

CURRICULUM VITAE

Dr hab. inż. Krystian Marszałek, prof. IBPRS

Data urodzenia: 9 sierpnia 1985
Telefon: +48 695 090 885
E-mail: krystian.marszalek@ibprs.pl

Doświadczenie zawodowe:

- 04.2019 – teraz **Uniwersytet Rzeszowski**, Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywnienia, Wydział Biologiczno-Rolniczy
Profesor nadzwyczajny
- 06-08.2019 **Instytut Technologii Żywności i Nauk o Żywności, Chińska Akademia Nauk (Pekin, Chiny), Uniwersytet Politechniczny w Wuhan (Wuhan, Chiny)**
Visiting Professor
- realizacja projektu naukowego na współpracę Polsko- Chińską przy współpracy z prof. Jinfeng Bi
- 2019 – 2020 **Uniwersytet Rzeszowski**, Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywnienia, Wydział Biologiczno-Rolniczy
Adiunkt
- realizacja projektu RID
- 04-05.2019 **Uniwersytet w Padwie (Padwa, Włochy)**
Visiting Professor
- realizacja projektu naukowego na zaproszenie prof. Sary Spilimbergo
- 03-08.2018 **Uniwersytet w Walencji (Walencia, Hiszpania)**
Visiting Professor
- realizacja części badań do projektu naukowego we współpracy z prof. Francisco J. Barba
- 2018- teraz **Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego**
Profesor nadzwyczajny (Kierownik Pracowni Technologicznej)- Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych
- 2017- teraz **Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego**
- Członek Rady Naukowej IBPRS na lata 2017-2021
- Przewodniczący Komisji ds. rozwoju pracowników naukowych IBPRS
- Członek Komisji kwalifikacyjnej IBPRS na lata 2017-2021
- 2014- teraz **Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (od 2014 roku),
Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości (od 2016 roku),
Ministerstwo Funduszy i Pomocy Regionalnej (od 2018 roku) obecnie Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju
Bank Gospodarstwa Krajowego (od 2018 roku),**

Fundacja Nauki Polskiej (od 2018 roku)

Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej (od 2018 roku)

Członek Panelu Ekspertów i Ekspert ds. oceny wniosków naukowych i naukowo badawczych

2014- teraz

SGS Polska Sp. Z o.o.

Członek Komitetu Technicznego w sprawie certyfikacji w rolnictwie ekologicznym

2013- 2018

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego

Adiunkt (Kierownik Pracowni Technologicznej)- Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych

2011- 2012

Food Technology Consultant Krystian Marszałek- działalność gospodarcza

2010- 2013

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

Asystent (od 2011 Kierownik Pracowni Technologicznej)- Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych

2008- 2010

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

Technolog- Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych

2007- 2008

Synovate

Ankieter CATI

2007

Zakład Przetwórstwa Owocowo - Warzywnego „HORTINO”- praktyki

2006

Piekarnia „MAGMIR” Pytel - Dąbek Sp. j. Tarnobrzeg- praktyki

2002- 2010

WOPR

Ratownik WOPR, Instruktor pływania

Wykształcenie:

2017

(habilitacja)

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności,
dyscyplina: technologia żywności i żywienia,
specjalność: technologia owoców i warzyw

2009- 2013

(doktorat)

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywności,
dyscyplina: technologia żywności i żywienia,
specjalność: technologia żywności, biotechnologia żywności, chemia żywności, inżynieria żywności
i ocena jakości żywności.

2011- 2012

(podyplomowe)

Projekt współfinansowany przez UE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
„KOMPETENCJE DLA WSPÓŁPRACY NAUKI I BIZNESU. Menadżerskie studia podyplomowe dla
sektora B+R”, kierunek: Menadżer Badań Naukowych i Prac Rozwojowych.

2008- 2009

(magister)

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Wydział Nauk o Żywności,
specjalizacja: Technologia Owoców i Warzyw

2004- 2008

(inżynier)

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Wydział Technologii Żywności,
specjalizacja: Technologia Owoców i Warzyw

2000-2004

Udział w projektach (bez projektów statutowych):

