

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>dr hab. inż. Iwona Gientka, prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2019r. Habilitacja (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)</p> <p>2007r. Doktorat (Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)</p> <p>2000r. Magister inżynier biotechnologii (Politechnika Łódzka)</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Wójcicki M. i in. (2026). Current perspectives of bacteriophage therapy for multidrug-resistant wound infections. <i>Expert Review and Anti-infective Therapy</i>, Jan 31:1-13.  <a href="https://doi.org/10.1080/14787210.2026.2622700">https://doi.org/10.1080/14787210.2026.2622700</a></p> <p>Turner D. i in. (2025). Summary of taxonomy changes ratified by the International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV) from the Bacterial Viruses Subcommittee, <i>Journal of General Virology</i>, 106. <a href="https://doi.org/10.1099/jgv.0.002111">https://doi.org/10.1099/jgv.0.002111</a></p> <p>Gientka I. i in.. (2025). The Nutritional Profile of Root Vegetables Through Spontaneous Fermentation with Apples: Amino Acid Composition and Microbial Dynamics. <i>Fermentation</i>, 11, Article 3.  <a href="https://doi.org/10.3390/fermentation11030110">https://doi.org/10.3390/fermentation11030110</a></p> <p>Kolotylo V. i in.(2025). Characterisation and optimisation of microbial production of transglutaminase produced by <i>Streptovercillium cinnamoneum</i>. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, Springer, vol. 109, Article 228, s. 1-16,  <a href="https://doi.org/10.1007/s00253-025-13606-y">https://doi.org/10.1007/s00253-025-13606-y</a></p> <p>Kot A. i in (2025). Lipolytic activity of carotenogenic yeast isolated from the polish ecosystem. <i>Antonie Van Leeuwenhoek International Journal of General and Molecular Microbiology</i>, Springer, vol. 118, nr 8, 2025, Numer artykułu: 103, s. 1-19,  <a href="https://doi.org/10.1007/s10482-025-02115-7">https://doi.org/10.1007/s10482-025-02115-7</a></p> <p>Gientka I i in. (2024). Comparison of Physicochemical Characteristics and Microbial Quality between Commercially Available Organic and Conventional Japanese Soy Sauces. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 14, Article 9.  <a href="https://doi.org/10.3390/app14093784">https://doi.org/10.3390/app14093784</a></p> <p>Wójcicki M. i wsp.(2023). Effectiveness of a Phage Cocktail as a Potential Biocontrol Agent against Saprophytic Bacteria in Ready-To-Eat Plant-</p>

	<p>Based Food. Viruses-Basel, 15, Article 1.  <a href="https://doi.org/10.3390/v15010172">https://doi.org/10.3390/v15010172</a></p> <p>Gientka I. i in. (2023). The Thermal Properties and Nutritional Value of Biomass of Oleaginous Yeast <i>Rhodotorula</i> sp. during Glucose Fed-Batch Cultivation in Medium with Waste Nitrogen. Applied Sciences-Basel, 13, Article 19.  <a href="https://doi.org/10.3390/app131911072">https://doi.org/10.3390/app131911072</a></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	„Biosynteza tłuszczu oraz karotenoidów przez drożdże z rodzaju <i>Rhodotorula</i> w podłożach z ziemniaczaną wodą sokową i glicerolem” (2018) dr inż. Anna M. Kot – promotor pomocniczy
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	MINIATURA 3: „Jak zasilanie źródłem węgla i temperatura kształtują metabolizm drożdży olejogennych podczas hodowli w podłożach z odpadowym źródłem azotu? Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC- 2019/03/x/NZ9/00148 (2020) - kierownik
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zastosowanie bakteriofagów w kształtowaniu jakości żywności</li> <li>• Wykorzystanie mikroorganizmów do produkcji składników żywności</li> </ul>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p><a href="mailto:lwona_gientka@sggw.edu.pl">lwona_gientka@sggw.edu.pl</a></p> <p>22-593-76-52</p>