

Numer projektu	Tytuł projektu	Kierownik projektu	Data rozpoczęcia	Data zakończenia	Instytucja finansująca	Nazwa programu
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.	prof. Mieczysław Obiedziński	07/12/2012	01/03/2015	Narodowe Centrum Nauki	projekt promotorski
1324-1/7.PFUE2010/7	Zintegrowane urządzenia do badania i analizy obrazu w projektowaniu i kontroli jakości mikrostruktury żywności	dr Ewa Jakubczyk	08/03/2010	30/04/2013	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	7 Program Ramowy
251	Badanie aktywności przeciwdrobnoustrojowej filmu pullulanowego wzbogaconego w wybrane ekstrakty roślinne	Alicja Synowiec	01/10/2011	30/06/2012	Samorząd Województwa Mazowieckiego	Potencjał naukowy wsparciem dla gospodarki Mazowsza – stypendia dla doktorantów
6ZR9 2008C/07148	Opracowanie różnych sposobów ograniczania rozwoju bakterii przetrwalnikujących na jakość sera typu holenderskiego o obniżonej zawartości tłuszczu /podzadanie/	dr hab. Antoni Pluta	21/09/2011	31/03/2012	MNiSW / Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie	projekt celowy
6ZR9 2008C/07148	Badanie wybranych procesów przygotowania mleka serowarskiego obróbki gęstwy serowej na właściwości reologiczne i jakość serów o obniżonej zawartości tłuszczu /podzadanie/	dr hab. Antoni Pluta	01/01/2009	31/12/2011	MNiSW / Instytut Przemysłu Rolno-Spożywczego	projekt celowy
IP 2010 004970	Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do wykrywania wad jakości mięsa dużych zwierząt rzeźnych	dr Marta Chmiel	22/12/2010	31/12/2011	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	IUVENTUS PLUS
IP2010 0416 70	Wpływ modyfikacji składu surowcowego, zastosowanego procesu technologicznego na właściwości fizykochemiczne i stabilność żywności w proszku dla niemowląt i dzieci	dr Karolina Szulc	22/12/2010	31/12/2011	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	IUVENTUS PLUS

IP2010042470	Wykorzystanie spektroskopii FTIR do oceny zawartości antocyjanów w produktach mleczno-owocowych	dr Iwona Ścibisz	22/12/2010	31/03/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	IUVENTUS PLUS
IP2011 013371	Wpływ substancji hydrofobowych na właściwości fizyczne filmów z naturalnych polimerów	dr Sabina Galus	09/04/2012	15/02/2015	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	IUVENTUS PLUS
LIDER/23/109/L-2/NCBiR/2011	Analiza rynku teksturotwórczych dodatków do żywności w Polsce oraz metod zagospodarowania odpadów przemysłu owocowo-warzywnego /podzadanie/	dr Justyna Cybulska	08/11/2011	31/01/2012	Instytut Agrofizyki PAN	LIDER
N N312 068639	Wykorzystanie właściwości beta-laktoglobuliny do wiązania palmitynianu retinylu i cholekalcyferolu w celu uzyskania dodatków do żywności wzbogacających produkty o obniżonej zawartości tłuszczu w witaminy A i D	dr Agata Górka	04/11/2010	08/11/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N 209 107693	Badania nad możliwościami wykorzystania drożdży w procesach syntezy estrów organicznych	prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk	03/11/2010	02/11/2013	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N 312 068439	Badania nad otrzymaniem zamienników tłuszczu mleka matki na drodze enzymatycznego przeestryfikowania i ich technologicznym zastosowaniem	dr Joanna Bryś	27/10/2010	26/10/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N311 405239	Wpływ roślinnego kokcydiostatyku na wyniki produkcyjne oraz jakość mięsa kurcząt szybko i wolno rosnących	prof. Jan Niemiec	26/10/2010	25/10/2012	Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N312 068038	Właściwości przeciwdrobnoustrojowe powłok pullulanowych wzbogaconych ekstraktami z roślin leczniczych i aromatycznych	prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz	15/03/2010	14/03/2013	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N312 068739	Badania nad zastosowaniem komputerowej analizy obrazu do wykrywania wady PSE mięsa wieprzowego	prof. dr hab. Mirosław Słowiński	20/09/2010	19/09/2012	Narodowe Centrum Nauki	projekt promotorski
N N312 077238	Otrzymywanie, charakterystyka i badanie	dr Anna	28/04/2010	27/07/2014	Narodowe Centrum Nauki	projekt własny

