

PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2014 r.

PUBLIKACJE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. PUBLIKACJE W CZASOPISMACH

a) Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

1. Baryga A., Kowalska M., Małczak E., Poleć B.: Development of microbiological indicators for evaluation of the state of hygiene in beet sugar factories. *Inter. Sugar J.* 2014 no. 1391 pp. 848–855 **(15 pkt.)**
2. Borzuta K., Borys B.*, Lisiak D., Grześkowiak E., Janiszewski P., Powalowski K., Lisiak B.: Jakość mięsa, profil kwasów tłuszczowych i wartość rzeźna jagniąt żywionych intensywnie z udziałem ubocznych produktów biopaliw. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 6(97) s. 10-22 **(15 pkt.)**
3. Bryła M., Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R., Słowik E., Obiedziński M. W.*: Effect of baking on reduction of free and hidden fumonisins in gluten-free bread. *J. Agric. Food Chem.* 2014 vol. 62 no. 42 pp 10341–10347 **(45 pkt.)**
4. Bryła M., Jędrzejczak R., Szymczyk K., Roszko M., Obiedziński M.W.*: An LC-IT-MS/MS-Based method to determine Trichothecenes in grain products. *Food Analytical Methods* vol. 7 no. 5 pp. 1056-1065 **(25 pkt.)**
5. Czajkowska-Mysiek A., Gajewska M., Bartodziejska B.: Adaptacja metody IC-DAD z własną modyfikacją przygotowania próbek do oznaczania zawartości azotanów (III) i azotanów (V) w produktach spożywczych. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 6 (97) s. **(15 pkt.)**
6. Kieliszek M., Misiewicz A.: Microbial transglutaminase and its application in the food industry. *Folia Microbiol.* 2014 vol. 59 no. 3 pp. 241-250 **(15 pkt.)**
7. Kiełczyński P.*, Ptasznik S., Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K.*, Rostocki A.*, Siegoczyński R.*: Application of ultrasonic wave celerity measurement for evaluation of physicochemical properties of olive oil at high pressure and various temperatures. *LWT-Food Sci. Technol.* 2014 vol. 57 no. 1 pp. 253-259 **(35 pkt.)**
8. Le Thanh-Blicharz J., Anioła J.*, Kowalczewski P.*, Lewandowicz G.*, Przygoński K., Zaborowska Z.: Type IV resistant starch increases cecum short chain fatty acids level in rats. *Acta Biochim. Pol.* 2014 vol. 61 no. 1 pp. 109-114 **(15 pkt.)**
9. Lisiak D., Grześkowiak E., Janiszewski P., Borzuta K., Pepliński B.*, Wajszczuk K.*: Wpływ intensywności żywienia na jakość mięsa tuczników. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 6(97) s. **(15 pkt.)**
10. Lisiak D., Janiszewski P., Blicharski T.*, Borzuta K., Grześkowiak E., Lisiak B., Powalowski K., Samardakiewicz Ł., Skrzymowska K.*, Batorska M.*, Hammermeister A.*: Effect of selenium supplementation in pig feed on slaughter value and

- physicochemical and sensory characteristics of meat. *Annals Anim. Sci.* 2014 vol. 14 no. 1 pp. 213–222 **(20 pkt.)**
11. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Wpływ sposobu przygotowania nasion oraz dławienia masy nasiennej w prasie ślimakowej na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 4(95) s. 75-88 **(15 pkt.)**
 12. Misiewicz A.: Ewolucja adaptatywna genomów drożdży z grupy *Saccharomyces cerevisiae* sensu strict. *Post. Mikrobiol.* 2014 nr 3 s. 211-222 **(15 pkt.)**
 13. Roszko M., Jędrzejczak R., Szymczyk K.: Polychlorinated biphenyls (PCBs), polychlorinated diphenyl ethers (PBDEs) and organochlorine pesticides in selected cereals available on the Polish retail market. *Sci. Total Environm.* 2014 vol. 466-467 pp. 136-151 **(35 pkt.)**
 14. Roszko M., Rzepkowska M.*, Ostaszewska T.*, Gibała M.*: Intersex gonad differentiation in cultured Russian (*Acipenser gueldenstaedtii*) and Siberian (*Acipenser baerii*) Sturgeon. *Biology of Reproduction* 2014 no. 2 pp. 1-10 **(40 pkt.)**
 15. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Influence of hen breeding type on PCDD/F, PCB & PBDE levels in eggs. *Sci. Total Environm.* 2014 vol. 487 pp. 279-289 **(35 pkt.)**
 16. Roszko M., Szterk A.: Simultaneous determination of free amino, L-carnosine, purine, pyrimidine and nucleosides meat by liquid chromatography/single quadrupole mass spectrometry. *J. Liquid Chromatography & Related Technologies* 2014 vol. 37 pp. 644-680 **(15 pkt.)**
 17. Roszko M., Szymczyk K., Rzepkowska M.*, Jędrzejczak R.: Seasonal variability of polychlorinated biphenyls (PCBs) and polychlorinated diphenyl ethers (PBDEs) congener profiles in butter in Poland: Dietary risk evaluation. *J. Environm. Sci. and Health Part B- Pesticides Food Contamin. Agric. Wastes* 2014 vol. 49 pp. 182-199 **(20 pkt.)**
 18. Rzewuska M.*, Stefańska I., Witkowski L.*, Cisek A.*, Chrobak D.*, Stefaniuk E.*, Kizerwetter-Świda M.*, Takai S.*: Characterization of *Rhodococcus equi* isolates from submaxillary lymph nodes of wild boars (*Sus scrofa*), red deer (*Cervus elaphus*) and roe deer (*Capreolus capreolus*). *Veterin. Microbiol.* 2014 vol. 172 no.1-2 pp. 272-278 **(40 pkt.)**
 19. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Rutkowska M.*, Dekowska A., Rzoska S.*: Inactivation and sublethal injury of *Escherichia coli* and *Listeria innocua* by high hydrostatic pressure in model suspension and beetroot juices. *High Press. Res.* 2014 vol. 34 no. 1 pp. 147-155 **(25 pkt.)**
 20. Sokołowska B.: *Alicyclobacillus* – termofilne kwasolubne bakterie przetrwalnikujące – charakterystyka i występowanie. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 4(95) s. 5-17 **(15 pkt.)**
 21. Szymański P.: Efektywność szczepu bakterii *Staphylococcus carnosus atcc-51365* w zakresie redukcji azotanów(v) w środowisku mięsny. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2014 nr 4(95) s. 148–159 **(15 pkt.)**

