

PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2013 R.

PUBLIKACJE PUNKTOWANE

I. Publikacje w czasopiśmie

a) Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

1. Bryła M., Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R., Obiedziński M.W.*, Sękul J.*: Fumonisin in plant-origin food and fodder - a review. *Food Addit. and Contamin. Part A* 2013 vol. 30 no. 9 pp. 1626-1640
2. Bryła M., Jędrzejczak R., Roszko M., Szymczyk K., Obiedziński M.W.*, Sękul J.*, Rzepkowska M.*: Application of molecularly imprinted polymers to determine B1, B2, and B3 fumonisins in cereal products. *J. Separ. Sci.* 2013 vol. 36 no. 3 pp. 578-584
3. Flaczyk E.*, Kobus-Cisowska J.*, Przeor M.*, Korczak J.*, Remiszewski M., Korbas E., Buchowski M.*: Chemical characterization and antioxidative properties of Polish variety of *Morus alba* L. leaf aqueous extracts from the laboratory and pilot-scale processes. *Agric. Sci. China* 2013 t.14 nr 5B s. 144-147
4. Hallmann E*, Lipowski J., Marszałek K., Rembiałkowska E.*: The seasonal variation in bioactive compounds content in juice from organic and non-organic tomatoes. *Plant Foods Hum. Nutr.* 2013 vol. 68 pp. 171- 176
5. Lisiak D., Grześkowiak E., Borzuta K., Raj S.*, Janiszewski P., Skiba G.*: Effects of supplementary vegetable and animal fats on the slaughter values of fatteners, meat quality and fatty acid profile in pigs. *Czech J. Anim. Sci.* 2013 vol. 58 no. 11 pp. 497-511
6. Malanowski A.* , Rostocki A. J.* , Kiełczyński P.* , Szalewski M.* , Balcerzak A.* , Kościeszka R.* , Tarakowski R.* , Ptasznik S., Siegoczyński R. M.*: Viscosity and compressibility of diacylglycerol under high pressure. *High Press. Res. Intern. J.* 2013 vol. 33 no. 1 pp.178-183
7. Mińkowski K., Zawada K.*, Ptasznik S., Kalinowski A.: Wpływ związków fenolowych nasion na stabilność oksydacyjną i aktywność antyrodnikową wytlaczanych z nich olejów bogatych w PUFA n-3. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2013 nr 4(89) s. 118-132
8. Romanowska M.*, Stefańska I., Donevski S.*, Brydak L.B.*: Infections with A(H1N1)2009 influenza virus in Poland during the last pandemic: Experience of the National Influenza Center. *Adv. Experiment. Med. Biol.* 2013 vol. 756 pp. 271-283
9. Rostocki A. J.*, Tarakowski R.*, Kiełczyński P.*, Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Ptasznik S.: The ultrasonic investigation of phase transition in olive oil up to 0,7 GPa. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2013 vol. 90 pp. 813-818
10. Rostocki A. J.*, Malanowski A.* , Tarakowski R.* , Szlachta K.* , Kiełczyński P.* , Szalewski M.* , Balcerzak A.* , Ptasznik S.: The sound velocity measurement in diacylglycerol oil under high pressure. *High Press. Res. Intern. J.* 2013 vol. 33 no. 1 pp. 172-177
11. Roszko M., Obiedziński M.W.*, Szymczyk K., Rzepkowska M.*, Szterk A.*, Jędrzejczak R.: Seasonal and geographical variations in levels of polychlorinated biphenyls (PCB) and polybrominated diphenyl ethers (PBDE) in Polish butter fat used as an indicator of environmental contamination. *Food Addit. Contamin. - Part A* 2013 vol. 30 no.1 pp. 181-201
12. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Separation of polychlorinated dibenzo-p-dioxins/furans, non-ortho/mono di/tri/ tetra-ortho-polychlorinated biphenyls, and polybrominated diphenyl ethers groups of compounds prior to their determination with large volume injection gas chromatography Quadrupole ion storage tandem mass spectrometry. *Anal. Chim. Acta* 2013 vol. 799 pp. 88-98
13. Rozmierska J., Uzar A.*, Stecka K.M., Chabłowska B., Piasecka-Jóźwiak K., Słowik E., Szkudzińska-Rzeszowiak E.: Zastosowanie kultur starterowych bakterii fermentacji mlekowej do produkcji pieczywa z wysokim udziałem mąki owsianej. *Żyw. Nauka Technol. Jakość* 2013 nr 1(86) s. 166-180

14. Słomińska L., Zielonka R., Jarosławski L.: The unconventional single stage hydrolysis of potato starch. *Pol. J. Chem. Technol.* 2013 vol.15 no. 3 pp. 7-14
15. Sokołowska B., Skąpska S., Fronberg-Broczek M.*, Niezgoda J., Chotkiewicz M., Dekowska A., Rzoska S.J.*: Factors influencing the inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores exposed to high hydrostatic pressure in apple juice. *High Press. Res.* 2013 vol. 33 no. 1 pp. 73-82.
16. Sokołowska B., Skąpska S., Fronberg-Broczek M.*, Niezgoda J., Rutkowska M.*, Chotkiewicz M., Dekowska A., Rzoska S.J.*: The effect of high hydrostatic pressure on the survival of *Saccharomyces cerevisiae* in model suspensions and beetroot juice. *High Pressure Res.* 2013 vol. 33 no. 1 pp. 165-171
17. Stefańska I., Dzieciatkowski T.*, Brydak L.B*, Romanowska M.*: Application of three duplex real-time PCR assays for simultaneous detection of human seasonal and avian influenza viruses. *Arch. Virol.* 2013 vol. 158 no. 8 pp. 1743-1753
18. Szterk A.*, Roszko M., Górnicka E.*: Chemical stability of the lipid phase in concentrated beverage emulsions colored with natural β -carotene. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2013 vol. 90 no. 4 pp. 483-491
19. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*: Ocena możliwości zastosowania szczepu bakterii *Staphylococcus* ATCC-51365 w procesie peklowania mięsa. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2013 nr 3(88) s. 61-72
20. Śmigielńska H.*, Lewandowicz G.*, Le Thanh-Blicharz J.: Wpływ skrobi odpornej typu RS4 na barwę i właściwości reologiczne ketchupu. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2013 nr 2 (87) s. 137-149
21. Średnicka-Tober D.*, Barański M.*, Gromadzka-Ostrowska J.*, Skwarlo-Sońta K.*, Rembiakowska E.*, Hajslova J.*, Schulzova V., Kakmak I., Ozturk L.*, Królikowski T.*, Wiśniewska K.*, Hallman E.*, Baca E., Eyre M.*, Steinshamn H.*, Jordan T.*, Leifert C.*: Effect of crop protection and fertilization regimes used in organic and conventional production systems on feed composition and physiological parameters in rats. *J. Agric. Food Chem.* 2013 vol. 61 no. 5 pp. 1017-1029
22. Tyszkiewicz S.: Rozwój światowej standaryzacji żywności na przykładzie normy na mięso wieprzowe w tuszach i elementach handlowych. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2013 nr 1(86) s. 32-42
23. Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.*, Adamiec J.*, Pacyński M.*, Przygoński K.: Aroma of decontaminated leaf and fruit spice. *J. Essen. Oil Bearing Plants* 2013 vol. 16 no. 3 s. 393-403

b) Publikacja w recenzowanym czasopiśmie krajowym lub zagranicznym wymienionym w wykazie MNiSW

1. Anioła J.*, Le Thanh-Blicharz J., Galiński G.*, Gawęcki J.*: Wpływ spożycia wybranych preparatów skrobi modyfikowanych fizycznie na biodostępność alfa-tokoferolu u szczurów. *Probl. Hig. Epidemiol.* 2013 t.94 nr 2 s. 328-331
2. Baryga A., Połec B.: Oczyszczanie soku surowego przy przerobieniu buraków cukrowych o obniżonej wartości technologicznej. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2013 t. 68
3. Bauer I.*, Baryga A.: Tribocorrosion of a chromosiliconized layer. *Techn. Sci.* 2013 vol. 16 no. 2 pp. 85-92
4. Borys B.*, Borys A., Lisiak D.: Efekty stosowania produktów towarzyszących produkcji biopaliw w półintensywnym tuczu jagniąt. Cz. I. Wyniki tuczu i wartość rzeźna. *Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot.* 2013 t.9 nr 2 s. 35-43
5. Borys B.*, Grześkowiak E., [Borys A.], Lisiak D.: Efekty stosowania produktów towarzyszących produkcji biopaliw w półintensywnym tuczu jagniąt. Cz. II. Uzysk elementów kulinarnych i jakość mięsa. *Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot.* 2013 t. 9 nr 3 s. 33-45

