

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. KATARZYNA MARCINIAK-LUKASIAK, PROF. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>15.11.2019 <b>stopień doktora habilitowanego nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>17.12.2004 <b>stopień doktora inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>4.07.2000 <b>stopień magistra inżyniera nauk rolniczych</b> w zakresie żywienia człowieka, Wydział Technologii Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p>1.03.2022 <b>stanowisko profesora uczelni</b></p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Zielińska D., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Karbowski M., Lukasiak P. (2021). Effects of Fructose and Oligofructose Addition on Milk Fermentation Using Novel Lactobacillus Cultures to Obtain High-Quality Yogurt-like Products. <i>Molecules</i>, 26(19), 1-19.</p> <p>Kupiec M., Żbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Kowalska M., Żbikowska K., Kowalska M., Kowalska H., Rutkowska J. (2021). Study on the Introduction of Solid Fat with a High Content of Unsaturated Fatty Acids to Gluten-Free Muffins as a Basis for Designing Food with Higher Health Value. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 22(17), 1-15.</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Żbikowska A., Kupiec M., Brzezinska M., Szymanska I., Lukasiak P. (2021). The Influence of Rice Protein, Hemp Protein and Transglutaminase Addition on the Quality of Instant Fried Noodles. <i>Applied Sciences</i>. 11(19), 1-21. \</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Gadomska K., Sowiński M., Żbikowska K., Łukasiak P., Żbikowska A. (2022). An assessment of the possibility of using plant drinks in a gluten-free bread recipe. <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 29(2), 70-85.</p> <p>Żbikowska A., <b>Marciniak-Lukasiak K.</b>, Myślińska A, Łukasiak P., Kowalska M., Rutkowska J., Żbikowska K. (2023). Effect of carrot fiber addition on the quality of reduced fat muffins, <i>ŻYWNOSĆ - Nauka Technologia Jakość</i>, 30(4), 79-93.</p> <p>Zbikowska, A., Lukasiak, P., Kowalska, M., Lukasiak, A., Kozłowska, M., &amp; <b>Marciniak-Lukasiak, K.</b> (2024). Incorporation of Chokeberry Pomace into Baked Products: Influence on the Quality of the Dough and the Muffins. <i>Applied Sciences</i>, 14(21), 9675.</p> <p><b>Marciniak-Lukasiak, K.</b>, Durajczyk, E., Lukasiak, A., Zbikowska, K., Lukasiak, P., &amp; Zbikowska, A. (2024). Analysis of the Impact of Reformulation of the Recipe Composition on the Quality of Instant Noodles. <i>Applied Sciences</i>, 14(20), 9362.</p> <p>Zbikowska, A., Lukasiak, P., Kowalska, M., Lukasiak, A., Kozłowska, M., &amp; <b>Marciniak-Lukasiak, K.</b> (2024). Incorporation of Chokeberry Pomace into Baked Products: Influence on the Quality of the Dough and the Muffins. <i>Applied Sciences</i>, 14(21), 9675.</p> <p>Onacik-Gür, S., Ptasznik, S., Zbikowska, A., &amp; <b>Marciniak-Lukasiak, K.</b> (2024). Acrylamide Contamination, Shelf-Life and Sensory</p>

	<p>Properties of Puffed Potato Starch Chips Deep-Fried in Rapeseed Oil-Based Oleogels. Applied Sciences, 14(24), 11512.</p> <p>Małajowicz, J., Fabiszewska, A., Zieniuk, B., Bryś, J., Kozłowska, M., &amp; <b>Marciniak-Lukasiak, K.</b> (2025). Valorization of Oil Cakes in Two-Pot Lactone Biosynthesis Process. Foods, 14(2), 187.</p> <p><b>PATENT:</b></p> <p><b>PAT.237024</b> pt.: „Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego”.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>Milena Kupiec, tytuł rozprawy doktorskiej: Badania właściwości fizykochemicznych oleożeli i ich wpływu na jakość bezglutenowych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, promotor pomocniczy (obrona 22.11. 2023 r.).</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<p>Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów, okres realizacji 2018, w ramach badań na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowanych przez MRiRW w 2018 roku.</p> <p>Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności, akronim: PROM, okres realizacji: 2019-2021, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018.</p>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<p>Produkty bezglutenowe charakteryzują się niższą wartością odżywczą i jakością w porównaniu z ich konwencjonalnymi odpowiednikami. Zmiany na etapie produkcji, zazwyczaj prowadzą do pogorszenia cech fizykochemicznych i sensorycznych żywności. Badania miałyby na celu przeprowadzenie reformulacji składu surowcowego, pozwalające na wprowadzenie surowców niekonwencjonalnych, jako potencjalne źródło składników bioaktywnych, odżywczych, surowców odpadowych przemysłu spożywczego, substancji ograniczających zmiany w czasie przechowywania i otrzymanie innowacyjnych bioaktywnych produktów bezglutenowych o korzystniejszych cechach jakościowych i wyższej wartości żywieniowej w odniesieniu do założeń gospodarowania w obiegu zamkniętym oraz Gospodarki Zrównoważonego Rozwoju.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u></p> <p>Instytut</p> <p>Adres e-mail</p> <p>Telefon</p>	<p>Institute of Food Science</p> <p><a href="mailto:katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl">katarzyna_marciniak_lukasiak@sggw.edu.pl</a></p> <p>+ 48 22 59 37 548</p>