22. Quero G.*, Owczarek L., Fusco V.*, Cocconcelli P.*, Borcakli M.*, Fontana C.*, Skąpska S., Jasińska U., Ozturk T.*, Morea M.*: Microbiological, physico-chemical, nutritional and sensory characterization of traditional Matsoni: Selection and use of autochthonous multiple strain cultures to extend its shelf-life. *Food Microbiol.* 2014 vol. 38 no. 8 pp. 179-191 **(35 pkt.)**
23. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Influence of steviol glycosides on the stability of vitamin C and anthocyanins. *J. Agric. Food Chem.* 2014 vol. 62 no. 46 pp. 11264-11269 **(45 pkt.)**
24. Zawirska-Wojtasiak R.*, Wojtowicz E., Przygoński K., Olkowicz M.*: Chlorogenic acid in raw materials for the production of chicory coffee. *J. Sci. Food Agricul.* 2014 vol. 94 pp.2118-2123 **(35 pkt.)**

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

1. Antkiewicz P.*, Błazewicz J.*, Brudzyński A., Kuciak T.*, Michałowska D., Poreda A.*: Kompendium wiedzy o piwie. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2014 t. 58 nr 5 s. 7-14 **(5 pkt.)**
2. Bartodziejska B., Paziak-Domańska B.: Rodzaj *Campylobacter*, nowy czynnik zatruc pokarmowych u ludzi żywnością przechowywaną w warunkach chłodniczych. *Chłodnictwo* 2014 t. 49 nr 1 s. 42-43 **(4 pkt.)**
3. Błasińska I., Kulczak M., Łuczak H.: Ocena składu i jakości sensorycznej produktów błonnikowo-witaminowych z udziałem wyłoków marchwiowych. *Szkice Humanistyczne* 2014 t.14 vol.36 nr 4 s. 485-492 **(5 pkt)**
4. Bucoń M.*, Miecznikowski A., Zielińska K., Stecka K.: Modernizacja gorzelni rolniczych szansą zwiększenia ich efektywności ekonomicznej. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2014 t. 58 nr 3 s. 21-23 **(5 pkt.)**
5. Czajkowska-Mysiek A., Gajewska M., Bartodziejska B.: Zawartość kompleksu witamin z grupy B w wybranych suplementach diety. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2014 nr 3 s. 346-351 **(5 pkt.)**
6. Fabiszewska A., Zielińska K.: Wpływ obecności ochratoksyny A na wzrost szczepów z rodzaju *Lactobacillus*. *EPISTEME Czasopismo Naukowo-Kulturalne*, 2014 t.2 nr 22 s. 131-138 **(4 pkt.)**
7. Gajewska M., Czajkowska-Mysiek A., Bartodziejska B.: Ocena zawartości wybranych metali ciężkich w suplementach diety. *Bromatol. Chem. Toksykol.* 2014 t. 47 nr 3 s. 397-401 **(5 pkt.)**
8. Garbowska M., Pluta A.*: Metody przyspieszania dojrzewania serów. *Zesz. Probl. Post. Nauk Rol.* 2014 nr 578 s. 27-38 **(9 pkt.)**
9. Jaroszevska E., Pietracha D., Misiewicz A.: Patogeny człowieka w żywności pochodzenia roślinnego – wady i zalety zastosowania techniki Real-time PCR do ich wykrywania. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2014 t. 69 nr 1 s. 44-54 **(2 pkt.)**

10. Kasprzyk I., Markowska J., Polak E.: Znakowanie lodów wartością odżywczą. Przem. Spoż. 2014 t. 68 nr 10 s. 24-28 **(5 pkt.)**
11. Knecht D.*, Lisiak D., Duziński K.*, Środoń S.*: Czynniki wpływające na wielkość strat rozbiorowych półtuszy wieprzowych poddawanych dysekcji. Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot. 2014/10, 2, 57-64 **(7 pkt.)**
12. Kotarska K., Dziemianowicz W.: Porównanie biobutanolu z bioetanolom pod kątem wykorzystania na cele paliwowe. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 6 s. 31-32 **(5 pkt.)**
13. Kotarska K., Dziemianowicz W.: Wpływ wybranych aktywatorów mineralnych na fermentację alkoholową buraków cukrowych i jakość uzyskiwanego destylatu rolniczego (cz. I). Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 11-12 s. 38-40 **(5 pkt.)**
14. Królasik J., Szosland-Faltyn A.: Czynniki warunkujące jakość i bezpieczeństwo mikrobiologiczne mrożonych owoców. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 68 nr 4 s. 26-28 **(5 pkt.)**
15. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H., Brzozowska M.: Wartość odżywcza i jakość sensoryczna chleba bezglutenowego z udziałem preparowanej mąki grochowej. Bromat. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 3 s. 556-562 **(5 pkt.)**
16. Kulczak M., Błasińska I., Słowik E.: Wybrane cechy fizyczne chleba bezglutenowego z udziałem preparowanej mąki grochowej i przetworów gryczanych. Acta Agrophysica 2014 21(4) s. 445-455 **(7 pkt.)**
17. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H.: Wykorzystanie preparowanej mąki grochowej do poprawy wartości odżywczej i jakości sensorycznej chleba bezglutenowego. Szkice Humanistyczne 2014 t. 14 (vol.36) nr 4 s. 475-484 **(5 pkt.)**
18. Kupryś-Caruk M., Kołodziejcki R.*: Przydatność kiszonych wytlóków z jabłek do produkcji biogazu. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 1 s. 5-13 **(2 pkt.)**
19. Kupryś-Caruk M., Zielińska K.: Wpływ bakterii fermentacji mlekowej na obniżenie skażenia aflatoksyną B₁ kiszzonej runi łąkowej. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 2 s. 5-15 **(2 pkt.)**
20. Le Thanh-Blicharz J., Walkowski A., Voelkel E., Lewandowicz G.*: Wpływ dodatku NaCl na właściwości reologiczne skrobi sieciowanych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 1 s. 14-28 **(2 pkt.)**
21. Le Thanh-Blicharz J., Walkowski A., Voelkel E., Bryła A.*, Lewandowicz J.*: Rheological properties of cross linking E 1422 starches in high concentration sugars systems. Towarozn. Probl. Jakości Pol. J. Commodity Sci. 2014 nr 3(40) s. 62-70 **(7 pkt.)**
22. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Jasiczak J.*: Ocena możliwości zastosowania skrobi woskowych jako zagęstników sosów typu keczup. Biul. Inst. Hodow. Aklimat. Roślin, 2014 nr 272 s. 81-91 **(4 pkt.)**
23. Lisiak D., Borzuta K.: Wpływ klasy (SEUROP) i masy tusz wieprzowych na zawartość

