

Numer projektu	Tytuł projektu	Kierownik projektu lub zadania	Data rozpoczęcia realizacji projektu	Termin zakończenia
Usługa badawcza	Opracowanie innowacyjnej technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego	dr inż.. Artur Wiktor	01/09/2018	2021-02-29
BIOSTRATEG3/343817/17/NCBR/2018	Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych	dr hab. Monika Janowicz	2018-07-02	2021-07-01
RPMA.01.01.00-14-8276/17	Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CZiŻ)"	dr hab. Ewa Jakubczyk	2017-03-15	2020-12-31
DEC-2017/01/X/NZ1/01829	Badania transkryptomu mutanta w genie rgr kodującym potencjalny regulator transkrypcji u <i>Lactococcus lactis</i>	dr Lidia Stasiak-Różańska	2018-02-09	2019-02-08
DEC-2017/01/X/NZ/(01589	Badania nad wpływem dodatku białek roślinnych na zdolność żelownia i wybrane właściwości żeli inulinowych	dr Anna Grażyna Florowska	2017-12-22	2018-12-21
POIR.02.03.02-14-0066/17	Opracowanie technologii otrzymywania na skalę przemysłową fermentowanego napoju sojowego na bazie przemysłowych kultur bakterii	dr hab. Małgorzata Ziarno	2017-11-02	2018-10-30
DEC-2017/01/X/NZ9/00940	Badanie oddziaływań pomiędzy kwasami fenolowymi i ich wpływ na ograniczenie wzrostu bakterii występujących w żywności	dr Alicja Agnieszka Synowiec	2017-10-27	2018-10-26
DEC-2017/01/X/NZ9/X/00919	Studia nad wpływem matrycy żywnościowej na proces modelowego trawienia cholesterolu	dr Dorota Derewiaka	2017-10-27	2018-10-26
DEC-2017/01/X/st8/00883	Wpływ wybranych metod sterylizacji na właściwości strukturalne, mechaniczne i jakość mikrobiologiczną folii skrobiowych stosowanych w produkcji opakowań żywności i leków	dr Anna Kundys	2017-10-27	2018-10-26
DEC-2017/01/X/NZ9/00339	Wpływ selenu na ocenę aktywności systemu antyoksydacyjnego komórek drożdży	dr Marek Konrad Kieliszek	2017-09-12	2018-09-11
IP2014 033173	Zastosowanie innowacyjnych metod do otrzymania przekąsek owocowych.	Małgorzata Anna Nowacka	2015-02-03	2018-08-02
CIITT-KZL-017/2018	Ocena przydatności zastosowania trzech starterów w produkcji tradycyjnych serów twarogowych	dr hab. Antoni Pluta	2018-02-08	2018-04-30
P00419	Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy jarej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu	dr hab. Grażyna Cacak - Pietrzak	2017-09-04	2017-10-27
P00420	Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy ozimej i jego przydatności do produkcji pieczywa i makaronu	dr hab. Grażyna Cacak - Pietrzak	2017-09-04	2017-10-27
2013/09/D/NZ9/04150	Innowacyjny produkt truskawkowy o wykreowanej strukturze	dr hab. Agnieszka Ciużyńska	2014-02-18	2017-02-17

2012/07/N/NZ9/02076	Badanie mechanizmu działania ultradźwięków oraz blanszowania parą wodną jako zabiegów wstępnych przed suszeniem mikrofalowo-konwekcyjnym wybranych ziół	dr Magdalena Dadan	2013-07-09	2017-01-08
5/SH/SUSFOOD1/2014	Opracowanie innowacyjnych technologii sprzyjających ochronie środowiska w całym łańcuchu żywnościowym (ekstrakcja - stabilizacja ekstrakcji - wartość dodana do produktów spożywczych) dla produktów ubocznych z owoców jagodowych - Sustainable&Healthy	dr hab. Hanna Kowalska	2014-09-01	2016-12-31
497/L-4/2012	Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego oraz kombinowanej metody z wykorzystaniem pulsacyjnego pola elektrycznego oraz ultradźwięków do wspomaganie procesu suszenia tkanki roślinnej	dr Artur Damian Wiktor	2013-11-01	2016-10-31
N N312 267140	Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych - próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych	dr hab. Katarzyna Samborska	2011-05-10	2015-11-09
N N312 257040	Badania nad działaniem przeciwdrobnoustrojowym i przeciwutleniającym ekstraktów, olejków eterycznych oraz suszy roślin przyprawowych	dr Elżbieta Barbara Hać-Szymańczuk	2011-05-10	2015-05-09
IP2011 013371	Wpływ substancji hydrofobowych na właściwości fizyczne filmów z naturalnych polimerów	dr Sabina Galus	2012-04-09	2015-02-09
2012/05/N/NZ9/01316	Występowanie wolnych i sprzężonych fumonizyn w różnym asortymencie przetworów zbożowych oraz ich kierunek przemian w trakcie operacji technologicznych w warunkach modelowych	dr Marcin Bryła	2013-02-05	2015-02-04

Instytucja finansująca	Nazwa programu
NCBR, Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego	POIR
NCBR	BIOSTRATEG
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego	Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego
NCN	MINIATURA; edycja 1
NCN	MINIATURA; edycja 1
Komisja Europejska	Operacyjny Inteligentny Rozwój - Bon na Innowacje
NCN	MINIATURA; edycja 1
NCN	MINIATURA; edycja 1
NCN	MINIATURA; edycja 1
NCN	MINIATURA; edycja 1
MNiSW	Program "Iuventus Plus"
DSM Food Specialities Sp. z o.o.	Inny program
Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa - Państwowy Instytut Badawczy w Puławach	Inny program (prace badawcze zlecone)
Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa - Państwowy Instytut Badawczy w Puławach	Inny program (Inny program (zlecone prace badawcze))
NCN	SONATA; edycja 5

NCN	PRELUDIUM; edycja 4
NCBR	ERA-NET
NCBR	LIDER
NCN	Projekt badawczy własny
NCN	Projekt badawczy własny
MNiSW	Program "Iuventus Plus"
NCN	PRELUDIUM; edycja 3