

Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej „AgroBioTech PhD” – rok akademicki 2025-26

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora / promotora pomocniczego	dr hab. inż. Marta Chmiel
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe promotora / promotora pomocniczego	technologia żywności i żywienia
Dyscyplina naukowa w ramach której realizowany będzie doktorat	technologia żywności i żywienia
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe promotora (e_mail / tel.)	dr hab. inż. Marta Chmiel - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywności, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa (marta_chmiel@sggw.edu.pl) Tel. 22 5937532
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	Genomika, metagenomika, transkryptomika, mikrobiota jelitowa, biologia molekularna, jakość mięsa, dojrzewanie mięsa, metody pakowania mięsa
Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat	Problematyka badawcza dotyczy będzie określenia wpływu wybranych szczepów grzybów na przemiany zachodzące w mięsie wołowym podczas jego dojrzewania metodą na sucho, w ujęciu kompleksowym z wykorzystaniem badań metagenomicznych w oparciu o sekwencjonowanie następnej generacji (NGS) ampliconów ITS w celu określenia sygnatury społeczności grzybowej. W ramach pracy zostały zaplanowane analizy mające na celu określenie zmian profilu mykobiomu w trakcie procesu dojrzewania mięsa wołowego. Badania te będą koncentrowały się na identyfikacji i charakterystyce szczepów grzybów, które wpływają na procesy biochemiczne i mikrobiologiczne w mięsie. Równocześnie, dokonana zostanie ocena korelacji między zmieniającym się profilem mykobiomu a parametrami jakościowymi mięsa, takimi jak tekstura, smak, aromatyczność oraz skład chemiczny. <u>Proponowany temat:</u> „Ocena zmian profilu mykobiomu w kontekście jakości mięsa wołowego podczas procesu dojrzewania metodą na sucho”
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Doświadczenie w pracy laboratoryjnej, ze szczególnym uwzględnieniem toksykologii żywności, biologii molekularnej, analizy metagenomicznej w oparciu o sekwencjonowanie ampliconu 16S RNA/ITS w aplikacji NGS. Posiadanie doświadczenia w bioinformatycznej analizie danych metagenomicznych. Silna motywacja do pracy naukowej, zaangażowanie w realizację zaplanowanych badań, umiejętność pracy indywidualnej oraz zespołowej, samodzielność. Potencjał naukowy, przejawiający się autorstwem lub współautorstwem w publikacjach naukowych z listy JCR, będzie atutem. Podstawowa wiedza oraz umiejętności praktyczne w zakresie zagadnień z obszaru technologii mięsa. Znajomość języka angielskiego na poziomie pozwalającym na posługiwanie się literaturą naukową.

Osiągnięcia naukowe promotora:

Rozwój zawodowy kandydata na promotora: stopnie i tytuły naukowe (Jednostka naukowa) - podawane chronologicznie	<u>dr hab. inż. Marta Chmiel:</u> 2007 – inżynier 2008 – magister inżynier 2012 – doktor inżynier nauk rolniczych 2020 – doktor habilitowany nauk rolniczych
---	--

Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze promotora:	publikacje/patenty max. 10 z ostatnich 3-5 lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF	<p>dr hab. inż. Marta Chmiel:</p> <p>Chmiel M., Świder O., Roszko M., Adamczak L., Cegiętka A., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2025). Effect of High-Pressure Processing and Long-Time Storage on Color, Lipid Oxidation, and Free Amino Acids Profile of Beef. <i>Applied Sciences</i>, 15(5), 2382. MNiSzW: 100 pkt, IF 2,5.</p> <p>Cegiętka, A., Piątkowska, J., Chmiel, M., Hać-Szymańczuk, E., Kalisz, S., & Adamczak, L. (2025). Changes in Quality Features of Pork Burgers Prepared with Chokeberry Pomace During Storage. <i>Applied Sciences</i>, 15(5), 2337. MNiSzW: 100 pkt, IF 2,5.</p> <p>Bogusz R., Onopiuk A., Chmiel M., Piotrowska A., Kostyra E., Lipińska E., Bryś J., Samborska K., Pietrzak D. (2024). The Effect of Honey Powder Addition on Chosen Quality Properties of Model Chicken Products. <i>Foods</i>, 13(24), 4163. MNiSzW: 100 pkt, IF 4,7.</p> <p>Bryła M., Damaziak K., Twarużek M., Waśkiewicz A., Stępień Ł., Roszko M., Pierzgalski A., Soszczyńska E., Łukasiewicz-Mierzejewska M., Chmiel M., Wójcik W. (2023). Toxicopathological effects of ochratoxin A and its diastereoisomer under in ovo conditions and in vitro evaluation of the toxicity of these toxins against the embryo Gallus gallus fibroblast cell line. <i>Poultry Science</i>, 102(2), 1-11, 102413. MNiSzW: 140 pkt, IF 4,4.</p> <p>Chmiel M., Cegiętka A., Świder O., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Bryła M., Florowska A. (2023). Effect of high pressure processing on biogenic amines content in skin-</p>
---	---	--

		<p>packed beef during storage. LWT-Food Science and Technology, 175, 1-11, 114483. MNiSzW: 100 pkt, IF 6,0.</p> <p>Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Cegiełka A., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Bryła M., Świder O. (2022). Changes in the microbiological quality and content of biogenic amines in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. Food Microbiology, 102, 103920. MNiSzW: 140 pkt, IF 5,3.</p> <p>Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A. (2022). Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed "Krakowska Sucha Staropolska" Sausage. Foods, 11, 811. MNiSzW: 100 pkt, IF 5,2.</p> <p>Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J. Oszmiański J. (2022). Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. Journal of Food Processing and Preservation, 46, 16192. MNiSzW: 40 pkt, IF 2,5.</p> <p>Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I. (2022). Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. Foods, 11(24), 3946. MNiSzW: 100 pkt, IF 5,2.</p> <p>Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiełka A., Bryła M. (2020). Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. Poultry Science, 99, 1107-1116. MNiSzW: 140 pkt, IF 3,4.</p> <p>Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Florowski T., Florowska A. (2022). Effect of Differentiated Relative Humidity of Air on the Quality of Traditional Speciality Guaranteed "Krakowska Sucha Staropolska" Sausage. Foods, 11, 811. MNiSzW: 100 pkt, IF 5,2.</p> <p>8. Zwolan A., Pietrzak D., Adamczak L., Chmiel M., Florowski T., Kalisz S., Hać-Szymańczuk E., Bryś J. Oszmiański J. (2022). Characteristics of water and ethanolic extracts of <i>Scutellaria baicalensis</i> root and their effect on color, lipid oxidation, and microbiological quality of chicken meatballs during refrigerated storage. Journal of Food Processing and Preservation, 46, 16192. MNiSzW: 40 pkt, IF 2,5.</p> <p>Florowski T., Florowska A., Chmiel M., Adamczak L., Pietrzak D., Ostrowska A., Szymańska I. (2022). Quality Aspects of Designing Prohealth Liver Sausages Enriched with Walnut Paste. Foods, 11(24), 3946. MNiSzW: 100 pkt, IF 5,2.</p> <p>Chmiel M., Roszko M., Hać-Szymańczuk E., Adamczak L., Florowski T., Pietrzak D., Cegiełka A., Bryła M. (2020). Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions. Poultry Science, 99, 1107-1116. MNiSzW: 140 pkt, IF 3,4.</p>
	projekty/granty (z ostatnich 10 lat)	<p>dr hab. inż. Marta Chmiel: Projekt badawczy: Rola metabolomu wybranych szczepów grzybów w procesie dojrzewania mięsa wołowego metodą na sucho. NCN, OPUS 27, 27.01.2025-26.01.2028, kierownik projektu.</p>

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat	<p>Zakończone przewody doktorskie: (-) Rozprawy doktorskie w Szkołach Doktorskich: (-)</p>
---	---