- mięsa szacowaną przy użyciu równań regresji z 2003 i 2011 roku. Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot. 2014 t. 10 nr 2 s. 65-75 (7 pkt.)
24. Łuczak H., Kulczak M., Błasińska I., Dziarska B.: Wpływ dodatku ekstraktu herbaty żółtej na wybrane cechy jakościowe kawy palonej. Bromat. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 3 s. 585-590 (5 pkt.)
 25. Makąła H.: Sposoby poprawy wartości żywieniowej tłuszczu mięsa i przetworów mięsnych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 2 s. (2pkt.)
 26. Markowska J., Polak E.: Chłodnicze przetwórstwo owoców i warzyw. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 3 s. 6-8 (5 pkt.)
 27. Markowska J. Polak E., Kasprzyk I.: Technologie chłodzenia i mrożenia w przetwórstwie żywności. Przem. Spoż. 2014 t. 68 nr 9 s. 10-15 (5 pkt.)
 28. Marszałek K., Lipowski J., Skąpska S.: Wykorzystanie rokitnika pospolitego (*Hippophae rhamnoides* L.) do produkcji dżemów. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 3 s. 12-14 (5 pkt.)
 29. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S.: Wysokie ciśnienia w przemyśle owocowo-warzywnym. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 11-12 s. 12-15 (5 pkt.)
 30. Michałowska D.: Pienistość piw otrzymanych w technologii High Gravity Brewing (HGB). Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 10 s. 9-11 (5 pkt.)
 31. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego do utrwalania soków owocowych i warzywnych. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 4 s. 22-24 (5 pkt.)
 32. Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B., Olczak M.*, Szkudzińska-Rzeszowiak E., Kliszcz M.: Possibility of enrichment probiotics for ruminants in plant oils for improving their activity against harmful bacteria. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2014 vol. 59 no. 4 s. 56-61 (5 pkt.)
 33. Piasecka-Józwiak K., Świątek M., Chabłowska B.: Wykorzystanie przeciwgrzybowych właściwości szczepów bakterii fermentacji mlekowej do biokonserwacji żywności. Bromat. Chem. Toksykol. 2014 vol. 47 nr 1 s. 64-71 (5 pkt.)
 34. Piasecka-Józwiak K., Rozmierska J., Kotyrba D.: Wykorzystanie kultur starterowych i inuliny do otrzymywania zakwasowego pieczywa pszennego o cechach funkcjonalnych i obniżonej wartości energetycznej. Bromatol. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 4 s. 883-888 (5 pkt.)
 35. Poleć B., Baryga A., Szymański T., Wołyńska W., Kowalska M.: Możliwość intensyfikacji procesu denitryfikacji w reaktorze tlenowym oczyszczalni ścieków cukrowniczych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 2 s. 16-36 (2 pkt.)
 36. Przygoński K., Wojtowicz E., Zaborowska Z., Korbas E., Remiszewski M.: Zawartość związków przeciwutleniających w suchych liściach oraz ekstraktach z herbaty żółtej. Bromat. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 3 s. 687-692 (5 pkt.)

37. Roszak A., Kotarska K.: Substancje skażające alkohol etylowy, mający wpływ na jego popyt. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2014 nr 9 s. 23-24 **(5 pkt.)**
38. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M.: Ślad węglowy (CF) w łańcuchu chłodniczym produkcji żywności. *Chłodnictwo* 2014 t. 49 nr 9-10 s. 6-9 **(4 pkt.)**
39. Sumińska T., Gajownik B.: Porównanie spektrofotometrycznych metod oznaczania zawartości dwutlenku siarki w cukrze. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2014 t. 69 nr 2 s. 83-93 **(2 pkt.)**
40. Szafrąńska A., Słowik E.: Zmiany właściwości wypiekowych mąki żytniej pod wpływem dodatku alfa-amylazy. *Acta Agrophysica* 2014 vol. 21 no. 2 s. 233-245 **(7 pkt.)**
41. Szafrąńska A.: Comparison of alpha-amylase activity of wheat flour estimated by traditional and modern techniques. *Acta Agrophysica* 2014 vol. 21 no. 4 s. 493-505 **(7 pkt.)**
42. Szafrąńska A.: Praktyczne aspekty wykorzystania *Mixolabu* w ocenie jakości ziarna pszenicy i żyta uprawianego w Polsce. *Inż. Aparat. Chem.* 2014. t. 53 nr 6 s. 418-420 **(5 pkt.)**
43. Szewczuk K., Zdziennicki F., Misiewicz A.: Techniki prognozowania wzrostu *Listeria monocytogenes* w wybranych matrycach spożywczych. *Przem. Spoż.* 2014 t. 68 nr 11 s. 26-29 **(5 pkt.)**
44. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Narazenie na czynniki mikrobiologiczne pracowników biurowych i technicznych w laboratorium naukowo-badawczym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2014 t. 69 nr 1 s. 55-67 **(2 pkt.)**
45. Szosland-Fałtyń A., Królasik J.: Mleczne produkty fermentowane źródłem kwasu γ -aminomasłowego. *Przem. Spoż.* 2014 t. 68 nr 10 s. 30-32 **(5 pkt.)**
46. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Żywność chłodzona niefermentowana-biologiczne metody wydłużania okresów przydatności do spożycia. *Chłodnictwo* 2014 nr 2 s. 36-40 **(4 pkt.)**
47. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Polak E.: Czynniki wpływające na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności przechowywanej w warunkach chłodniczych. *Chłodnictwo* 2014 nr 7 s. 36-40 **(4 pkt.)**
48. Szosland-Fałtyń A., Królasik J.: Metoda bioluminescencyjna oznaczania ATP jako alternatywna metoda detekcji drobnoustrojów w przemyśle spożywczym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2014 t. 69 nr 2 s. 37-43 **(2 pkt.)**
49. Wojtowicz E., Przygoński K., Korbas E., Remiszewski M.: Charakterystyka własności bioaktywnych i sensorycznych ekstraktu w proszku z ziela karczocha. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2014 t. 47 nr 3 s. 796-801 **(5 pkt.)**
50. Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P., Stęplewska U.: Aplikacja systemu monitorowania parametrów instalacji chłodniczych. *Przem. Spoż.* 2014 t. 68 nr 7 s. 2-4, 6-7 **(5 pkt.)**
51. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ochrona środowiska w chłodniczym

