

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Edyta Lipińska, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2001 – doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na podstawie rozprawy pt.: Badanie wpływu biotyny na przyrost i aktywność biomasy komórkowej drożdży piekarskich w warunkach przemysłowych</p> <p>2014 - doktor habilitowany nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Piwowarek K., Lipińska E., Kieliszek M.: 2023. Reprocessing of side-streams towards obtaining valuable bacterial metabolites, <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, vol. 107, nr 7-8, s. 2169-2208.</p> <p>Lipińska E., Pobiega K., Piwowarek K. [i in.]: Attempts to Use Thermal Imaging to Assess the Microbiological Safety of Poultry Meat in Modified Atmosphere Packaging. <i>Appl. Sci.-Basel</i>, 2025, vol. 15, nr 13, 1-13. DOI: 10.3390/app15137301</p> <p>Lis Z., Lipińska E., Latocha P. [i in.]: A preliminary study on the potential of the new red-fleshed 'JB' clone apple for cider production. <i>Applied Sciences</i>, 2025, vol 15, nr 5, 1-14, DOI: 10.3390/app15052632</p> <p>Nowosad M., Lipińska E.: Research on the Cellulolytic Activity of Fungi: <i>Pleurotus ostreatus</i>, <i>Pleurotus eryngii</i> and <i>Lentinula edodes</i> Cultivated Using Coffee Grounds and Waste Wood. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2025, vol. 15, nr 24, 1-15. DOI: 10.3390/app152413041</p> <p>Współautorka dwóch patentów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piwowarek Kamil, Lipińska Edyta, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Wynalazek, Chroniony, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 437540, Numer patentu/prawa: 243327, Data zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 09-04-2021, Data udzielenia prawa: 17-05-2023. Sposób otrzymywania biomasy bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> oraz szczep bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> • Piwowarek Kamil, Lipińska Edyta, Hać-Szymańczuk Elżbieta, Wynalazek, Chroniony, Numer zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 437539, Numer patentu/prawa: 243559, Data zgłoszenia (w pierwszym kraju zgłoszenia powyżej): 09-04-2021, Data udzielenia prawa: 17-05-2023. Sposób otrzymywania kwasu

	propionowego i kwasu octowego przy użyciu bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> i szczep bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr Kamila Piwowarka pt.: Utylizacja surowców odpadowych przemysłu rolno-spożywczego w procesie fermentacji propionowej prowadzonej przy użyciu wybranych szczepów bakterii z rodzaju <i>Propionobacterium</i> – obrona z wyróżnieniem 07.12.2018 r.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	Brak
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów. Badania nad biosyntezą białka mikrobiologicznego.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności, edyta_lipinska@sggw.edu.pl (22) 59-376-61