

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

|  |  |
|--|--|
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>dr hab. Inż. Agnieszka Cieurzyńska, prof. SGGW</b> |  |
| Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe  | technologia żywności i żywienia  |
| Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie                                     | <p><b>2003</b> - magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka, w zakresie technologii żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p><b>2007</b> - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności i organizacja produkcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p> <p><b>2017</b> - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia – inżynieria żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,</p>   |
| Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cieurzyńska A., Karwacka M., Szulc K., Wieczorek K., Janowicz M., Galus S. (2026): Influence of Storage Conditions on Physical Properties of Freeze-Dried Vegetable Snacks Packed in Pork Gelatin Films. <i>Molecules</i>, 31(4), 1-16</li> <li>2. Cieurzyńska A., Karwacka M., Janowicz M., Galus S. (2025): Evaluation of the Influence of Coating and Coating Composition on the Sorption Properties of Freeze-Dried Carrot Bars. <i>Molecules</i>, 30(8), 1-18</li> <li>3. Cieurzyńska A., Janowicz M., Karwacka M., Zwierzchowski J., Galus S. (2025): The Influence of Storage Conditions and Gelatin Concentration on Changes in Selected Physical Properties of Freeze-Dried Coated Carrot Bars. <i>Gels</i>, 11(10), 1-20</li> <li>4. Cieurzyńska A., Janowicz M., Karwacka M., Nowacka M., Galus S. (2024). Development and Characteristics of Protein Edible Film Derived from Pork Gelatin and Beef Broth. <i>Polymers</i>, 16(7), 1-18</li> <li>5. Cieurzyńska A., Janowicz M., Karwacka M. (2024). Analysis of the effect of vegetable broth addition to a gelatin pork edible film and coating method on select physical properties of freeze-dried coated vegetable bars. <i>Applied Sciences</i>, 14, 5215</li> <li>6. Nowacka M., Cieurzyńska A., Trusińska M., Janiszewska-Turak E. (2024). W: <i>Low-Temperature Processing of Food Products / Jafari Mahdi Seid, Rostamabadi Hadis (red.), 2024, Woodhead Publishing, s.373-399</i></li> <li>7. Cieurzyńska A., Rybak K., Witrowa-Rajchert D., Nowacka M. (2024). Exploring the influence of pulsed electric field and temperaturę on key physical attributes in sustainable hot-air -dried apple tissue. <i>Sustainability</i>, 16 (17), 1-17</li> <li>8. Cieurzyńska A., Trusińska M, Rybak K., Wiktor A., Nowacka M. (2023). The influence of pulsed electric field and air temperaturę on the course of hybrid drying and bioactive components of apple tissue. <i>Molecules</i>, 28, 2970</li> <li>9. Cieurzyńska A., Popkowicz P., Galus S., Janowicz M. (2022). Innovative freeze-dried snacks with sodium alginate and fruit pomace (only apple or only chokeberry) obtained within the framework of sustainable production. <i>Molecules</i>, 27, 10, 58-66</li> </ol> |

|  |  |
|--|--|
|  | 10. Ciurzyńska A., Janowicz M., Karwacka M., Galus S., Kowalska J., Gańko K. (2022). The effect of hybrid drying methods on the quality of dried carrot. Applied Sciences-Basel, 12, 20, 1-17  |
| Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie | promotor pomocniczy mgr inż. Kingi Czajkowskiej. Temat pracy: "Wpływ odwadniania osmotycznego jabłek w roztworach cukru z dodatkiem składników wzbogacających i suszenia konwekcyjno-mikrofalowo próżniowego na właściwości fizykochemiczne suszy". Praca obroniona 12.04.2019 z wyróżnieniem  |
| Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)  | 1. Wykonawca zadania 3 w projekcie międzynarodowym ERA-NET SUSFOOD2 i CORE Organic Cofunds-Towards sustainable and organic food systems, NR SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021 „Zastosowanie innowacyjnych metod przetwarzania do zapewnienia wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” 2020-2025<br>2. Wykonawca projektu NCBiR „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”. Projekt Biostrateg 3/343817/17/NCBR/2018, 2018-2021<br>3. Wykonawca projektu „Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii pozyskiwania, produkcji i przetwórstwa mleka typu A2 w nowym kompleksie hodowlano-wdrożeniowym - MA-2 [00107.DDD.6509.00104.2022.10], data rozpoczęcia 2023-2025 |
| Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta                          | Studia nad możliwością wykorzystania zrównoważonych technologii przetwarzania w celu przekształcenia produktów ubocznych w innowacyjne produkty żywnościowe. Analiza możliwości zaprojektowania i kreowanie cech funkcjonalnych produktów spożywczych w aspekcie ich szeroko pojętych właściwości fizyko-chemicznych i stabilności przechowalniczej. Badania właściwości produktów spożywczych, oraz wpływu różnych procesów technologicznych na kształtowanie ich struktury. Analiza ruchu masy podczas usuwania wody z materiałów roślinnych z wykorzystaniem odwadniania osmotycznego oraz różnych technik suszenia. Ocena wartości odżywczej oraz struktury otrzymywanych innowacyjnych produktów spożywczych na różnym poziomie zaawansowania |
| <u>Dane kontaktowe:</u><br>Instytut<br>Adres e-mail<br>Telefon                                     | Instytut Nauk o Żywności<br><a href="mailto:agnieszka_ciurzynska@sggw.edu.pl">agnieszka_ciurzynska@sggw.edu.pl</a> ,<br>tel. 0225937577  |