6. Chabłowska B., Piasecka- Józwiak K., Rozmierska J., Szkudzińska-Rzeszowiak E., Kliszc M.: Lactic acid fermentation of apples from organic farming as a way to receive a new range of products- bio-juices. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2013 vol.58 no. 3 s. 71-77
7. Choińska R., Giryn H., Bartosiak E., Kotyrba D.: Wpływ zawartości suchej masy zakwaszonego surowca oraz dodatku preparatu bakteryjnego na zawartość kwasów organicznych w kiszonkach. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. t. 68 nr 2 s. 15-24
8. Czajkowska-Mysiek A., Gajewska M., Bartodziejska B.: Ocena zawartości cyklamianu sodu w napojach bezalkoholowych. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. t. 68 nr 2 s. 38-45
9. Danielczuk J., Skapska S., Hałasińska G.A., Fabisiak A., Dobros N.: Wpływ sacharozy na stabilność antocyjanów i barwę soku z aronii. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 4-18
10. Dobros N.: Owoce mniej znanych gatunków roślin użytkowych jako cenny surowiec dla przetwórstwa Cz. 1. Cytryniec chiński Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 2 s. 70-79
11. Dobros N.: Owoce mniej znanych gatunków jako cenny surowiec dla przetwórstwa. Aktinidia ostrolistna i aktinidia pstrolistna. Post. Nauki i Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68
12. Fabiszewska A.U., Zielińska K.J., Stecka K.M., Kupryś-Caruk M.P.: Ocena wzrostu szczepów bakterii fermentacji mlekowej w obecności ochratoksyny A. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 38-50
13. Gajownik B., Sumińska T.: Porównanie jakości cukru białego wyprodukowanego w latach 2010-2012 w odniesieniu do roku 2002. Gazeta Cukrownicza 2013 nr 5-6 s. 196-202
14. Gajewska M., Czajkowska-Mysiek A., Bartodziejska B.: Ocena zawartości kadmu i ołowiu w wybranych sokach owocowych i warzywnych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. t. 68 nr 2 s. 5-14
15. Garbowska M., Berthold-Pluta A.*: *Escherichia coli* w produktach mleczarskich. Post. Tech. Przetw. Spoż. 2013 nr 1 s. 106-111
16. Kasprzyk I., Markowska J., Polak E., Egierski K.: Efekt działania transglutaminazy na właściwości reologiczne ciasta pszennego podczas zamrażalniczego przechowywania. Chłodnictwo 2013 nr 8 s. 44-47
17. Kotarska K., Dziemianowicz W., Czupryński B.: Wpływ dodatku stymulatorów na fermentację melasy oraz jakość uzyskiwanego spirytusu. Inż. Aparat. Chem. 2013 t. 52 nr 2 s. 54-55
18. Kowalska M., Małczak E.: Badanie wpływu surowca i procesu technologicznego na mikrobiologiczne bezpieczeństwo wysłodków buraczanych jako paszy. Nauka Przyroda Technologie 2013 t.7 nr 1 s. 19
19. Kowalska M., Małczak E.: Środowisko cukrowni jako potencjalne źródło zagrożeń mikrobiologicznych. Bezpieczeństwo Pracy - Nauka i Praktyka 2013 nr 11 s. 20-24
20. Kowalska M., Małczak E.: Badania mikrobiologiczne cukru w kontekście jego wykorzystania w różnych branżach przemysłu spożywczego. Gazeta Cukrownicza 2013 nr 4 s. 153-158
21. Królasik J., Szosland-Fałtyn A.: Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna - podstawowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Część 1. Ogólne zasady GHP/GMP, obowiązujące w zakładach przemysłu spożywczego. Chłodnictwo 2013 nr 9 s. 34-39
22. Królasik J., Szosland-Fałtyn A.: Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna - podstawowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Część 2. Zapewnienie i monitoring higieny środowiska produkcji. Chłodnictwo 2013 nr 10 s. 38-43
23. Kulczak M., Białas M., Jeżewska M., Błasińska I.: Właściwości przeciwutleniające chrupek fasolowo-kukurydzianych z wybranymi dodatkami smakowymi. Probl . Hig. Epidemiol. 2013 t. 94 nr 2 s. 313-316

24. Kupryś-Caruk M., Zielińska K.: Wpływ preparatu Lactosil na jakość kiszonek z wieloletnich traw energetycznych przeznaczonych do produkcji biogazu. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68
25. Kupryś-Caruk M., Zielińska K., Fabiszewska A.: Wpływ kultur starterowych bakterii fermentacji mlekowej na obniżenie skażenia ochratoksyną A kiszzonego ziarna kukurydzy. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2013 vol. 58 no. 4 s. 34-37
26. Makała H.: Wybrane problemy autentyczności i identyfikalności żywności na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68
27. Makała H.: Metody poprawy wartości żywieniowej przetworów mięsnych. Wybrane aspekty. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68
28. Małczak E., Kowalska M.: Cukier buraczany i cukier trzcinowy wobec standardów mikrobiologicznych w kraju i na świecie. Gazeta Cukrownicza 2013 nr 3 s. 128-135
29. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I.: Komory chłodnicze w przechowywaniu żywności Przem. Spoż. 2013 nr 9 s.16-19
30. Michałowska D.: Znaczenie drożdżowej proteiny A w kształtowaniu pianistości piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2013 t. 57 nr 9 s. 12-14
31. Mińkowski K.: Związki fenolowe surowców oleistych – występowanie oraz znaczenie biologiczno-żywniowe. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 109-121
32. Misiewicz A., Goncerzewicz A.: Wykrywanie bakterii *Salmonella* sp. metodami molekularnymi w produktach żywnościowych. Zesz. Probl. Post. Nauk Rol. 2013 nr 573 s. 3-11
33. Paziak-Domańska B., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyn A.: *Brochotrix thermosphacta* – bakteria odpowiedzialna za psucie się mięsa i wędlin. Chłodnictwo 2013 nr 12 s. 34-35
34. Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B., Rozmierska J.: Zastosowanie bakterii fermentacji mlekowej jako kultur starterowych w kiszeniu warzyw. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2013 t.57 nr 1 s. 10-12
35. Piasecka-Jóźwiak K., Rozmierska J., Chabłowska B., Stecka K. M, Skąpska S., Kliszcz M, Szkudzińska-Rzeszowiak E.: Starter cultures for lactic acid fermentation of sweet pepper, pattypan squash and tomatoes. Pol. J. Food Nutr. Sci, 2013 vol. 63 no.2 s. 95-102
36. Połec B., Baryga A., Szymański, T., Kowalska M.: Wpływ preparatu bakteryjno-enzymatycznego LACTACEL-W na procesy zakiszania i fermentacji metanowej wysłodków buraczanych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. t. 68 nr 2 s. 46-69
37. Porębska I., Niezgodą J., Rutkowska M.*, Sokołowska B.: Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego na dynamikę procesu kiełkowania przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* w soku jabłkowym. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 3 s. 5-18
38. Salamon A.: Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2013 t. 57 nr 4 s. 38-39
39. Salamon A.: Zalety i wady stosowania surowców niesłodowanych w aspekcie jakości piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2013 t. 57 nr 12 s. 8-10
40. Sokołowska B., Skąpska S., Sionek B.*, Niezgodą J., Chotkiewicz M.: *Alicyclobacillus acidoterrestris* – Wzrost i wytwarzanie związków zapachowych w soku jabłkowym. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 19-37
41. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M.: Niekontrolowane wycieki czynnika roboczego z instalacji chłodniczych. Przem. Spoż. 2013 t. 67 nr 9 s. 10-12
42. Stępniewska S.: Zależność pomiędzy aktywnością enzymów amylolitycznych a cechami reologicznymi ciasta pszennego. Acta Agrophysica 2013 vol. 20 no. 3 s. 463-472
43. Stępniewska S., Abramczyk D.: Zależność między wyróżnikami jakościowymi ziarna wybranych odmian pszenicy ozimej. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 65-78
44. Sumińska T, Gajewnik B.: Jakość cukru produkowanego przez krajowy przemysł