	wpływu wybranych biopolimerów na przebieg procesu rekrytalizacji w układach modelowych i lodach spożywczych	Kamińska-Dwórznicza				
N N312 082238	Modyfikacja składu i właściwości tłuszczu drobiowego poprzez przeestryfikowanie chemiczne i enzymatyczne	prof. Bolesław Kowalski	16/03/2010	15/03/2013	Narodwe Centrum Badań i Rozwoju	projekt promotorski
N N312 093939	Badania nad wykorzystaniem wybranych szczepów bakterii octowych do otrzymania preparatu komórkowego o aktywności katalitycznej dehydrogenazy glicerolowej	dr hab. Stanisław Błażejczak	25/01/2010	24/04/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 114238	Wpływ izolacji skrobi z nasion roślin strączkowych i modyfikacji hydrotermicznej na udział skrobi wolno trawionej i skrobi odpornej	dr Małgorzata Piecyk	07/05/2010	06/08/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N312 117438	Studia nad wpływem operacji wstępnych przed suszeniem tkanki roślinnej na wybrane właściwości suszu	prof. Dorota Witrowa-Rajchert	09/04/2010	30/09/2013	Narodwe Centrum Nauki	projekt promotorski
N N312 121739	Studia nad zastosowaniem chromatograficznej identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej w ocenie funkcjonalności mlecznych napojów probiotycznych	dr hab. Małgorzata Ziarno	30/09/2010	29/03/2012	Ministerstwo Nauk i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 122539	Badanie wpływu wyselekcjonowanych szczepów bakterii kwasu mlekowego i drożdży, jako starterów fermentacji ciasta, na jakość chleba żytniego	dr hab. Alicja Ceglińska	21/09/2010	21/03/2012	Ministerstwo Nauk i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 123939	Analiza wybranych metod oceny jakości tłuszczów smaźalniczych w Polsce	prof. Krzysztof Krygier	25/10/2010	24/10/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 125139	Badania nad obecnością polibromowanych eterów bifenyliowych oraz polichlorowanych bifenyli w tłuszczu mlecznym	prof. Mieczysław Obiedziński	28/10/2010	27/10/2011	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 125339	Stabilność antocyjanów borówki wysokiej	dr Iwona	25/10/2010	24/10/2013	Narodowe Centrum Nauki	projekt własny

	(Vaccinium corymbosum L.) w jogurtach owocowych	Ścibisz				
N N312 207736	Badanie utleniania lipidów w emulsjach napojowych i napojach	prof. Piotr Lewicki	15/04/2009	18/12/2009	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 210936	Badania nad wpływem preparatów błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego oraz oleju roślinnego na jakość hamburgerów z mięsa drobiowego	dr Aneta Cegiełka	07/05/2009	31/12/2011	Ministerstwo Nauk i Szkolnictwa Wyższego	projekt habilitacyjny
N N312 239435	Studia nad wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości drobnego mięsa pozyskanego z dużych zwierząt rzeźnych	dr Krzysztof Dasiewicz	29/07/2009	31/12/2010	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt habilitacyjny
N N312 252540	Zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych oraz obróbki mikrofalowej do utrwalania produktów truskawkowych	dr hab. Marta Mitek	04/05/2011	03/05/2013	Narodowe Centrum Nauki	projekt promotorski
N N312 256740	Badania nad czynnikami wpływającymi na wartość żywieniową i bezpieczeństwo oleju rzepakowego tłoczonego na zimno	dr Małgorzata Wroniak	10/05/2011	09/05/2013	Narodowe Centrum Nauki	projekt habilitacyjny
N N312 267140	Suszenie rozpyłowe miodu oraz preparatów enzymatycznych – próba zmniejszenia dodatku nośnika i degradacji substancji biologicznie czynnych.	dr Katarzyna Samborska	10/05/2011	09/05/2014	Narodowe Centrum Nauki	projekt własny
N N312 270940	Wartość odżywcza pieczywa w zależności od typu mąki i metody prowadzenia ciasta	dr hab. Alicja Ceglińska	10/05/2011	09/11/2012	Narodowe Centrum Nauki	projekt promotorski
N N312 366637	Wpływ aglomeracji i powlekania na stabilność niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz właściwości funkcjonalne modyfikowanego mleka w proszku	dr Ewa Ostrowska-Ligęza	02/11/2009	01/11/2011	Ministerstwo Nauk i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
N N312 423840	Mikrokapsułkowanie metodą suszenia rozpyłowego soku z marchwi purpurowej	prof. Dorota Witrowa-Rajchert	13/06/2011	12/06/2013	Narodowe Centrum Nauki	projekt promotorski

N N312 429237	Badania nad zastosowaniem wybranych technik instrumentalnych i metod chemometrycznych w ocenie jakości i autentyczności żywności na przykładzie serów twardych	prof. Mieczysław Obiedziński	25/08/2009	02/03/2011	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312 430237	Studia nad kinetyką odwadniania osmotycznego dyni	prof. dr hab. Andrzej Lenart	16/09/2009	30/07/2012	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego	projekt promotorski
N N312463440	Zastosowanie spektroskopii FT-IR do badania jakości oraz zafałszowań różnych produktów spożywczych	dr hab. Piotr Koczoń	10/05/2011	09/05/2013	Narodowe Centrum Badań i Rozwoju	projekt własny
N R12 0137 10	Przeprowadzenie badań naukowych z wykorzystaniem urządzenia do niedestrukcyjnej oceny jakości warzyw i owoców na podstawie zjawiska biospeckli	dr Małgorzata Nowacka	02/07/2012	12/11/2012	Instytut Agrofizyki PAN	podzadanie
NN 312 257040	Badania nad działaniem przeciwdrobnoustrojowym i przeciwutleniającym ekstraktów, olejków eterycznych oraz suszy roślin przyprawowych w mięsie drobiowym	dr Elżbieta Hać-Szymańczuk	10/05/2011	09/05/2014	Ministerstwo Nauk i Szkolnictwa Wyższego	projekt własny
POIG.01.01.02-14-090/09	Biożywność innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego / Opracowanie technologii produkcji polskiego kurczęcia brojlera ze znakiem Q - Polski Brojler Q/Wykonanie analizy jakości mięsa i tłuszczu drobiowego	dr Monika Michalczuk	01/04/2010	30/09/2013	Unia Europejska/Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego/Wydział Nauk o Zwierzętach SGGW	Innowacyjna Gospodarka