- przetwórstwie i przechowalnictwie owoców i warzyw. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2014 t. 58 nr 9 s. 29-31 **(5 pkt.)**
52. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Możliwości pomiaru emisji węglowodorów z instalacji chłodniczych w przemyśle spożywczym. Chłodnictwo 2014 t.49 nr 4 s. 14-19 **(4 pkt.)**
 53. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Walidacja niskotemperaturowej metody chromatograficznej analizy syntetycznych czynników chłodniczych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 2 s. 64-82 **(2 pkt.)**
 54. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Opracowanie metody niskotemperaturowego rozdzielania chromatograficznego syntetycznych czynników chłodniczych. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 2 s. 44-63 **(2 pkt.)**
 55. Wróbel B.*, Zielińska K., Fabiszewska A.*: The impact of fertilization using natural fertilisers on the quality of grass silage. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2014 vol. 59(4) s. 119-125. **(5 pkt.)**
 56. Zaborowska Z., Przygoński K.: Zawartość witaminy C w wybranych deserach, napojach i posiłkach instant dostępnych na rynku krajowym Bromat. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 3 s. 837-841 **(5 pkt.)**
 57. Zaborowska Z., Dziarska B., Bruch M.: Zawartość soli w wybranych koncentratkach spożywczych dostępnych na rynku krajowym. Bromat. Chem. Toksykol. 2014 t. 47 nr 3 s. 831-836 **(5 pkt.)**
 58. Zdziennicki F., Misiewicz A.: Algorytmy konstruowania dendrogramów stosowanych przy analizie filogenetycznej mikroorganizmów. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2014 t. 69 nr 1 s. 68-80 **(2 pkt.)**
 59. Zielińska K., Fabiszewska A*., Wróbel B.*: Assesment of the quality of sward from the grasslands of selected organic farms. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2014 vol. 59(4) s. 131-136 **(5 pkt.)**

II. Monografie naukowe

a) Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku akademickim w języku angielskim

1. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*: Effect of enreachment with Fe³⁺ and Zn²⁺ ions on properties of type 4 resistant starch. W: Commodity science in research and practice - Innovations in product development and packaging, Kraków: Wydawn. Pol. Towarz. Towarozn. 2014 s. 43-53 **(5 pkt.)**
2. Makała H.: The role of plant oils in modification of fatty acid profile of meat and meat products to enhance their nutritional values W: Plant Lipids. Science, Technology, Nutritional Value and Benefits to Human Health. Łódź: Wydawn. PŁ, 2014, chapt. 3, pp. 129-143 **(5 pkt.)**

3. Makała H.: Cold-pressed oils as functional food. W: Plant Lipids. Science, Technology, Nutritional Value and Benefits to Human Health. Łódź: Wydawn. PŁ 2014, chapt. 4 pp. 144-156 (5 pkt.)

b) Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku akademickim w języku polskim lub innym niż angielski lub polski

1. Makała H.: Rola olejów roślinnych w modyfikowaniu profilu kwasów tłuszczowych mięsa i przetworów mięsnych celem poprawy ich wartości żywieniowej. W: Właściwości produktów i surowców żywnościowych. Wybrane zagadnienia. Kraków: Wydawn. UR 2014 s. 115-124 (4 pkt.)
2. Makała H.: Zagrożenia i zafałszowania mięsa i produkowanych z niego wyrobów. W: Właściwości produktów i surowców żywnościowych. Wybrane zagadnienia. Kraków: Wydawn. UR , 2014 s. 105-114 (4 pkt.)
3. Pospiech E.*, Lisiak D.: Czy dziczyzna jest zdrowa? W: Las i Zdrowie. Poznań: Oficyna Wydawnicza G&P. Gościański & Prętnicki, 2014 s. 199-219 (4 pkt.)
4. Salamon A.: Rola chmielu i produktów chmielowych w stabilizowaniu bukietu smakowo-zapachowego piwa. W: Stabilność piwa wyzwaniem dla browarnictwa XXI wieku, Kraków: Wydawn. UR im. Hugona Kołłątaja, 2014 s. 151-165 (4 pkt.)

PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach

1. Baryga A.: Cukrownie wytwarzające gaz? Харчовик (Przemysł Spożywczy) 2014 nr 11-12 s. 1-5
2. Baryga A., Połec B., Czapowska R.*: Produktownia jako potencjalne miejsce powstania wtórnego zakażenia cukru białego. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 8 – 11
3. Baryga A.: Informacja o Oddziale Cukrownictwa Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 32-35
4. Bordun I.*, Czapowska R.*, Baryga A.: Elektrochemicznie aktywowane roztwory jako ekologiczne dezynfekujące środki w produkcji cukru. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 12-15
5. Dmytrucha N.*, Korolenko T.*, Baryga A.: Zastosowanie środków dezynfekcyjnych w produkcji cukru: problemy i perspektywy. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 16 – 20
6. Jędrzejczak R.: Działalność Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego im. prof. Waława Dąbrowskiego. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 30-31
7. Kowalska M., Małczak E.: Badania nad zastosowaniem promieni UV do naświetlania krajanki buraczanej. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 5–7

8. Lisiak D.: Ile kosztuje świnia? Top Agrar 2014 nr 10 s. 6-8
9. Makała H.: Opracowywanie nowych produktów a oczekiwania konsumentów. Smakowity kurier. Wyd. internetowe f. Regis 2014 nr 6 s. 10-11
10. Makała H.: Mięso i przetwory mięsne jako żywność funkcjonalna. Gospodarka Mięsna 2014 nr 2 s. 12-15
11. Poleć B., Baryga A., Szymański T., Baryga I.*: Warunki spełnienia wymagań w zakresie wymaganego stopnia oczyszczenia ścieków cukrowniczych przed ich odprowadzeniem do odbiorników. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 39-42
12. Poleć B., Baryga A., Szymański T.: Możliwości zwiększenia wydajności biogazowni wysłodków buraczanych. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 55 – 62
13. Rothkaehl J.: Ocena podstawowych cech technologicznych ziarna pszenicy ze zbiorów 2013 roku. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t. 58 nr 3 s. 2-8
14. Rothkaehl J.: Ziarno pszenicy – zawartość białka a ilość glutenu. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t. 58 nr 12 s. 20-22
15. Słowik E.: VIII Ogólnopolski Konkurs Piekarsko-Cukierniczy. Prz. Piek. Cukier. 2014 t.62 nr 12 s. 8-10
16. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P.: Charakterystyki przetwarzania czujników do identyfikacji czynników chłodniczych typu węglowodory nasycone. Chłodnictwo i Klimatyzacja 2014 nr 1-2 s. 32-35
17. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M.: Instalacje chłodnicze i klimatyzacyjne w aspekcie ograniczania śladu węglowego (CF). Tech. Chłod. Klimat. 2014 t. 225-226 nr 11-12 s. 436-439
18. Stępniewska S., Rothkaehl J.: Jakość ziarna pszenicy uprawianej w Polsce na przestrzeni ostatnich lat. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t.58 nr 7 s. 11-13
19. Stępniewska S.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów lat 2011-2013. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t.58 nr 12 s. 15-17
20. Sumińska T., Gajewnik B.: Możliwości wykorzystania cukru białego jako substratu dla innych gałęzi przemysłu. Cukier Ukrainy 2014 nr 3 s. 21-24
21. Szafrąńska A.: Jakość mąki pszennej handlowej produkowanej w krajowych zakładach młynarskich. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t. 58 nr 7 s. 16-18
22. Szafrąńska A.: Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji – XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej. Prz. Piek. Cukier. 2014 t.62 nr 7 s. 16-17
23. Szafrąńska A.: Ocena jakości wybranych odmian pszenicy za pomocą aparatu mixolab. Prz. Zboż.-Młyn. 2014 t. 58 nr 12 s. 18-20
24. Szosland-Fałtyń A., Królasik J.: W walce z mikotoksynami. Zastosowanie techniki ozonowania w usuwaniu pleśni i ich toksyn z owoców. Agropromyśl 2014 nr 1 s. 70-74

