

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

prof. dr hab. Marcin A. Kurek	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Profesor nauk rolniczych – 02/2024</p> <p>Doktor habilitowany technologii żywności i żywienia – 12/2018</p> <p>Doktor technologii żywności i żywienia– 12/2015</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktaś, H., & Kurek, M. (2024). Deep eutectic solvents for the extraction of polyphenols from food plants. <i>Food Chemistry</i>, 444, 138629. 2. Kurek, M., Majek, M., Onopiuk, A., Szpicer, A., Napiórkowska, A., & Samborska, K. (2023). Encapsulation of anthocyanins from chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i>) with plazmolyzed yeast cells of different species. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 137, 84-92. 3. Mohammadinejhad, S., Almonaitytė, A., Jensen, I., Kurek, M., & Lerfall, J. (2023). Alginate microbeads incorporated with anthocyanins from purple corn (<i>Zea mays L.</i>) using electrostatic extrusion: Microencapsulation optimization, characterization, and stability studies. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 246, 125684. 4. Napiórkowska, A., & Kurek, M. (2022). Coacervation as a novel method of microencapsulation of essential oils—A review. <i>Molecules</i>, 27(16), 5142. 5. Szpicer, A., Onopiuk, A., Barczak, M., & Kurek, M. (2022). The optimization of a gluten-free and soy-free plant-based meat analogue recipe enriched with anthocyanins microcapsules. <i>LWT</i>, 168, 113849. 6. Kurek, M., & Pratap-Singh, A. (2020). Plant-Based (Hemp, Pea and Rice) Protein-Maltodextrin Combinations as Wall Material for Spray-Drying Microencapsulation of Hempseed (<i>Cannabis sativa</i>) Oil. <i>Foods</i>, 9(11), 1707. 7. Drozińska, E., Kanclerz, A., & Kurek, M. (2019). Microencapsulation of sea buckthorn oil with β-glucan from barley as coating material. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 131, 1014-1020.

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie</p>	<p><u>Obronione prace doktorskie:</u> 07/2020 – Zastosowanie β-glukanu w produkcji bezglutenowego wyrobu z ciasta drożdżowego 08/2024 – Design of intelligent and active packaging system for simultaneous monitoring freshness and extending the shelf life of muscle foods, kopromotor, instytucja prowadząca: NTNU w Trondheim 01/2025 - Białka roślinne w mikrokapsułkowaniu olejków eterycznych z wykorzystaniem koacerwacji złożonej</p> <p><u>Obecny promotor w Szkole Doktorskiej:</u> 10/2022 - Double emulsion-based encapsulation of polyphenols stabilized by plant proteins and polysaccharides 10/2023 - Hydrolizaty białek owadów w tworzeniu mikrokapsulek z fitosterolami</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<p><u>Projekty w realizacji</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hydrolizaty białek owadów w tworzeniu mikrokapsulek z fitosterolami - 2022/47/O/NZ9/00209 – Narodowe Centrum Nauki – czas trwania: 01.10.2023 – 30.09.2026 • Koacerwacja emulsji podwójnych z antocyjanami przy użyciu białek pochodzenia roślinnego - 2021/43/D/NZ9/01572 - Narodowe Centrum Nauki - czas trwania: 03.10.2022 – 02.10.2025 <p><u>Projekty zrealizowane</u></p> <p>Mikrokapsułkowanie jako technika zwiększania aplikacyjności beta-glukanu w przemyśle spożywczym - LIDER/25/0022/L-7/15/NCBR/2016 - Narodowe Centrum Badań i Rozwoju – czas trwania: 01.01.2017-31.12.2019</p>
<p>Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>„Innowacyjne strategie ulepszania żywności pochodzenia roślinnego za pomocą nowych źródeł błonnika” - Niniejsza rozprawa doktorska ma na celu zbadanie nowych sposobów integracji niedostatecznie wykorzystywanych błonników pokarmowych z żywnością pochodzenia roślinnego w celu poprawy ich wartości odżywczych, tekstury, okresu przydatności do spożycia i akceptacji konsumentów.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Techniki i Projektowania Żywności, marcin_kurek@sggw.edu.pl, 22 59 37 078</p>