

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Małgorzata Wroniak</b> , dr hab. inż. prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	dziedzina: nauki rolnicze dyscyplinie: technologia żywności i żywienia specjalność: technologia i chemia tłuszczów
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	data uzyskania stopnia doktora 23 listopada 2001 r. data uzyskania stopnia doktora habilitowanego 30 maja 2014 r. data nadania tytułu lub liczba lat mianowania na stanowisku profesora nadzwyczajnego – od 1.03. 2018 r.
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>1.Grygier, A., Chakradhari, S., Rudzińska, M., Wroniak, M., Segliņa, D., Patel, K. S., Soliven, A., &amp; Górnaś, P. (2025). Comparative analysis of lipophilic phytochemicals in seed oils of six aromatic plant species. <i>European Food Research and Technology</i>, 251, 2993–3005. <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-025-04816-9">https://doi.org/10.1007/s00217-025-04816-9</a></p> <p>2.Ksibi, N., Yeddes, W., Symoniuk, E., Hammami, M., Siger, A., Grygier, A., Jolanta, T.-G., Janowicz, M., Wissem Aidi, W., Wroniak, M., Ratusz, K., Rebey, I. B., &amp; Saidani-Tounsi, M. (2025). Assessment of Chemical Composition and Oxidative Stability in Cold-pressed Date Kernel Oil from <i>Phoenix dactylifera</i>, L.: Implications for Food Quality and Sustainability. <i>Journal of Oleo Science</i>, 74, 5. <a href="https://doi.org/10.5650/jos.ess24202">https://doi.org/10.5650/jos.ess24202</a></p> <p>3.Hilal, A., Florowska, A., Florowski, T., Rybak, K., Domian, E., Szymański, M., &amp; Wroniak, M. (2024). Effects of Sequential Induction Combining Thermal Treatment with Ultrasound or High Hydrostatic Pressure on the Physicochemical and Mechanical Properties of Pea Protein–Psyllium Hydrogels as Elderberry Extract Carriers. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 25, Article 16. <a href="https://doi.org/10.3390/ijms25169033">https://doi.org/10.3390/ijms25169033</a></p> <p>4.Hilal, A., Florowska, A., Domian, E., &amp; Wroniak, M. (2024). Binary Pea Protein–Psyllium Hydrogel: Insights into the Influence of pH and Ionic Strength on the Physical Stability and Mechanical Characteristics Gels, 10,6. <a href="https://doi.org/10.3390/gels10060401">https://doi.org/10.3390/gels10060401</a></p> <p>5.Łysiak, K., &amp; Wroniak, M. (2023). Porównanie jakości oraz analiza bezpieczeństwa rynkowych olejów rzepakowych tłoczonych na zimno oraz rafinowanych. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 77, Article 8. <a href="https://doi.org/10.15199/65.2023.8.6">https://doi.org/10.15199/65.2023.8.6</a></p> <p>6.Hilal, A., Florowska, A., &amp; Wroniak, M. (2023). Binary Hydrogels: Induction Methods and Recent Application Progress as Food Matrices for Bioactive Compounds Delivery—A Bibliometric Review. <i>Gels</i>, 9,1. <a href="https://doi.org/10.3390/gels9010068">https://doi.org/10.3390/gels9010068</a></p> <p>7.Hilal, A., Florowska, A., Florowski, T., &amp; Wroniak, M. (2023). Assessment of the Physicochemical and Textural Properties of Food</p>

	<p>Hydrogels Obtained Using Pea Protein and Gellan Gum. <i>Biology and Life Sciences Forum</i>, 26, Article 1. <a href="https://doi.org/10.3390/foods2023-15112">https://doi.org/10.3390/foods2023-15112</a></p> <p>8.Symoniuk, E., Ksibi, N., Wroniak, M., Lefek, M., &amp; Ratusz, K. (2022). Oxidative Stability Analysis of Selected Oils from Unconventional Raw Materials Using Rancimat Apparatus. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 12, Article 20. <a href="https://doi.org/10.3390/app122010355">https://doi.org/10.3390/app122010355</a></p> <p>9.Symoniuk, E., Wroniak, M., Napiórkowska, K., Brzezińska, R., &amp; Ratusz, K. (2022). Oxidative Stability and Antioxidant Activity of Selected Cold-Pressed Oils and Oils Mixtures. <i>Foods</i>, 11, Article 11. <a href="https://doi.org/10.3390/foods11111597">https://doi.org/10.3390/foods11111597</a></p> <p>10.Symoniuk, E., Łapińska, A., Ratusz, K., &amp; Wroniak, M. (2022). Influence of the Rancimat apparatus operating parameters on oxidative stability determination of cold-pressed camelina and hemp seed oil. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i>, 125, 2. <a href="https://doi.org/10.1002/ejlt.202200062">https://doi.org/10.1002/ejlt.202200062</a></p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<p>1.promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej: Agnieszka Rękas, 2019, pt. "Wpływ wstępnej obróbki termicznej nasion rzepaku z zastosowaniem mikrofal na zawartość związków bioaktywnych, stabilność oksydacyjną i pojemność przeciwutleniającą wyłoczonego oleju"</p> <p>2.promotor obronionej z wyróżnieniem pracy doktorskiej Adonis Hilal 2025, pt. „Hydrożele białkowo-polisacharydowe w projektowaniu innowacyjnych układów strukturotwórczych i nośników substancji bioaktywnych”.</p>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	-
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	<p>1.Czynniki wpływające na stabilność oksydacyjną i wartość żywieniową tłuszczów roślinnych i produktów zawierających tłuszcze</p> <p>2.Wpływ parametrów technologicznych na jakość, stabilność i bezpieczeństwo olejów tropikalnych (olej palmowy)</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywności</p> <p><a href="mailto:malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl">malgorzata_wroniak@sggw.edu.pl</a></p> <p>22 59 37 526</p>