25. 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. *African J. Microbiol. Res.* 2014 t. 8 nr 4 s. 883-888
26. Szymański P.: Wyniki XLI Konkursu Wiosna 2014. *Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego* 2014 nr 7 s. 83-88
27. Szymański P.: XLI Dni Przemysłu Mięsnego. *Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego* 2014 nr 7 s. 80-82
28. Szymański P.: Nowe wymagania Unii Europejskiej dotyczące stosowania wybranych dozwolonych substancji dodatkowych w przetwórstwie mięsa. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 8 s. 24-28
29. Szymański P., Rosińska B.: XL Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego. *Poradnik Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego* 2014 nr 1 s. 86-94
30. Szymański P.: XL Dni Przemysłu Mięsnego. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 1 s. 40
31. Szymański P.: XLI Dni Przemysłu Mięsnego. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 6 s. 48
32. Tyszkiewicz S.: Anatomiczny atlas mięśni tuszy wołowej cz. I. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 5 s. 21-24
33. Tyszkiewicz S.: Anatomiczny atlas mięśni tuszy wołowej cz. II. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 7 s. 25-26
34. Tyszkiewicz S.: Anatomiczny atlas mięśni tuszy wołowej cz. III. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 9 s. 26-27
35. Tyszkiewicz S.: Anatomiczny atlas mięśni tuszy wołowej cz. IV. *Gospodarka Mięsna* 2014 nr 11 s. 24-25

II. Wydawnictwa zwarte

a) Autorstwo wydawnictwa zwanego w języku polskim

1. Gawęcki J.*, Czarnocińska J.*, Korczak J.*, Kulczak M.: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności z lat 2009-2014. Wydawn. Format-AB, Warszawa 2014

b) Autorstwo rozdziału w wydawnictwach zwartych w języku angielskim

1. Sokołowska B., Skąpska S., Fonberg-Broczek M.*, Niezgoda J., Rutkowska M.*, Dobros N., Rzoska S.*: The impact of high hydrostatic pressure (HHP) on native microflora and the colour of beetroot juice – a preliminary shelf-life study. W: *Industrial, medical and environmental applications of microorganisms. Current status and trends*. Holandia: Wydawn. Wageningen Academic Publishers, 2014 s. 380-385

c) **Autorstwo rozdziału w wydawnictwach zwartych w języku polskim**

1. Piasecka-Józwiak K., Rozmierska J., Chabłowska B., Świątek M., Słowik E., Szkudzińska-Rzeszowiak E., Kliszcz M., Stecka K., Choińska R., 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 realizowanych w 2013 roku. Wydawn. MRiRW, Warszawa 2014 s. 357-367

III. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Abramczyk D., Stępniewska S.: Interpretowanie wyników oceny alweograficznej. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 67-68 (referat)
2. Abramczyk D., Stępniewska S.: Indeks glikemiczny. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 75-77 (referat)
3. Baryga A., Czapowska R.*: Wymagany stan mikrobiologiczny pomieszczeń i powietrza w produkcji spożywczej. W: III Międzynarodowego Kongresu Ochrony Środowiska, Oszczędzania Energii i Odnawialnych Źródeł Energii, Wydawnictwo Narodowego Uniwersytetu „Lwowska Politechnika” 2014, s. 12 (doniesienie)
4. Błasińska I., Kulczak M., Łuczak H.: Ocena składu i jakości sensorycznej produktów błonnikowo-witaminowych z udziałem wyłoków marchwiowych. W: III Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Środowisko, odżywianie, kosmetyki a zdrowie i uroda, Olsztyn, 17 maja 2014, s. 31 (plakat)
5. Bryła M., Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: The influence of maize dry milling on the content of free and masked fumonisins in model conditions. W: 8th Conference of The World Mycotoxin Forum, Wien, (Austria) 10-12 November 2014, pp. 149 (poster)
6. Bryła M., Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Occurrence of free and masked fumonisins in maize products available on the Polish market. W: 8th Conference of The World Mycotoxin Forum, Wien, (Austria) 10-12 November 2014, pp. 81 (poster)
7. Czajkowska-Mysiek A.: Ocena zawartości kompleksu witamin z grupy B w wybranych suplementach diety. W: XXIII Sympozjum Bromatologiczne - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku, Kraków, 10-12 września 2014, s. 37-38 (doniesienie)
8. Dmytrucha N.*, Korolenko T.*, Baryga A., Czapowska R.*: Preparaty dezynfekujące w przemyśle cukrowniczym, ich efektywność i bezpieczeństwo. W: Międzynarodowa Naukowo-Praktyczna Konferencja - Ekonomia, Ekologia, Dopuszczenia. Wydawnictwo Narodowego Uniwersytetu DPS Ukrainy, 2014, s. 285 – 287 (referat)
9. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Janiszewski P.: Czynniki wpływające na wartość technologiczną boczku. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego - O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w technologii mięsa. Nauka –

