova V, Cakmak I, Ozturk L, Hallmann E, Seal C, Iversen PO, Vigar V, Leifert C. (2021). Feed Composition Differences Resulting from Organic and Conventional Farming Practices Affect Physiological Parameters in Wistar	

	Rats—Results from a Factorial, Two-Generation Dietary Intervention Trial. <i>Nutrients</i>.13(2):377. 10. Rembiałkowska E., Kazimierczak R., Zupancic M., Skerbot I., Peter Mc Nair P., Andersen J-O. (2021). A novel method for assessing antimicrobial, colour retainment and slice healing properties of the fruit of cucumber (<i>Cucumis sativus</i> L.) as complementary quality parameters, <i>Biological Agriculture & Horticulture</i>. 37:4, 213-233.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	1. Mgr inż. Monika Joanna Adamczyk 'Porównanie wybranych cech wartości odżywczej i jakości sensorycznej jabłek z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej' - obrona 5 XII 2007 2. Mgr Leokadia Drobnica 'Ocena współzależności pomiędzy poziomem świadomości ekologicznej, stylem życia i sposobem żywienia wśród młodzieży – obrona 27 X 2010 3. Mgr inż. Dominika Średnicka 'Wpływ różnych systemów produkcji rolniczej na skład surowców roślinnych i wybrane parametry fizjologiczne żywionych nimi zwierząt' – obrona 21 XI 2012 4. Mgr Marcin Barański 'Charakterystyka funkcjonalna układu odpornościowego szczurów karmionych paszami pochodzącymi z upraw konwencjonalnych i ekologicznych' - obrona 16 X 2016 5. mgr Karolina Woś 'Ocena powiązań między świadomością ekologiczną, stylem życia i sposobem odżywiania u matek dzieci w wieku poniżej 6 lat' – planowana obrona XII 2025.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	2025-2029; Horyzont Europa (HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-02-2-two-stage; 'Innovative, locally-driven, multi-actor Organic Food Labs" (InnOFoodLabs); koordynator ze strony SGGW 2024-2028; Horyzont Europa HORIZON-CL6-2024-GOVERNANCE-01-10 'Organic farming innovations network Europe' (OH-FINE), wykonawca 2020-2024; RUR-06-2020 Innovation Action within Horizon 2020 'CO-creating sustainable and competitive FRuits and vEgetableS' value cHains in Europe' (CO-FRESH); koordynator ze strony SGGW 2020-2022; BiodivERsA within Horizon 2020 'Relationships between functional diversity and food production and quality under ecological intensification' (FunProd), koordynator ze strony SGGW 2019-2021; Carrefour Foundation 2019/R/145 'BIO for Mother and Child' (BIO MAMMA); koordynator ze strony SGGW 2018-2021; ERA-NET CO-FUND within Horizon 2020, CORE Organic 'Code of Practice for organic food processing' (ProOrg); koordynator ze strony SGGW
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Realizowane są obecnie 2 projekty w ramach Horyzontu Europa – OH-FINE i InnOFoodLabs. Oba projekty mają na celu optymalizację sektora produkcji ekologicznej poprzez wymianę wiedzy pomiędzy producentami i naukowcami oraz współtworzenie i wdrażanie innowacji. Innowacje objęte projektem koncentrują się na przetwórstwie żywności na małą skalę, połączeniach między rolnikami a przetwórcami oraz innowacyjnych modelach dostaw i dystrybucji. W ramach tych projektów planowany jest doktorat pod roboczym tytułem „Analiza i optymalizacja łańcucha produkcji żywności ekologicznej w polskich gospodarstwach ekologicznych w woj. mazowieckim”.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Maria Rembiałkowska Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka maria_rembialkowska@sggw.edu.pl tel. kontaktowy 512 076 351