- cukrowniczy. Gazeta Cukrownicza 2013 nr 1 s. 21-25
45. Szafrńska A.: Ocena aktywności enzymów amylolitycznych ziarna pszenicy za pomocą aparatu mixolab. Post. Tech. Przetw. Spoż. 2013 nr 1 s. 35-39
 46. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Zastosowanie techniki ozonowania w inaktywacji mikroflory stanowiącej zanieczyszczenie urządzeń chłodniczych. Chłodnictwo 2013 nr 3 s. 30-33
 47. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Ozonowanie czy światło ultrafioletowe? Niekonwencjonalne techniki utrwalania żywności zapewniające bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Chłodnictwo 2013 nr 5 s. 38-42
 48. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Lody jogurtowe nośnikiem bakterii fermentacji mlekowej. Czynniki warunkujące ich przeżywalność w medium lodowym. Chłodnictwo 2013 nr 7 s. 38-41
 49. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B., Polak E.: Ocena występowania bakterii z rodzaju *campylobacter* spp. w mięsie drobiowym obecnym w handlu detalicznym. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68
 50. Tyszkiewicz S., Borys A.: Liczby podobieństwa podstawowego składu chemicznego mięsa zwierząt rzeźnych na przykładzie mięsa brojlerów kurzych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 100-108
 51. Tyszkiewicz S., Olkiewicz M.: CASRA – wieloparametryczna metoda badania reologicznych właściwości żywności i innych stałych ciał rzeczywistych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 2 s. 25-37
 52. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Sender W.: Detekcja gazów zagrażających wybuchem w przemyśle chłodniczym. Chłodnictwo 2013 t. 48 nr 4 s. 24-26
 53. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Detekcja węglowodorów w krytycznych warunkach chłodniczych. Badania reakcji czujników na propan. Chłodnictwo 2013 t.48 nr 8 s. 28-34
 54. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Sender W., Kuleta P., Przybysz Ł., Polak E.: Detekcja węglowodorów w krytycznych warunkach chłodniczych. Badania reakcji czujników na propan i izobutan. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. t. 68 nr 2 s. 80-106
 55. Wróbel B.*, Zielińska K., Fabiszewska A.: Ocena efektywności stosowania dodatku bakteryjnego do zakiszania runi łąkowej nawożonej nawozami naturalnymi. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2013 vol. 58 no 4 s. 233-237
 56. Zielińska D., Baca E., Baranowski K.*, Salamon A.: Metabolity fermentacji alkoholowej osmofilnych drożdży *Saccharomyces* w zależności od szczepu oraz zawartości cukrów w brzoźce. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2013 t. 68 nr 1 s. 51-64
 57. Zielińska K., Fabiszewska A., Wróbel B.*: Występowanie aflatoksyn w paszach i metody ich dekontaminacji. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2013 vol.58 no 4 s. 254-259
 58. Zielińska K., Fabiszewska A., Stecka K., Wróbel B.*: Rola bakterii fermentacji mlekowej w poprawie jakości mikrobiologicznej kiszzonek z runi łąkowej w gospodarstwach ekologicznych. Woda – Środowisko - Obszary Wiejskie 2013 t. 13 z. 1(41) s. 171-182

c) Publikacje w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowej uwzględnionej w Web of Science

1. Wojtowicz E., Przygoński K., Remiszewski M., Korbas E.: The study of bioactive and sensory characteristic of dried plant extracts. W: Current Trends in Commodity Science: Food Bioactive Compounds - Proceedings of the 12th International Commodity Science Conference, Poznań - Mikorzyn, Poland, 16-19.09.2013 s. 20-30
2. Zaborowska Z., Przygoński K.: Antioxidative effect of thyme (*Thymus Vulgaris* L.) and rosemary (*Rosmarinus Officinalis* L.) in rapeseed oil. W: Current Trends in Commodity

II. Monografie naukowe

- a) **Autorstwo monografii lub podręcznika akademickiego w języku angielskim**
- b) **Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku akademickim w języku angielskim**
- c) **Autorstwo monografii lub podręcznika akademickiego w języku polskim lub innym niż angielski i polski**
1. Blicharski T.*, Okularczyk S.*, Pejsak Z.*, Pisula Z.*, Różycki M.*, Lisiak D., Kapłon*, Wojtczak J.*, Koleśnikow M.*, Zawadzka D.*: Strategia odbudowy i rozwoju produkcji trzody chlewnej w Polsce do roku 2030. Warszawa: Wydawn. StudioMAGIC, 2013 250 s.
 2. Misiewicz A.: Genetyczne podstawy zmienności przemysłowych szczepów drożdży piwowarskich *Saccharomyces cerevisiae*. Rozprawa naukowa. Warszawa: Wydawn. IBPRS 152 s.
 3. Pepliński B.*, Baum R.*, Borzuta K., Lisiak D., Janiszewski P. Majchrzycki D.*, Wajszczuk K.*, Wawrzynowicz J.*: Technologiczne i ekonomiczne aspekty ekstensyfikacji produkcji wieprzowiny. Pr. zbior. pod red. B. Peplińskiego Warszawa: Wydawn. IUSatTAX, 2013 168 s.
- d) **Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku akademickim w języku polskim lub innym niż angielski lub polski**
1. Łączkowska M.*, Małczak, E., Baryga A.: Żywice jonowymiennie i zeolity w analizie mieszanin wieloskładnikowych na przykładzie produktów cukrowniczych. W: Nurty badawcze Instytutu Przemysłu Skórzanego. Część III pod red. Iwony Krawczyk-Kłys. Łódź: Wydawn. Instytut Przemysłu Skórzanego, 2013 s. 80-88
 2. Mitek M.*, Ziarno M.*, Kycia K.*, Marszałek K.: Pasteryzacja. W: Ogólna Technologia Żywności Pr. zbior. pod redakcją Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego. Warszawa: Wydawn. SGGW, 2013 s. 57- 70

PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach

1. Baryga A., Połec B., Czapowska R.*: Zastosowanie preparatów dezynfekcyjnych do zamglawiania buraków cukrowych przechowywanych w kopcach. Cukier Ukrainy 2013 vol. 87 nr 3 s. 16-19
2. Brudzyński A.: Sympyzjum EBC w Kopenhadze i parę słów o IBPRS. Rynki Alkoholowe 2013 nr 1 s. 44-45
3. Brudzyński A.: Smak i aromat – walory handlowe piwa. Rynki Alkoholowe 2013 nr 2 s. 31-33
4. Brudzyński A.: Obchody stulecia IBPRS i pamiątkowa tablica założyciela. Rynki Alkoholowe 2013 nr 3 s. 44-45
5. Brudzyński A.: Gdzie podziela się piana? Rynki Alkoholowe 2013 nr 4 s. 32-33