- Praktyce 2014, Warszawa, 22.05.2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 65-66 (plakat)
10. Gajewska M.: Ocena zawartości wybranych metali ciężkich w suplementach diety. W: XXIII Sympozjum Bromatologiczne - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku, Kraków, 10-12 września 2014, s. 162-163 (poster)
 11. Górniak W., Szafrńska A., Rothkaehl J.: Aktualna sytuacja na rynku pszenicy w Polsce. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 88-92 (referat)
 12. Górniak W., Rothkaehl J., Szafrńska A.: Ubytki naturalne w przechowywanym ziarnie zbóż. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 97-100 (referat)
 13. Grześkiewicz S., Makąła H.: Rola olejów roślinnych w kształtowaniu jakości i wartości żywieniowej modelowych wyrobów. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 56-57 (plakat)
 14. Janiszewski P.: Problematyka naukowo-badawcza na 60. Międzynarodowym Kongresie Nauki o Mięsie i Technologii w Punta del Este, Urugwaj. W: XLII Dni Przemysłu Mięsnego – Aktualne problemy oceny surowca, znakowania i dystrybucji produktów mięsnych, Warszawa, 4 grudnia 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 1-3 (referat)
 15. Jarosławski L., Tomaszewska-Gras J.*, Krupska A.*, Słomińska L.*, Zielonka R.: Wpływ wysokiego ciśnienia na przemiany termodynamiczne skrobi ziemniaczanej. W: VIII Konferencja Naukowa - Ziemniak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Brunów, 12-14 maja 2014 r. s. 89 (plakat)
 16. Kalinowski A., Ratusz K.*: Charakterystyka wybranych produktów do smarowania pieczywa w aspekcie analizy jakościowej. W: Konferencja Naukowa – Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 43 (doniesienie)
 17. Kalinowski A., Krupska A., Ratusz K.*: Ocena sensoryczna wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin. W: Konferencja Naukowa – Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 50 (doniesienie)
 18. Kalinowski A., Krupska A.: Oznaczanie barwy w skali Lovibonda na podstawie badań międzylaboratoryjnych - walidacja metody. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego - O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22.05.2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 46 (doniesienie)
 19. Kalinowski A., Krupska A., Ratusz K.*, Wroniak M.*: Quality assessment of the chosen spread products. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014s. 58 (plakat)

20. Kalinowski A., Krupska A.: Evaluation of the authenticity of a assortment butter on the basis of the chromatographic analysis of fatty acids, triacylglycerols and sterols. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 59-60 (plakat)
21. Kalinowski A., Krupska A.: Ocena jakościowa wybranych produktów tłuszczowych do smarowania pieczywa W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego - O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w technologii mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22.05.2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 45 (plakat)
22. Kalinowski A., Mińkowski K., Krupska A.: Wpływ przygotowania nasion oraz dławienia prasy ślimakowej na parametry procesu tłoczenia i jakość oleju lnianego. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014 r. s. 72 (plakat)
23. Kieliszek M., Misiewicz A.: The lactic acid bacteria used in the production of bee bread. W: ECCO XXXIII - Molecular taxonomy from biodiversity to biotechnology. 33rd Annual Meeting of the European Culture Collections' Organisation Valencia 11-13 June 2014 pp. 14 (plakat)
24. Kieliszek M., Misiewicz A.: Produkcja zewnątrzkomórkowych enzymów proteolitycznych przez wybrane szczepy bakterii *Lactobacillus* w zależności od źródła azotu w pożywce. W: XXIII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku, Kraków, 10-12 września 2014 HP 1 (plakat elektroniczny)
25. Krupska A.: Zastosowanie spektrofotometrycznej metody oznaczania barwy do oceny olejów tłoczonych, uzyskanych z wybranych surowców. W: Konferencja Naukowa – Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 45 (doniesienie)
26. Krupska A., Kalinowski A.: Badanie zawartości fazy stałej za pomocą NMR na podstawie wybranej matrycy tłuszczowej jako wewnętrznego materiału odniesienia - walidacja metody. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 56 (doniesienie)
27. Krupska A., Kalinowski A.: The dependence rapeseed oil's state of oxidation on the type of adsorbents used in it's refining process. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014 r., Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 61(plakat)
28. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H., Brzozowska M.: Wartość odżywcza i jakość sensoryczna chleba bezglutenowego z udziałem preparowanej mąki grochowej i przetworów gryczanych. W: XXIII Sympozjum Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku, Kraków, 10-12.września.2014, s. 69 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)
29. Kulczak M., Błasińska I., Słowik E.: Wybrane cechy fizyczne chleba bezglutenowego z udziałem preparowanej mąki grochowej i przetworów gryczanych. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014, s. 90 (plakat)

30. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H.: Wykorzystanie preparowanej mąki grochowej do poprawy wartości odżywczej i jakości sensorycznej chleba bezglutenowego. W: III Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Środowisko, odżywianie, kosmetyki a zdrowie i uroda, Olsztyn, 17 maja 2014, s. 38 (plakat)
31. Le Thanh-Blicharz J., Bryła A.*, Lewandowicz J.*, Walkowski A.: Adsorption properties of chemical modified porous starches. W: 1st Congress on Food Structure Design, Porto-Portugal, 15-17 October 2014, s. 181 (plakat)
32. Le Thanh-Blicharz J., Walkowski A., Voelkel E.: Właściwości reologiczne skrobi sieciowanych w układach o wysokim stężeniu cukrów. W: VIII Konferencja Naukowa – Ziemiak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Brunów, 12-14 maja 2014 r. s. 98 (plakat)
33. Le Thanh-Blicharz J., Walkowski A., Voelkel E., Lewandowicz G.*: Wpływ dodatku soli na właściwości reologiczne skrobi sieciowanych. W: VIII Konferencja Naukowa - Ziemiak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Brunów, 12-14 maja 2014 r. s. 99 (plakat)
34. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Majchrzak D.*: Właściwości reologiczne skrobi w układach modelowych. W: I Poznańskie Sympozjum Młodych Naukowców – Nowe Oblicze Nauk Przyrodniczych. Poznań, 15.11.2014, Poznań: Wydawn. Wydział Chemii Uniwersytetu Adama Mickiewicza, 2014 s. 109 (doniesienie)
35. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*: Effect of enrichment with Fe³⁺ and Zn²⁺ ions on properties of type 4 resistant starch. W: 19th IGWT Symposium. Commodity Science in Research and Practice – Current Achievements and Future Challenges, Kraków, 15-19 września 2014, s. 95 (plakat)
36. Lewicka B.: Mikroflora szkodliwa w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 78-80 (referat)
37. Lewicka B.: Sposoby zapobiegania najczęściej spotykanym zagrożeniom mikrobiologicznym w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 86-87 (referat)
38. Lisiak D., Tyszkiewicz S.: Biologiczna ewolucja krajowej populacji świń. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego – O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 6-12 (referat)
39. Lisiak D.: Zwierzę zwierzęciu nierówne – problemy współczesnej klasyfikacji zwierząt rzeźnych. W: XLII Dni Przemysłu Mięsnego – Aktualne problemy oceny surowca, znakowania i dystrybucji produktów mięsnych, Warszawa, 4 grudnia 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 4-9 (referat)
40. Łuczak H., Kulczak M., Błasińska I., Dziarska B.: Wpływ dodatku ekstraktu herbaty żółtej na wybrane cechy jakościowe kawy palonej. W: XXIII Sympozjum Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. Kraków, 10-12 września 2014, s. 114 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)

