

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Aneta Cegiełka, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	mgr inż. w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, 1996 dr inż. w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, 2002 dr hab. w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplina technologia żywności i żywienia, 2014
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chmiel M., Świder O., Roszko M., Adamczak L., Cegiełka 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. Applied Sciences, 15:1–21, doi:10.3390/app15052382 2. Chmiel M., Hać-Szymańczuk E., Dasiewicz K., Szymańska I., Adamczak L., Cegiełka A., Pietrzak D., Florowski T., Reder K., Bryła M. (2025). Microbiological and physicochemical quality changes of pork ham slices packed using various methods during long-term refrigerated storage. LWT-Food Science and Technology, 225:1–12, nr artykułu 117933, doi:10.1016/j.lwt.2025.117933 3. Chmiel M., Świder O., Padewska D., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Cegiełka A., Florowski T., Pietrzak D., Szymańska I., Bryła M., Roszko M. (2025). Microbial Spoilage Dynamics, Free Amino Acid Profile Alterations, and Biogenic Amine Accumulation in Beef Under Different Packaging Systems During Extended Storage. Applied Sciences, 15, 15:1–24, doi:10.3390/app15189882 4. Cegiełka A., Piątkowska J., Chmiel M., Hać-Szymańczuk E. (2025). Changes in Quality Features of Pork Burgers Prepared with Chokeberry Pomace During Storage. Applied Sciences, 15:1–20, doi:10.3390/app15052337 5. Dasiewicz K., Słowiński M., Szymańska I., Cegiełka A. 2025. Analysis of Meat Juice Leakage from Refrigerated Culinary Pork, Beef, and Chicken Meat into the Unit Packaging: Estimation of Reference Limits for Distribution and Retail in Poland. Applied Sciences, 15:1–17, doi:10.3390/app152111394
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione)	brak

doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	złożony wniosek o projekt badawczy z krajowych środków zewnętrznych pt. „Badania nad wyprodukowaniem burgerów hybrydowych o podwyższonej wartości odżywczej z wykorzystaniem surowców zwierzęcych i roślinnych wyprodukowanych metodami ekologicznymi” w konkursie pt. „Przetwórstwo produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi” finansowanym przez MRiRW (14.12.2022 r.) - nie uzyskano dofinansowania
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Jakie są możliwości zastąpienia substancji dodatkowych dozwolonych przez składniki pochodzenia naturalnego w produkcji przetworów mięsnych oraz mechanizmy oddziaływania składników pochodzenia naturalnego na wyróżniki jakości produktów mięsnych? Jakie metody skojarzone (np. HHP, pakowanie) w produkcji i utrwalaniu produktów mięsnych można stosować w celu poprawy ich bezpieczeństwa?
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności aneta_cegiełka@sggw.edu.pl (22) 59 375 36