6. Górniak W.: Zakład Przetwórstwa Zboż i Piekarstwa IBPRS. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 12 s. 15-16
7. Kot M.: Tradycyjne i regionalne wyroby piekarskie. Piekarstwo 2013 nr 1 s. 45-46
8. Kot M.: Sól – aspekty żywieniowe i technologiczne. Piekarstwo 2013 nr 3 s. 31-33
9. Kot M.: Inulina. Słodka alternatywa dla tłuszczu. Piekarstwo 2013 nr 5 s. 42-44
10. Kot M.: Słodki mazurek, wytworna pascha. Cukiernictwo 2013 nr 1 s. 28-29
11. Kot M.: Przyprawy stosowane w cukiernictwie. Kardamon i szafran. Cukiernictwo 2013 nr 1 s. 32-33
12. Kot M.: Słodkie Walentynki. Cukiernictwo 2013 nr 1 s. 42-43
13. Kot M.: Jak wyprodukować dobry wafelek. Cukiernictwo 2013 nr 4 s. 36-37
14. Kot M.: Wigilijny opłatek. Cukiernictwo 2013 nr 6 s. 22-23
15. Majdak H.: Atestacja wilgotnościomierzy elektrycznych użytkowanych do oznaczania wilgotności ziarna zboż. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 12 s. 16-18
16. Makała H.: Żywność wygodna - trendy czy koniec gotowania. Poradnik. Informator Masarski 2013 nr 9 s. 108-112
17. Makała H.: Trendy na rynku opakowań do mięsa i przetworów. Gospodarka Mięсна, 2013 nr 5 s. 10-15
18. Makała M.: Potwierdzenie autentyczności i zafałszowania na przykładzie mięsa przetworów mięsnych. Gospodarka Mięсна 2013 nr 12 s. 26-32
19. Rothkaehl J.: Ocena podstawowych cech technologicznych ziarna pszenicy ze zbiorów 2012 r. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 1 s. 5-8
20. Rothkaehl J.: Normy dotyczące pieczywa nie będą w Katalogu Polskich Norm 2013. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 7 s. 16-17
21. Rothkaehl J.: Atestacja analizatorów NIR. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 12 s. 18-19
22. Rothkaehl J.: Norm dotyczących pieczywa nie będzie w Katalogu Polskich Norm. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 5 s. 16-17
23. Rothkaehl J.: Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 5 s. 34
24. Rothkaehl J.: Rynek zboż a sytuacja w młynarstwie i piekarstwie. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 9 s. 9, 10, 12
25. Rothkaehl J.: Sytuacja branży młynarskiej w Polsce. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 11 s. 14 – 15
26. Rothkaehl J.: Czynniki wpływające na jakość ziarna pszenicy i uzyskanej z niego mąki. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 12 s. 10, 12
27. Rothkaehl J.: Mikotoksyny w mące. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 12 s. 14
28. Słowik E.: VI Ogólnopolski konkurs pieczywa. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 1 s. 8-11
29. Słowik E.: Mleko i jego pochodne w produkcji pieczywa. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 7 s. 18-20
30. Słowik E.: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej. Prz. Piek. Cukier. 2013 t. 61 nr 7 s. 2
31. Sokołowska B., Niezgoda J., Chotkiewicz M.: Opportunities to germinate and grow of Alicyclobacillus acidoterrestris spores in the presence of organic acids. Focusing on Modern Food Industry (FMFI) 2013, 2(1) s. 10-16
32. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P.: Charakterystyki przetwarzania czujników w celu identyfikacji czynników chłodniczych typu węglowodorów nasyconych. Chłodnictwo i Klimatyzacja 2013 (w druku)
33. Stępniewska S.: Ocena ekstensograficzna ziarna pszenicy i mąki pszennej. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 12 s. 21-22
34. Szafrńska A.: Ocena farinograficzna w ofercie badań ZPZiP IBPRS. Prz. Zboż.-Młyn. 2013 t. 57 nr 12 s. 20-21
35. Szafrńska A.: Ocena farinograficzna ciasta z mąki pszennej. Mistrz Branży 2013 nr 2 s. 44-46

36. Szafrńska A.: Ocena aktywności enzymów amylolytycznych mąki. Mistrz Branży 2013 nr 3 s. 30-32
37. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B., Polak E. Comparison of the microbial quality of pork and poultry meat with or without grill marinade available in Polish retail markets. *Afric. J. Microbiol. Res.* 2013 (w druku)
38. Szymański P., Borys A.: Nowe wymagania dotyczące zanieczyszczeń mięsa i wędlin WWA. *Gospodarka Mięсна* 2013 nr 7 s. 18-22
39. Szymański P.: Unijny wykaz dodatków do żywności – nowe przepisy dla branży mięsnej. *Gospodarka Mięсна* 2013 nr 2 s. 24-27
40. Szymański P., Kern-Jędrychowska A.: XXXVIII Dni Przemysłu Mięsnego – Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego 2013 nr 2 s. 70-71
41. Szymański P., Kern-Jędrychowska A.: Wyniki XXXVIII konkursu - Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym - JESIEŃ 2012. Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego 2013 nr 2 s. 79
42. Szymański P., Kern-Jędrychowska A.: XXXIX Dni Przemysłu Mięsnego. Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego 2013 nr 7 s. 68-69
43. Szymański P., Kern-Jędrychowska A.: Wyniki XXXIX Konkursu Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym WIOSNA. Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego 2013 nr 7 s. 70-81.
44. Szymański P.: XXXVIII Dni Przemysłu Mięsnego. *Gospodarka Mięсна* 2013 nr 1 s. 32-33
45. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Sender W.: Wpływ detekcji węglowodorów na zwiększenie bezpieczeństwa instalacji chłodniczych. *Chłodnictwo i Klimatyzacja* t. 177 nr 8 s. 26-29

II. Wydawnictwa zwarte

1. Piasecka- Józwiak K., Rozmierska J., Chabłowska B., Świątek M., Słowik E., Szkudzińska-Rzeszowiak E., Kliszczyk M., Stecka K. M., Choińska R., Bucka J., Bartosiak E.: Ekologiczne metody produkcji pieczywa i produktów zbożowych oraz metody wydłużania trwałości, świeżości i parametrów przechowalniczych tych wyrobów. W: Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego realizowanego w 2012 r. Warszawa: Wydawn. MRiRW, 2013 s. 203-214

III. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Abramczyk D., Stępniewska S.: Zależność między wyróżnikami jakościowymi ziarna wybranych odmian pszenicy ozimej. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 18-21 (referat)
2. Anioła J*, Le Thanh-Blicharz J., Galiński G.*, Gawęcki J.*: Wpływ spożycia wybranych preparatów skrobi modyfikowanych fizycznie na biodostępność alfa-tokoferolu u szczurów. W: VIII Krajowa Konferencja Naukowo-Szkoleniowa Higiena Żywności i Żywienia Podstawą Zdrowia. Informatyka w Naukach o Żywności i Żywieniu, Biała Podlaska, 3-6.09.2013 r. s. 9 (plakat)
3. Baryga A., Pochrebennyk W.D.*, Czapowska R.B.*: Zastosowanie rentgenofluorescencyjnej analizy do wyznaczenia metali ciężkich w produktach cukrowniczych. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna Cukrowników Ukrainy - Sposoby dywersyfikacji prowadzenia produkcji w cukrowniach Ukrainy, Kijów, 26-27.03.2013 r. s. 184-186 (referat)

