

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: prof. dr hab. inż. Ewa Jakubczyk	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2024 – Profesor nauk rolniczych</p> <p>2013 - dr hab. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalności: inżynieria żywności</p> <p>2000 – dr nauk rolniczych</p> <p>1996-2000: studia doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p> <p>1996- mgr inż. Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Domżańska, Z.; Jakubczyk, E. Characteristics of Food Printing Inks and Their Impact on Selected Product Properties. <i>Foods</i> 2025, 14, 393. 2. Domżańska, Z.; Jakubczyk, E. The Impact of Ink Composition and Its Physical Properties on the Selected Attributes of 3D-Printed Fruit Purées with Hydrocolloid. <i>Molecules</i>, 2025, 16, 3394. 3. Jakubczyk, E.; Tryzno-Gendek, E.; Kot, A.; Kamińska-Dwórznička, A.; Nowak, D. Pre-Treatment Impact on Freeze-Drying Process and Properties of Dried Blueberries. <i>Processes</i> 2025, 13, 537 4. Jakubczyk, E.; Kamińska-Dwórznička, A.; Kot, A. The Impact of Tween 20 on the Physical Properties and Structure of Agar Gel. <i>Gels</i> 2025, 11, 159. 5. Badieh, M. M. S., Topuz, F., Demirkesen, I., Cernencu, A. I., Nowacka, M., Jakubczyk, E., ... & Falsafi, S. R. (2025). Biological gum-based biopolymers as advanced materials for 3D printing applications: A review. <i>European Polymer Journal</i>, 114212. 6. Jakubczyk, E.; Rybak, K.; Witrowa-Rajchert, D.; Wiktor, A.; Rąbkowski, R.; Nowacka, M. Convective Drying with the Application of Ultrasonic Pre-Treatment: The Effect of Applied Conditions on the Selected Properties of Dried Apples. <i>Foods</i> 2024, 13, 3893.

	<p>7. Jakubczyk, E.; Nowak, D. Process Parameters as Tools to Intensify the Freeze-Drying Process and Modify the Sorption Properties of the Obtained Freeze-Dried Products. <i>Processes</i> 2024, 12, 1932.</p> <p>8. Jakubczyk, E.; Kamińska-Dwórznička, A.; Ostrowska-Ligęza, E. The Effect of Composition, Pre-Treatment on the Mechanical and Acoustic Properties of Apple Gels and Freeze-Dried Materials, <i>Gels</i> 2022, 8(2): 110</p> <p>9. Jakubczyk, E.; Kamińska-Dwórznička, A.; Kot, A. The Rheological Properties and Texture of Agar Gels with Canola Oil—Effect of Mixing Rate and Addition of Lecithin, <i>Gels</i> 2022 8(11): 738</p> <p>10. Nowak, D.; Jakubczyk E. Effect of Pulsed Electric Field Pre-Treatment and the Freezing Methods on the Kinetics of the Freeze-Drying Process of Apple and Its Selected Physical Properties, <i>Foods</i> 2022, 11 (16), 2407</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie</p>	<p>-Promotor pracy doktorskiej: Wpływ procesów wstępnych i metody suszenia na właściwości owoców wybranych odmian borówki wysokiej – obrona 26.09.2019 rok</p> <p>-Promotor pracy doktorskiej: Wykorzystanie żeli hydrokoloidowych do kapsułkowania i kontrolowanego uwalniania związków bioaktywnych, wszczęte postępowanie-2025 r.</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<p>-Centrum żywności i żywienia” – modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” projekt współfinansowany przez UE, projekt nr RPMA.01.01.00-14-8276/17, finansowany w latach 2018-2021, Kierownik projektu.</p> <p>-„Innovative down-scaled Food processing in a boX” grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020, nr 817683, akronim: FOX, realizowany w latach 2019-2023, Wykonawca.</p> <p>- YouAreIn - Innowatorzy branży rolno-spożywczej (YOUAREIN), Erasmus+, KA 2 Cooperation Partnerships in Higher Education 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693, realizowany w latach 2022-2025.</p>
<p>Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>-Właściwości reologiczne i strukturalne w druku 3 D</p> <p>-Ocena potencjału wykorzystania hydrokoloidów w tworzeniu wieloskładnikowych żeli oraz produktów suszonych, na podstawie ich właściwości mechanicznych reologicznych,</p>

	<p>strukturalnych oraz sorpcyjnych.</p> <p>-Analiza struktury i właściwości pian oraz ich wykorzystanie w procesach technologicznych w przemyśle spożywczym.</p> <p>-Wykorzystanie technologii suszenia przy przetwarzaniu odpadów i surowców roślinnych o obniżonej jakości.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p>ewa_jakubczyk@sggw.edu.pl</p> <p>022 59 37 563</p>