2021 – 2025	NEOGIANT- The power of grape extracts: antimicrobial and antioxidant properties to prevent the use of antibiotics in farmed animals, H2020, Wykonawca
2021 – 2023	Innovative High pressure process to increase the preservation of ready-to-eat Organic FOOD, ERA-NET SUSFOOD2, NCBR, <u>Kierownik projektu po stronie PL</u>
2019 – 2022	Nowe pochodne roślinnych kwasów karboksylowych jako alternatywne składniki biopreparatów bezpiecznych dla człowieka i środowiska naturalnego, OPUS 19, Wykonawca
2019 – 2020	Rozwój potencjału badawczego w obszarze nauk rolniczych Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla gospodarki żywnościowej, Regionalna Inicjatywa Doskonałości, MNiSW, Wykonawca
2019 – 2021	Innowacyjna technologia pasteryzacji świeżych soków NFC z owoców do rozlewu aseptycznego, POIR 1.1.1, NCBR, <u>Kierownik B+R projektu, projekt realizowany w firmie Wosana S.A</u>
2019- 2021	Nowe pochodne roślinnych kwasów karboksylowych jako alternatywne składniki biopreparatów bezpiecznych dla człowieka i środowiska naturalnego, OPUS 16, NCN, <u>Wykonawca</u>
2019 -2022	Regionalna Inicjatywa Doskonałości, Rozwój potencjału badawczego w obszarze nauk rolniczych Uniwersytetu Rzeszowskiego szansą dla gospodarki żywnościowej, MNiSW, <u>Wykonawca</u>
2018 - 2020	Platforma Żywnościowa, Gospostrateg Konkurs 1: Strategiczny program badań naukowych i prac rozwojowych „Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków”, DZP/GOSPOSTRATEG-I/191/2018, <u>Wykonawca</u>
2018 - 2019	Low temperature pasteurization of high nutritional fruit juice, Regional Operational Programme F.S.E. 2014-2020 Veneto Region and the European Regional Development Fund, Code projects: 2105-60-11-2018, <u>wykonawca zadania w Uniwersytecie w Padwie</u> (2 miesięczny pobyt)
2018 - 2019	Effect of high pressure homogenization (HPH) on the quality and stability of NFC apple juice, Umowa o współpracy naukowo-technicznej między Rządem Rzeczypospolitej Polskiej a Rządem Chińskiej Republiki Ludowej, podpisana w Pekinie w dniu 13 kwietnia 1995 r., <u>Kierownik projektu</u>
2018 (04-05)	Determination of carotenoids profile in NFC carrot juice under high pressure processing and high pressure homogenization, STSM, COST Action Ca15136, <u>Kierownik projektu</u>
2017- 2020	„Prace B+R nad stworzeniem trzech innowacyjnych technologii w branży przetwórstwa owocowo-warzywnego, NCBiR, wykonawca projektu, projekt realizowany w firmie Marwit Sp. z o.o
2016 - 2018	„Badanie kinetyki inaktywacji enzymów roślinnych z grupy oksydoreduktaz przy użyciu ditlenku węgla w stanie nadkrytycznym i wysokich ciśnień hydrostatycznych”, NCN, 2016-2018, <u>Kierownik</u>
2015 - 2017	„Opracowanie innowacyjnych produktów owocowych o wysokim potencjale prozdrowotnym, przeznaczonych szczególnie dla osób o specyficznych potrzebach żywieniowych”, Program Badań Stosowanych, NCBiR, <u>współautor i główny wykonawca</u>
2011- 2013	„Zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych oraz obróbki mikrofalowej do utrwalania produktów truskawkowych”; grant promotorski; <u>autor</u>
2009 - 2012	„Zastosowanie pasteryzacji wysokociśnieniowej HPP do inaktywacji przetrwalników <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> w sokach i nektarach owocowych”- projekt naukowy; <u>wykonawca</u>
2009 - 2012	„Opracowanie i wdrożenie technologii otrzymywania produktów pomidorowych o podwyższonej zawartości likopenu” Przedsiębiorstwo Handlowo-Produkcyjne FINAKO Sp. z o.o. ; <u>współautor</u>

2008 - 2010	„Opracowanie i wdrożenie technologii niskosłodzonych żelowanych przetworów owocowych i owocowo-warzywnych z dodatkiem rokitnika” Przedsiębiorstwo Handlowo-Produkcyjne FINAKO Sp. z o.o. ; <u>współautor</u>
2007- 2009	„Opracowanie i wdrożenie technologii otrzymywania kiszonej warzyw i grzybów metodą kontrolowanej fermentacji mlekowej” Bracia Urbanek J. A. W. Urbanek sp. j. ; <u>wykonawca</u>

Informacje dodatkowe:

Języki	angielski- dobry w mowie i piśmie łaciński, niemiecki (podstawy)
Umiejętności	- bardzo dobra znajomość obsługi komputera w systemie Windows oraz pakietu MS Office, STATISTICA, StatGraphics, Auto Cad - prawo jazdy (kategorie A i B) - zdolność do analitycznego myślenia i wyciągania wniosków

Zainteresowania i hobby:

- niekonwencjonalne metody utrwalania żywności
- pływanie i sporty wodne (narty wodne, wakeboard), sporty zimowe (łyżwiarstwo, snowboard, narty), motoryzacja, podróże

Parametry bibliometryczne:

- Liczba publikacji **95**, w tym **65** indeksowanych w bazie Scopus i **15** rozdziałów w książkach
- Sumaryczny impact factor według listy Journal Citation Reports (JCR), zgodnie z rokiem opublikowania wynosi **230**
- Sumaryczny 5 letni impact factor według listy Journal Citation Reports (JCR), zgodnie z rokiem opublikowania wynosi **237**
- Sumaryczna liczba punktów wg MNiSW, zgodnie z rokiem opublikowania wynosi **5333** (bez podziału)
- Liczba cytowań publikacji według bazy Scopus: **1337**
- Indeks Hirscha według bazy Scopus: **20**