4. Baryga A., Pochrebennyk W.D.*, Czapowska R.B.*: Ekologiczne preparaty dezynfekujące stosowane w cukrownictwie w celu poprawy jakości mikrobiologicznej gotowego produktu. W: IV Ogólno-Ukraiński Kongres z Udziałem Międzynarodowym, Winnica (Ukraina), 26-27.03.2013 r. s. 398–400 (referat)
5. Baryga A., Połec B.: Wpływ mikroorganizmów na proces produkcji cukru białego. W: Konferencja Międzynarodowa - Substancje i materiały biologicznie czynne problemy podstawowe i zastosowanie, Krym (Ukraina), 27.05-01.06.2013 r. s. 7–8 (referat)
6. Baryga A., Połec B., Czapowska R.: Wpływ przechowywania buraków cukrowych w kopcach na ich jakość technologiczną. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna Cukrowników Ukrainy - Sposoby dywersyfikacji prowadzenia produkcji w cukrowniach Ukrainy, Kijów, 26-27.03.2013 r. s. 174-176 (referat)
7. Baryga A., Połec B., Czapowska R.*: Wartość technologiczna buraków cukrowych przechowywanych w kopcach. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Nowoczesne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle cukrowniczym, Lwów – Warszawa, 11-15.03.2013 r. s. 3-10 (referat)
8. Borys A.: Mięso końskie. Wykorzystanie i jakość. W: XXXIX Dni Przemysłu mięsnego – Aktualne problemy krajowego przemysłu mięsnego, Warszawa, 16 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS OMiT, 2013 s. 1-15 (referat)
9. Borys A., Borys B.*, Grześkowiak E., Lisiak D.: Slaughter value and meat quality of lambs fattening semi-intensively with DDGS and linseed. W: 59th International Congress of Meat Science and Technology, Izmir (Turkey), 18-23 August 2013 r. s. 4 (doniesienie)
10. Borys B.*, Borys A., Grześkiewicz S., Lisiak D.: Wpływ wybranych czynników na jakość kiełbasy typu salami z mięsa jagnięcego. Część I. Lipidowe parametry zdrowotne. W: LXXVIII Zjazd Naukowy Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, Kraków 9-11 września 2013, s. 1 (doniesienie)
11. Borys B.*, Lisiak D., Grześkowiak E., Borys A., Pieszka M., Grześkiewicz S.: Wykorzystanie produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego do produkcji jagnięciny wysokiej jakości. W: Ogólnopolska Konferencja Naukowa - BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, Poznań – POLAGRA, 25 września 2013 r. s. 64-84 (referat)
12. Borys B.*, Pieszka M.*, Borys A., Kłopotek E*, Lisiak D., Grześkiewicz S.: The influence of lambs feeding with DDGS with and without vitamin E supplementation on oxysterols concentration in raw and thermally processed meat. W: Proceedings of 11th World Conference on Animal Production, Beijing (China), October 15-20 2013, s. 335 (doniesienie)
13. Borys B.*, Pieszka M.*, Lisiak D., Borys A., Kłopotek E.*: Wpływ czynników zootechnicznych i składu surowcowego na jakość kiełbasy typu salami z mięsem jagnięcym. Cz. B. Stabilność oksydacyjna tłuszczu i cholesterolu. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce 2013, Warszawa, 04-05 grudnia 2013 r. s. 38-39 (doniesienie)
14. Bryła M., Szymczyk K., Jędrzejczak R., Roszko M., Obiedziński W.M.*: Determination of ergot alkaloids in rye and selected rye products by liquid chromatography ion trap-tandem mass spektrometry. W: IX Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Rozwój aparatury i prac naukowo-badawczych w przetwórstwie rolno-spożywczym, gospodarce rolnej i leśnej w zakresie automatyzacji procesów oraz w analityce, Zakopane, 15-17.10. 2013 r. s. 66-67 (plakat)
15. Bryła M., Jędrzejczak R., Szymczyk K., Obiedziński M.*: Determination of free and bounded fumonisins in food products by Liquid Chromatography-Ion Trap –Mass Spectrometry. W: 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Praga (Republika Czeska), 5-8.11.2013 s. 342 (plakat)
16. Bryła M., Jędrzejczak R., Szymczyk K., Obiedziński M.*: The impact of the baking process on the concentration of free and bounded fumonisins B1, B2 & B3 in gluten free

- bread. W: 6th International Symposium on Recent Advances In Food Analysis, Praga (Republika Czeska), 5-8.11.2013 s. 343 (plakat)
17. Dekowska A., Sokołowska B.: Genetic diversity of *Alicyclobacillus species* isolated from Polish fruit juices. W: V International Conference on Environmental and Applied Microbiology, Madryt (Hiszpania), 2-4 October 2013 r. s. 216 (plakat)
 18. Dobros N., Danielczuk J., Skąpska S., Hałasińska A.: Podstawowe parametry jakości i autentyczności soków z aronii. W: VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Trendy w technologii owoców warzyw i grzybów, Rogów, 16-17.05 2013 r. s. 13 (doniesienie)
 19. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*: Wpływ płci tuczników na masy części zasadniczych półtuszy. W: Konferencja - Trzoda chlewna w gospodarce narodowej, Szklarska Poręba, 19-21 lutego 2013 r. s. 44-45 (doniesienie)
 20. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Środoń S.*: Zawartość przepony w ciepłych tuszach wieprzowych. W: LXXVIII Zjazd Naukowy PTZ, Kraków, 9-11 września 2013 r. s. 157 (doniesienie)
 21. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Środoń S.*: Zależności między GMP na tuszy ciepłej i wychłodzonej, a elementami dysekcyjnymi szynki. W: LXXVIII Zjazd Naukowy PTZ, Kraków, 9-11 września 2013 r. s. 158 (doniesienie)
 22. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Środoń S.: Zmiany grubości słoniny i mięśni pośladkowych tusz wieprzowych podczas wychładzania. W: LXXVIII Zjazd Naukowy PTZ, Kraków, 9-11 września 2013 r. s. 156 (doniesienie)
 23. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Środoń S.*: Backfat thickness as an indicator for estimating value of pork carcass primal cuts. W: IVth International Scientific Symposium for PhD Students and Students of Agricultural Colleges, Bydgoszcz, 19-21 September 2013 r. s. 30 (doniesienie)
 24. Fabiszewska A., Zielińska K.: Impact of ochratoxin a presence in media on *Lactobacillus species* growth. W: II Międzynarodowa Konferencja Doktorantów - Wielokierunkowość badań w rolnictwie i leśnictwie, Kraków, 16.03.2013 r. s. 16 (plakat)
 25. Fabiszewska A., Zielińska K.: Lactic acid bacteria starter cultures – inhibitory agents for pathogenic bacteria in silages. W: 3rd Workshop on microbiology in health and environmental protection Mikrobiot 2013, Łódź, 17-20.09.2013. Post. Mikrobiol. 2013 t. 52 Supl. 1 s. 48 (plakat)
 26. Gajewnik B., Sumińska T.: Czynniki wpływające na wartość technologiczną buraków cukrowych. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Nowoczesne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle cukrowniczym, Lwów – Warszawa, 11-15.03.2013 r. s. 39-45 (referat)
 27. Gajewnik B.: Wybrane aspekty oceny wartości technologicznej buraków cukrowych. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Postęp techniczny w przemyśle cukrowniczym, Zakopane, 08-09.04.2013 r. www.stc.pl (referat)
 28. Górniak W., Rothkaehl J., Szafrąńska A.: Aktualna sytuacja na krajowym rynku zbożowym. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 49-53 (referat)
 29. Górniak W., Rothkaehl J., Stępniewska S.: Zmiany zachodzące w przechowywanym ziarnie zbóż. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 62-65 (referat)
 30. Jarosławski L., Zielonka R., Słomińska L., Starogardzka G.: Technologia kompleksowego przerobu ziarna kukurydzy. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ 2013 r. s. 99 (plakat)

31. Jędrzejczak R.: Występowanie metali toksycznych w zbożach. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 33-37 (referat)
32. Jędrzejczak R., Ręczajska W.: Toxic and essential elements in vitamin and mineral preparations. W: 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Praga (Republika Czeska), 5-8.11.2013r. s. 298 (plakat)
33. Kalinowski A., Krupska A., Mińkowski K.: Wpływ sposobu przygotowania nasion i parametrów tłoczenia na uzysk i cechy jakościowe oleju lnianego. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 47 (plakat)
34. Kalinowski A., Krupska A.: Charakterystyka wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin w aspekcie oceny sensorycznej. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego – Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 05 grudnia 2013 r., s. 47 (plakat)
35. Kalinowski A., Krupska A.: Właściwości fizykochemiczne tłuszczu a jego lokalizacja w tuszy wieprzowej. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 05 grudnia 2013 r. s. 49 (plakat)
36. Kalinowski A., Krupska A., Mińkowski K.: Wpływ sposobu przygotowania nasion i parametrów tłoczenia na uzysk i cechy jakościowe oleju lnianego. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 05 grudnia 2013 r. s. 48 (plakat)
37. Knecht D.*, Lisiak D., Duziński K.*: Zależności pomiędzy podstawowymi pomiarami tuszy wieprzowej, a wybranymi wyrębami. W: Konferencja - Trzoda chlewna w gospodarce narodowej, Szklarska Poręba, 19-21 lutego 2013 r. s. 51-55 (doniesienie)
38. Kot M., Lewicka B.: Kontrola parametrów procesu technologicznego elementem zapewniającym wysoką jakość wyrobów piekarskich. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 38-39 (referat)
39. Kowalska M., Małczak E.: Określanie stopnia mikrobiologicznego zanieczyszczenia mieszaniny ekstrakcyjnej. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Nowoczesne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle cukrowniczym, Lwów – Warszawa, 11-15.03.2013 r. s. 54-63 (referat)
40. Krupska A., Foltyn M., Kalinowski A.: Wpływ lokalizacji tłuszczu w tuszy wieprzowej na jego właściwości fizykochemiczne. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 48 (plakat)
41. Kulczak M., Białas M., Jeżewska M., Błasińska I.: Właściwości przeciwutleniające chrupek fasolowo-kukurydzianych z wybranymi dodatkami smakowymi. W: VIII Krajowa Konferencja Naukowo-Szkoleniowa - Higiena żywności i żywienia podstawą zdrowia. Informatyka w naukach o żywności i żywieniu, Biała Podlaska, 3-6.09.2013 r. s. 7 (doniesienie)
42. Le Thanh-Blicharz J., Małyszek Z., Błaszczak W.*, Szwengiel A*, Pauksza D*, Lewandowicz G.*: Pyrodextrins – properties and structure. W: Konferencja Food Structure and Functionality, Stare Jabłonki, 23-26.06.2013 r. s. 71 (plakat)
43. Lewicka B.: Kontrola mikrobiologiczna warunków produkcji w zakładzie piekarsko-ciastkarskim. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 54-55 (referat)

44. Lewicka B., Kot M.: Badania mikrobiologiczne gotowych wyrobów piekarskich i ciastkarskich. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 57-59 (referat)
45. Lisiak D., Borys B.*, Grzeškiewicz S., Pieszka M.,* Borys A., Grzeškowiak E., Kłopotek E.*: Wpływ czynników zootechnicznych i składu surowcowego na jakość kiełbasy typu salami z mięsem jagnięcym. Cz. A. Wybrane parametry jakości zdrowotnej. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce 2013, Warszawa, 04-05 grudnia 2013 r. s. 36-37 (doniesienie)
46. Lisiak D.: Rynek mięsa wieprzowego w Polsce i UE. W: Konferencja - Trzoda chlewna w gospodarce narodowej, Szklarska Poręba, 19-21 lutego 2013 r. s. 22-26 (referat)
47. Makała H., Grzeškiewicz S.: Ocena modyfikacji olejami roślinnymi składu na etapie surowca oraz podczas procesu produkcji na jakość modelowych wyrobów. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maj 2013 r. s. 49-50 (plakat)
48. Makała H., Grzeškiewicz S.: Analiza wpływu modyfikacji składu paszy olejami roślinnymi na charakterystykę i rozkład kwasów tłuszczowych w elementach drobiowych. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, 22-25 maj 2013 r., Zakopane Kościelisko, s. 51-52 (plakat)
49. Makała H.: Modelowanie składu surowcowego przetworów z mięsa drobiowego w kierunku poprawy ich wartości żywieniowej. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 202 (plakat)
50. Makała H.: Wpływ sposobu żywienia na jakość mięsa i tłuszczu kurcząt. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 293 (plakat)
51. Makała H., Foltyn M.: Charakterystyka jakości rynkowych kiełbas typu salami. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce, Warszawa, 4-5 grudzień 2013 r. s. 52-53 (plakat)
52. Makała H., Tyszkiewicz S.: Charakterystyka jakości rynkowego mięsa mielonego. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce, Warszawa, 4-5 grudzień 2013 r. s. 54 (plakat)
53. Makała H., Grzeškiewicz S.: Rola modyfikacji składu paszy na charakterystykę i rozkład kwasów tłuszczowych w elementach drobiowych. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce, Warszawa, 4-5 grudzień 2013 r. s. 50 (plakat)
54. Makała H., Grzeškiewicz S.: Wpływ stosowania olejów roślinnych na etapie surowca i podczas przetwórstwa na jakość modelowych wyrobów. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka-Praktyce, Warszawa, 4-5 grudzień 2013 r. s. 51 (plakat)
55. Malanowski A.*, Rostocki A.J.*, Kościeszka R., Tarakowski R.,* Siegoczyński R.M.*, Ptasznik S., Kalinowski A.: Mechanical properties of edible oils. W XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 45 (plakat)
56. Małyszek Z., Kubiak P.*, Lewandowicz G.*: Acetylated oxidised starch E1451 as a functional additive in food emulsions. W: XVIII Conference of Young Research Section

- of Polish Society of Food Technologist, II International Session, Puszczykowo, 14-16 maja 2013 s. 41 (CD) (doniesienie)
57. Małyśzek Z., Makowska A.*, Smentek J.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: Ocena właściwości reologicznych handlowych skrobi modyfikowanych. W: Polski Kongres Reologiczny, Poznań, 13-15.10.2013 r. s. 37 (referat)
 58. Małyśzek Z., Lewandowicz G.*: Ocena funkcjonalności skrobi modyfikowanych w spożywczych układach emulsyjnych. W: XVI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 36 (doniesienie)
 59. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I., Egierski K.: Badania wpływu innowacyjnych dodatków na jakość lodów. W: XLI Sesja Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3 lipca 2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 289 (plakat)
 60. Markowska J.: Znakowanie wartością odżywczą, czyli co powinna zawierać etykieta W: Seminarium Lodowo - Cukiernicze -Powrót do natury - światowy trend, Uniejów, 7-8 listopada 2013 r. s. 1-15 (referat)
 61. Marszałek K.: Effect of flow microwave heating system and storage on the sensory, microbiology and colour quality of strawberry puree. W: XVIII Conference of Young Research Section of Polish Society of Food Technologist, II International Session, Puszczykowo, 14-16 maja 2013 s. 42 (CD) (referat)
 62. Marszałek K.: Jakość puree truskawkowego utrwalonego metodą UHP w trakcie przechowywania. W: VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Trendy w technologii owoców, warzyw i grzybów, Rogów, 16-17.05 2013 r. s. 32 (referat)
 63. Michałowska D.: Znaczenie drożdżowej proteiny A w kształtowaniu pianistości piwa. W: Konferencja Naukowo-Szkoleniowa – Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym, Warszawa, 27-28 lutego 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 32 (referat)
 64. Michałowska D.: Wpływ wirowania piwa na jego jakość. W: Konferencja Naukowo-Szkoleniowa – Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym, Warszawa, 27-28 lutego 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 82-83 (referat)
 65. Michałowska D.: Wpływ pasteryzacji na stabilność sensoryczną i pianistość piwa. W: Konferencja Naukowo-Szkoleniowa – Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym, Warszawa, 27-28 lutego 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 101 (referat)
 66. Michałowska D.: Technologia HGB a pianistość piwa. W: III Forum Technologii Browarniczych. Rzeszów, 9-11 października 2013 r. s. 22 (referat)
 67. Mińkowski K.: Len – roślina wszechstronna, nie tylko oleista. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w Technologii Tłuszczów Roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 9 (referat)
 68. Mińkowski K., Grześkiewicz S., Krupska A.: Detection of early oxidation changes of flax oil by the HS-SPME_GC/FID method. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w Technologii Tłuszczów Roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 37 (plakat)
 69. Mińkowski K.: Oleje roślinne – cenne, ale mało stabilne źródła polienowych kwasów tłuszczowych o budowie trienowej. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3 lipca 2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 275 (plakat)
 70. Mińkowski K., Grześkiewicz S., Krupska A.: Ocena wczesnych zmian oksydacyjnych oleju lnianego z zastosowaniem metody HS-SPME_GC/FID. W: XLI Sesja Naukowa

- Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3 lipca 2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 r. s. 140 (plakat)
71. Mińkowski K, Grześkiewicz S., Krupska A.: Zawartość związków lotnych ważnym wyróżnikiem wczesnych zmian oksydacyjnych oleju lnianego. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce 2013, Warszawa, 5 grudnia 2013 r. s. 34 (plakat)
 72. Mińkowski K.: Oleje roślinne – cenne, ale mało stabilne źródła PUFA n-3. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce 2013, Warszawa, 5 grudnia 2013 r. s. 35 (plakat)
 73. Misiewicz A., Kamińska-Wojteczek K., Goncerzewicz A., Kieliszek M. Identification and selection of sulphite resistance genes in wine yeasts *Saccharomyces cerevisiae*. W: The 3rd Workshop on Microbiology in Health and Environmental Protection Mikrobiot 2013, Łódź, 17-20.09.2013 r. Post. Mikrobiol. 2013 t.52, supl. 1 s. 52-53 (plakat)
 74. Misiewicz A.: Adaptacyjne zmiany polimorficzne u szlachetnych drożdży z grupy *Saccharomyces sensu stricto*. W: IV Polski Kongres Genetyki Poznań, 10-13 września 2013 r. s. 226 (referat)
 75. Misiewicz A., Kamińska-Wojteczek K., Goncerzewicz A., Kieliszek M.: Gen *SSU1* jako marker ewolucyjnej adaptacji u winiarskich drożdży *Saccharomyces cerevisiae*. W: IV Polski Kongres Genetyki Poznań, 10-13 września 2013 r. s. 237 (plakat)
 76. Misiewicz A.: Porównanie klasycznych i molekularnych metod wykrywania bakterii *Salmonella sp.* W: XLI Sesja Komitetu Nauk o żywności Polskiej Akademii Nauk - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 62 (doniesienie)
 77. Misiewicz A., Goncerzewicz A. Nasiłowska J.: Presence and activities of basic mycotoxins genes of *Fusarium sp.* Strains. W: XXXII ECCO Meeting, Athens (Grecja), 12-14 June 2013 (brak liczbowań) (plakat)
 78. Owczarek L., Jasińska T., Skąpska S.: Wstępne badania nad fermentacją mlekową owoców. W: VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw – Trendy w technologii owoców warzyw i grzybów, Rogów, 16-17.05 2013 r. s. 41 (referat)
 79. Pepliński B.*, Wajszczuk K.*, Baum R.*, Majchrzycki D.*, Wawrzynowicz J.*, Lisiak D., Janiszewski P.: A comparative analysis of the efficiency of production of intensively and extensively fed porkers in view of the obtained quality of meat. W: 3rd AGRIMBA-AVA CONGRESS – A Gribusiness and rural development as a global challenge 26th – 27th June 2013 in Budva Montenero (Czarnogóra) s. 32 (referat)
 80. Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B., Świątek M., Rozmierska J., Kliszcz M.: Bioróżnorodność bakterii fermentacji mlekowej w zakwasach piekarskich z mąk niechlebowych – selekcja szczepów bakterii do kultur starterowych. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 165-166 (plakat)
 81. Pochrebennyk W.D.*, Czapowska R.B.*, Bordun I.M.*, Ptaszyk W.W.*, Baryga A.: Określenie składu chemicznego odpadów z przemysłu cukrowniczego metodą rentgenofluorencyjną. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Nowoczesne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle cukrowniczym, Lwów -Warszawa 11-15.03.2013 r. s. 105-110 (referat)
 82. Pohrebennyk W.D.*, Czapowska R.B.*, Korołenko T.K.*, Dmytrucha N.M.*, Baryga A., Połec B.: Problemy związane z jakością cukru białego w aspekcie jego konsumenckiego bezpieczeństwa. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Realne perspektywy XXI wieku, Kijów-Jałta, 24-27.03.2013 r. s. 94–96 (referat)

83. Połec B., Baryga A., Szymański T.: Możliwości oczyszczania ścieków przemysłu spożywczego metodą fermentacji metanowej. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Nowoczesne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle cukrowniczym, Lwów – Warszawa 11-15.03.2013 r. s. 19-28 (referat)
84. Przeor M.*, Flaczyk E.*, Józwiak I., Korbas E., Sidor A.*, Remiszewski M.: Microbiological quality of white mulberry leaves undergoing selected processes before drying. W: 12th International Commodity Science Conference, Poznań-Mikorzyn, 16-19.09.2013 r. s.127 (plakat)
85. Przeor M.*, Flaczyk E.*, Józwiak I., Korbas E., Remiszewski M., Monitoring of the environmental conditions during the White Mulberry leaves aging. W: 18th Conference of Young Researchers Section of Polish Society of Food Technologist. 2nd International Session - Quo vadis alimentum?, Poznań, 14-16.05.2013 r. s. 133 (doniesienie)
86. Ptasznik S.: Aspekty żywieniowe, technologiczne i użytkowe wybranych tłuszczów roślinnych (biopaliwa). W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w Technologii Tłuszczów Roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22–25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, OTMiT, DT, 2013 s. 7-8 (referat)
87. Rostocki A.*, Ptasznik S., Murzynowska M., Tarakowski R.*, Siegoczyński R.M.*: Badanie przydatności wysokociśnieniowej do utrwalania mięsa. W: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego - Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce 2013, Warszawa, 5 grudnia 2013 r. s. 33 (plakat)
88. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R. The influence of the chicken hen breeding method on the presence of PCDD/F, PCB and PBDEs in eggs. W: 6th International Symposium on Recent Advances In Food Analysis, Praga (Republika Czeska), 5-8.11.2013 s. 252 (plakat)
89. Rothkaehl J., Górniak W.: Działalność Europejskiego Stowarzyszenia Młynarzy. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 47-48 (referat)
90. Rothkaehl J., Górniak W.: Dlaczego oznaczamy zawartość zanieczyszczeń w ziarnie zbóż? W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 60-61 (referat)
91. Rozmierska J., Piasecka-Józwiak, K., Chabłowska B.: Ciasta zakwasowe – perspektywy rozwoju w aspekcie technologicznym, żywieniowym i prozdrowotnym. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 40-41 (referat)
92. Salamon A.: Gushing – potencjalne przyczyny występowania oraz możliwości jego ograniczenia w trakcie słodowania piwa. W: Konferencja Naukowo-Szkoleniowa – Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym, Warszawa, 27-28 lutego 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 18-19 (referat)
93. Salamon A.: Zalety i wady stosowania surowców niesłodowanych w aspekcie jakości piwa. W: Konferencja Naukowo-Szkoleniowa – Aktualne trendy i problemy w przemyśle piwowarskim i słodowniczym, Warszawa, 27-28 lutego 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2013 s. 66-67 (referat)
94. Salamon A.: Hydrofobiny – metabolity grzybów strzępkowych źródłem gushingu pierwotnego piwa. W: Materiały III Forum Technologii Browarniczych. Rzeszów, 9-11 października 2013 r. s. 21 (referat)
95. Słowik E.: Nowe rozporządzenia dotyczące oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 42-43 (referat)

96. Słowik E.: Guma guar – dodatek o działaniu prozdrowotnym poprawiający jakość technologiczną pieczywa. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 56-57 (referat)
97. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Dobros N., Dekowska A.: Impact of high hydrostatic pressure (HHP) on native microflora and colour of beetroot juice – a preliminary shelf life study. W: V International Conference on Environmental and Applied Microbiology, Madryt (Hiszpania), 2-4 October 2013 r. s. 224 (plakat)
98. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Fronberg-Broczek M.*, Rutkowska M.*, Dekowska A., Rzoska S.J.*: Inaktywacja i uszkodzenia subletalne wybranych patogenów pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 41-42 (doniesienie)
99. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Fronberg-Broczek M.*, Rutkowska M.*, Dekowska A., Rzoska S.J.*: Inaktywacja i kiełkowanie przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 39-40 (doniesienie)
100. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Dekowska A.: Pressure-induced germination and inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores. W: 51th EHPRG (European High Pressure Research Group) International Meeting, Londyn (Wielka Brytania), 1-5 September 2013 r. s. 120 (plakat)
101. Sokołowska B., S. Skąpska, J. Niezgoda, A., Rutkowska M.*, Dekowska A., Rzoska S.J.*: Inactivation and sublethal injury of *Escherichia coli* and *Listeria innocua* by high hydrostatic pressure. W: 51th EHPRG International Meeting, Londyn (Wielka Brytania), 1-5 September 2013 r. s. 121 (plakat)
102. Sokołowska B.: Kontrola wewnętrzna w Laboratorium mikrobiologicznym – aktualne wymagania na podstawie warsztatów EURACHEM (Berlin 2012). W: XIX Sympozjum Klubu Polskich Laboratoriów Badawczych POLLAB – Zarządzanie wynikami pomiarów w laboratorium badawczym i wzorcującym, Kudowa Zdrój, 23-25 września 2013 r. s. 39-45 (referat)
103. Sokołowska B.: Wytyczne dotyczące pobierania próbek do wykrywania *Listeria monocytogenes*, z obszarów przetwarzania żywności i ze sprzętu. W: Seminarium Gdańskiej Fundacji Wody - Metody badawcze, wymagania techniczne i regulacje prawne dla laboratoriów mikrobiologicznych badań żywności i pasz. Seminarium doskonalące, Gdańsk, 10-12 wrzesień 2013 r. (brak liczbowań) (referat)
104. Stecka K. M.: Wpływ warunków środowiskowych na syntezę metabolitów odpowiedzialnych za aktywność antybakteryjną bakterii fermentacji mlekowej. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 169 (plakat)
105. Stecka K.M, Zielińska K., Grzybowski R.: Ocena potencjału metabolicznego bakterii fermentacji mlekowej w zakresie wykorzystania ich bioróżnorodności do wybranych zastosowań. W: II Sympozjum naukowe - Drobnoustroje- tradycja i nowoczesność w produkcji i utrwalaniu żywności, Kiry, 04-06 września 2013 s. 22 (referat)
106. Stecka K.M, Zielińska K., Miecznikowski A., Bucoń M.*: Kierunki poprawy efektywności funkcjonowania gorzelni rolniczych. W: Konferencja Naukowo- Techniczna - Aktualna sytuacja gorzelni rolniczych w Polsce. Co dalej?”, Sękocin, 29.11.2013 (www.zgp.org.pl) (referat)
107. Stępniewska S., Abramczyk D.: Wartość technologiczna odmian pszenicy uprawianych w Polsce na przestrzeni ostatnich lat. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25 maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 6-10 (referat)

108. Stępniewska S., Słowik E.: Ocena wartości wypiekowej mąki żytniej na podstawie parametrów krzywych pęcznienia. W: XXXIV Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość surowca warunkiem jakości produktu finalnego, Krynica Morska, 22-25maja 2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2013 s. 44-46 (referat)
109. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*.: Możliwość zwiększenia efektywności szczepu bakterii *Staphylococcus carnosus* ATCC - 51365 w zakresie redukcji azotanów w środowisku mięsnym. W: Konferencja naukowa - Probiotyki w żywności, Kiry, 24-26 kwiecień 2013 r. s.16 (referat)
110. Świątek M., Stefańska I., Bucka-Kolendo J., Piasecka-Józwiak K., Stecka K.: Evaluation of proteolytic activity of sourdough lactic acid bacteria strains against gliadin peptides of wheat flour. W: 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal and Beverages, Wiedeń (Austria), 12-14 czerwca 2013 s. 121 (plakat)
111. Świątek M., Kliszczyk M., Chabłowska B., Piasecka-Józwiak K.: Inhibicja rozwoju mikrobiologicznych czynników psucia żywności przez nowy bakteriocynogeny szczep *Wiessella cibaria* eko7; W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 184-185 (plakat)
112. Świątek M., Kliszczyk M., Chabłowska B.: Inhibition of foodborne spoilage microflora by bacteriocinogenic *Lactobacillus coryniformis* 9MŚ strain isolated from wheat-rye sourdough. W: XVIII Conference of Young Research Section of Polish Society of Food Technologist, II International Session, Puszczykowo, 14-16 maja 2013 s. 152 (CD) (plakat)
113. Tarakowski R.*, Malanowski A.*, Kościeszka R.*, Kalinowski A., Siegoczyński R.M.*.: Evaluation the degradation of olive oil extra virgin fluorescent methods and pressure. W: XXI Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zakopane Kościelisko, 22-25 maja 2013 r. s. 46 (plakat)
114. Tyszkiewicz S.: Mięso wieprzowe. Obiektywne i subiektywne wskaźniki jakości przydatne w handlu międzynarodowym. W: XXXIX Dni Przemysłu Mięsnego – Aktualne problemy krajowego przemysłu mięsnego, Warszawa 16.05.2013 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS OMiT, 2013 s. 17-19 (referat)
115. Tyszkiewicz S., Borys A.: Działalność środowisk inżynierskich na rzecz postępu w polskiej gospodarce żywnościowej. W: W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Kraków, 2-3 lipca 2013. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 47-48 (doniesienie)
116. Tyszkiewicz S.: Ludzie byłego Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego (1954-2012). Ich czas i dzieło. W: XL Dni Przemysłu Mięsnego – Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2013, Warszawa, 5.12.2013 r. s. 5-8 (referat)
117. Wojtowicz E., Przygoński K., Remiszewski M., Korbas E.: The study of bioactive and sensory characteristic of dried plant extracts. W: 12th International Commodity Science Conference - Current trends in commodity science, Poznań-Mikorzyn, 16-19.09.2013 r. s. 144 (plakat)
118. Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.*, Remiszewski M., Korbas E.: The aroma characteristic of dried plant extracts. W: 44 th International Symposium on Essential Oils, Budapest (Węgry), 8-12.09.2013 r. s. 130 (plakat)
119. Wojtowicz E., Kupka A., Starogardzka G., Przygoński K.: Wpływ procesów prażenia surowców na aromat kawy zbożowej. W: XLI Sesja naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 83 (plakat)
120. Wojtowicz E., Kupka A., Starogardzka G., Przygoński K.: Effect of roasting conditions of raw materials on aroma of chicory coffee. W: 12th International Commodity Science Conference, Poznań-Mikorzyn, 16-19.09.2013 r. s. 143 (plakat)

121. Wróbel B.*, Zielińska K., Fabiszewska A.: Wpływ nawożenia gnojówką bydlęcą na jakość runi łąkowej i jej przydatność do zakiszania. W: XVIII Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Kierunki rozwoju technologii dla rolnictwa zrównoważonego", Kielce, 7-8.03.2013 r. s. 62 (plakat)
122. Zaborowska Z., Przygoński K.: Antioxidative effect of thyme (*Thymus Vulgaris* L.) and rosemary (*Rosmarinus Officinallis* L). W: 12th International Commodity Science Conference, Poznań-Mikorzyn, 16-19.09.2013 r. s. 146 (plakat)
123. Zaborowska Z., Przygoński K., Kupka A.: Influence of polyunsaturated fatty acids omega-3 on quality and nutritional value of food products. W: 12th International Commodity Science Conference, Poznań-Mikorzyn, 16-19.09.2013 r. s. 147 (plakat)
124. Zaborowska Z., Przygoński K., Kupka A.: Wpływ wzbogacania koncentratów spożywczych w wielonienasycone kwasy tłuszczowe omega-3 na ich jakość i wartość odżywczą. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 278 (plakat)
125. Zawirska-Wojtasiak R*., Wojtowicz E.: GC/MS and GC/O aroma analysis of chicory coffee components. W: 44th International Symposium on Essential Oils, Budapest, Węgry, 8-12.09.2013 r. s. 131 (plakat)
126. Zawirska-Wojtasiak R*., Wojtowicz E., Frączczak B*., Pacyński M*.: Analysis of essential oils in herbs grown under the experimental conditions. W: 44th International Symposium on Essential Oils. Budapest, Węgry, 8-12.09.2013 r. s. 132 (plakat)
127. Zdziennicki F., Nasiłowska J., Pietracha D., Misiewicz A.: Application of Molecular methods to identification of filamentous fungi. W: The 3rd Workshop on Microbiology in Health and Environmental Protection Mikrobiot 2013, Łódź, 17-20.09.2013 r. Post. Mikrob. 2013 t.52, supl. 1 s. 77 (plakat)
128. Zielińska K., Fabiszewska A., Stecka K., Wróbel B*.: Rola bakterii fermentacji mlekowej w podnoszeniu jakości mikrobiologicznej kiszonek z runi łąkowej w gospodarstwach ekologicznych. W: XVIII Międzynarodowa Konferencja Naukowo-Techniczna - Kierunki rozwoju technologii dla rolnictwa zrównoważonego, Kielce, 7-8.03.2013 r. s. 79-80 (plakat)
129. Zielińska K., Fabiszewska A., Stecka K.: Wpływ kultury starterowej bakterii fermentacji mlekowej na obniżenie poziomu ochratoksyny A w kiszonkach z runi łąkowej. W: X Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Mikotoksyny i grzyby pleśniowe, Bydgoszcz, 27-28.06.2013 s. 42-43 (referat)
130. Zielińska K., Stecka K., Fabiszewska A.: Bezpieczeństwo pasz bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego. W: XLI Sesja Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 306-307 (plakat)
131. Zielonka R., Jarosławski L., Słomińska L., Buszka M.: Enzymatyczna hydroliza skrobi ziemniaczanej przy zachowaniu jej struktury ziarnistej. W: XLI Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Innowacyjność w nauce o żywności i żywieniu, Kraków, 2-3.07.2013 r. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2013 s. 147 (plakat)