41. Majdak H., Szafrńska A.: Oznaczanie wilgotności ziarna zbóż oraz nasion kukurydzy i rzepaku – metoda suszarkowa i wilgotnościomierze. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 55-59 (referat)
42. Majdak H.: Zasady użytkowania wilgotnościomierzy elektrycznych do ziarna zbóż. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 60-61 (referat)
43. Makała H.: Zastosowanie olejów roślinnych w modyfikowaniu profilu kwasów tłuszczowych tłuszczu mięsa i przetworów mięsnych. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014, Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 30 (doniesienie)
44. Makała H.: Zafałszowania mięsa i przetworów mięsnych – wykrywanie i możliwe zagrożenia. W: Konferencja Naukowa - Identyfikacja i ocena żywności gwarantowanej wysokiej jakości. Poznań, 18.11.2014, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, materiały w wersji pdf. 5 (doniesienie)
45. Makała H., Foltyn M.: Aspekty jakościowe szynek surowo dojrzewających dostępnych na rynku warszawskim. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego - O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 67-68 (plakat)
46. Makała H.: Wpływ wzbogacania paszy w żywieniu brojlerów na jakość kulinarną mięsa drobiowego. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014, s. 99 (plakat)
47. Makała H., Grześkiewicz S.: Rola olejów roślinnych w kształtowaniu jakości i wartości żywieniowej modelowych wyrobów. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014, Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 56-57 (plakat)
48. Makała H., Foltyn M.: Wybrane aspekty jakościowe kielbas dojrzewających typu salami dostępnych na rynku warszawskim. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014 r. s. 100 (plakat)
49. Makała H., Foltyn M., Grześkiewicz S.: Wybrane aspekty jakościowe szynek surowych dojrzewających. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014, Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 62-63 (plakat)
50. Makała H., Foltyn M., Grześkiewicz S.: Jakość szynek surowych dojrzewających - wybrane aspekty. W: Konferencja Naukowa - Identyfikacja i ocena żywności gwarantowanej wysokiej jakości, Poznań, 18.11.2014 Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Kolegium Rungego pdf. 12 (plakat)
51. Makała H.: Zagrożenia i zafałszowania mięsa i produkowanych z niego wyrobów. W: XI Konferencja Naukowa z cyklu Żywność XXI wieku - Żywność a bezpieczeństwo zdrowotne, Kraków, 18-19 września 2014 s. 50 (plakat)

52. Makała H.: Rola olejów roślinnych w modyfikowaniu profilu kwasów tłuszczowych mięsa i przetworów mięsnych celem poprawy ich wartości żywieniowej. W: XI Konferencja Naukowa z cyklu Żywność XXI wieku - Żywność a bezpieczeństwo zdrowotne, Kraków, 18-19 września 2014, s. 51 (plakat)
53. Makała H.: Wpływ żywienia brojlerów na jakość kulinarną mięsa drobiowego. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego oraz Sympozjum pt. - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 69-70 (plakat)
54. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I., Egierski K.: Jakość ziemniaków w postaci puree, przechowywanych w próżni i w atmosferze gazów ochronnych. W: VII Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Olsztyn, 9-10 czerwca 2014 r. Olsztyn: Wydawn. UWM WNoŻ Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych s. 83 (poster)
55. Markowska J., Polak E. Kasprzyk I., Egierski K., Janiak M.: Badanie wpływu nowych rodzajów antyoksydantów na jakość mrożonych i chłodzonych wyrobów kulinarnych. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014 r. Warszawa: Wydawn. SGGW Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, 2014 s. 102 (doniesienie)
56. Marszałek K., Skąpska S., Woźniak Ł.*: Using of high pressure carbon dioxide for preserving of strawberry juice. W: 8th International Conference on High Pressure Bioscience and Biotechnology (HPBB 2014), Nantes, Francja, 15-18 July 2014 s. 109 (plakat)
57. Marszałek K., Woźniak Ł. Skąpska S.: Effect of supercritical carbon dioxide on the quality of strawberry juice, 19th Conference of Young Researchers Section of Polish Society of Food Technologists, 3th International Session – Food Science Horizon, Warsaw, 7-9 May 2014 s. 39 (komunikat)
58. Marszałek K., Skąpska S., Mitek M*.: Wpływ wysokich ciśnień i dwutlenku węgla w stanie nadkrytycznym na aktywność wybranych enzymów oksydoredukcyjnych w produktach truskawkowych. W: VII Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Olsztyn, 9-10 czerwca 2014 s. 39 (komunikat)
59. Michałowska D., Baca E., Salamon A., Pluta A.*: Wpływ dodatku bakterii probiotycznych i warunków przechowywania na wybrane cechy jakościowe serów typu holenderskiego o obniżonej zawartości tłuszczu. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 01-02.07.2014 r. Warszawa: Wydawn. SGGW 2014 s. 107 (plakat)
60. Mińkowski K.: Nasiona oleiste - cenne źródło PUFA n-3 i innych bioaktywnych składników. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia, 28-30 maja 2014 Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 10 (doniesienie)
61. Mińkowski K.: Wykorzystanie metody elektronowego rezonansu paramagnetycznego (EPR) do oceny potencjału antyrodnikowego olejów i przeciwutleniaczy. W: Konferencji - Postępy w analizie lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 18

(doniesienie)

62. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Optimization of mechanical flax oil extraction. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia 29-30 maja 2014 Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 39-40 (plakat)
63. Mińkowski K., Krupska A.: Application of the SPME_GC/FID method to detect of early oxidation changes of flax oil. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 30 (plakat)
64. Mińkowski K.: The effect of preparation of seeds and choking of mass of seeds in expeller press on pressing parameters and quality of flax oil. W: 19 th International Conference for Renewable Resources and Plant Biotechnology, Poznań, 16-17.06.2014 r., CD (plakat)
65. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Influence of flaking of seeds and low temperature hydrothermal treatment of flakes on pressing parameters and quality of linseed oil. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia, 28-30 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 43-44 (plakat)
66. Mińkowski K., Zawada K.*: Wpływ obecności związków fenolowych na stabilność i aktywność przeciwrodnikową wybranych olejów roślinnych. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 s. 57 (plakat)
67. Misiewicz A.: *Saccharomyces cerevisiae* oportunistycznym patogenem o łagodnej wirulencji? Molekularne podłoże zmienności genomu drożdży. W: I Ogólnopolska Konferencja – Drobnoustroje w świecie człowieka – drobnoustroje oportunistyczne, Bydgoszcz, 18-20.XI.2014 r. s.1-7 (referat)
68. Misiewicz A., Terebieniec A., Mikołajczuk-Szczyrba A., Goncerzewicz A., Szewczuk K.: Molecular differentiation of wine and brewery yeast strains with identification of FLO and MAL genes polymorphism and their expression by realtime PCR. W: ECCO XXXIII - Molecular Taxonomy from biodiversity to Biotechnology 33rd Annual Meeting of the European Culture Collections' Organisation Valencia 11-13.06., 2014 pp. 16 (plakat)
69. Misiewicz A., Zdziennicki F., Schungel M.* and consortium MIRRI: Microbial Resource Research Infrastructure (MIRRI) communication between Microbial Resources Centres and users. W: XVI International Biodeterioration and Biodegradation Symposium Łódź, 3-5 September 2014, s. 198 (referat)
70. Nasiłowska J., Sokołowska B., Porębska I.: Inactivation and sublethal injury of *Listeria innocua* by high pressure carbon dioxide. W: 8th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB 2014), Nantes, Francja, 15-18 July 2014 s. 123 (plakat)
71. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Zastosowanie metody płytek dwuwarsywowych do regeneracji komórek uszkodzonych subletalnie w procesach utrwalania soków. W: VII Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców

- i Warzyw - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - Nauka i Przemysł, Olsztyn, 9-10.06.2014 r. s. 78 (plakat)
72. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M.*, Skąpska S., Rzoska S.J.*: Comparison of recovery methods for enumeration of injured *Listeria innocua* cells in beetroot juice under high pressure and during refrigerated storage. W: 52nd European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting, Lyon, (Francja) 7-12.09.2014 s. 164 (plakat).
 73. Polak E., Markowska J., Kasprzyk I.: Lody odporne na wielokrotne szoki termiczne. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 1-2 lipca 2014 r. Warszawa: Wydawn. SGGW Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, 2014 s. 123 (plakat)
 74. Polak E.: Nowa perspektywa finansowa na lata 2014-2020 – pomoc w drodze do sukcesu. W: Seminarium lodowo-cukiernicze – Trendy wiodące do sukcesu, Warszawa, 20-21 listopada 2014 r. Toruń: Wydawn. CSK food enrichment, 2014, s. 33-45 (referat)
 75. Polak E., Markowska J.: Transglutaminaza jako czynnik kształtujący strukturę pieczywa mrożonego. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 81-85 (referat)
 76. Popis E.*, Ratusz K.*, Wroniak M.*, Fąfara P.*, Kalinowski A., Krupska A.: Jakość rynkowych olejów rzepakowych rafinowanych i tłoczonych na zimno. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k. Torunia, 28-30 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 45 (plakat)
 77. Popis E.*, Ratusz K.*, Rękas A.*, Kalinowski A., Krupska A.: The quality assessment of market refined and cold-pressed rapeseed oils. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 s. 36 (plakat)
 78. Porębska I., Sokołowska B., Łaniewska-Tokenheim Ł.*: Kielkowanie i inaktywacja przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* w soku jabłkowym pod wpływem nadkrytycznego ditlenku węgla. W: VII Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - Nauka i Przemysł, Olsztyn, 9-10.06.2014 r. s. 38 (doniesienie)
 79. Porębska I., Rutkowska M., Sokołowska B.: Decrease in optical density as a results of the germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores under high hydrostatic pressure. W: 8th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB 2014), Nantes (Francja), 15-18 July 2014 s. 71 (komunikat)
 80. Powalowski K., Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D.: Czynniki determinujące wydajność rzeźną bydła. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego – O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 62-63 (plakat)
 81. Przygoński K., Wojtowicz E., Zaborowska Z., Korbas E., Remiszewski M.: Zawartość związków przeciwutleniających w suchych liściach oraz ekstraktach z herbaty żółtej.

W: XXIII Sympozjum Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. Kraków, 10-12 września 2014, s. 117 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)

82. Ptasznik S.: Oznaczanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w wędzonych produktach mięsnych i olejach roślinnych. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 40 (plakat)
83. Ptasznik S.: Podstawowe aspekty analizy sensorycznej oliwy z oliwek. W: Konferencja Naukowa - Postępy w analityce lipidów żywności, Poznań, 20-21 października 2014 r. s. 49 (plakat)
84. Ptasznik S.: Wybrane zagadnienia technologiczno-analityczne tłuszczów cukierniczych ze szczególnym uwzględnieniem tłuszczów do czekolady. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia, 28-30 maja 2014 r., Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 13-14 (referat)
85. Ratusz K.*, Kalinowski A., Dziecinny R.*, Pietraszek M.*, Zawadzka O.*, Krupska A.: Charakterystyka składu kwasów tłuszczowych wybranych wyrobów ciastkarskich. W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia, 28-30 maja 2014 r., Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 55 (plakat)
86. Remiszewski M.: Koncentraty jako nośnik składników o działaniu prozdrowotnym. W: Materiały konferencyjne – Konferencja naukowa - Innowacyjne linie produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego o właściwościach prozdrowotnych - oferta dla przemysłu. POLAGRA FOOD 2014; Poznań, 29-30.09.2014, s. 69-78 (referat)
87. Rękas A.*, Wroniak M.*, Ratusz K.*, Kalinowski A.: Wpływ czasu przechowywania nasion na jakość i stabilność oleju tłoczonego na zimno W: XXII Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Przysiek k/Torunia, 28-30 maja 2014 r., Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 51 (plakat)
88. Rothkaehl J., Górniak W., Szafrńska A.: Czynniki wpływające na jakość ziarna pszenicy i uzyskanej z niego mąki. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 15-18 (referat)
89. Rothkaehl J., Górniak W., Szafrńska A.: Maksymalne dopuszczalne błędy pomiarów dokonywanych analizatorami NIR zgodnie z wytycznymi OIML. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 53-54 (referat)
90. Rothkaehl J., Szafrńska A., Górniak W.: Zmiany regulacji prawnych w zakresie substancji skażających – sporysz i alkaloidy sporyszu, akryloamid i inne. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 93-96 (referat)
91. Salamon A.: Wpływ wybranych etapów produkcji serów twardych dojrzewających o obniżonej zawartości tłuszczu na poziom cholesterolu. W: IV Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 01-02.07.2014 r. Warszawa: Wydawn. SGGW 2014 s. 142 (plakat)

92. Słowik E.: Możliwość wykorzystania prastarych zbóż w produkcji pieczywa. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 35-37 (referat)
93. Słowik E.: Różne metodyki wypieku laboratoryjnego pieczywa żytniego. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 48-49 (referat)
94. Smardakiewicz Ł., Janiszewski P., Borzuta K., Grześkowiak E.: Czynniki warunkujące wydajność wyrobów podstawowych uzyskanych z rozbioru przemysłowego tusz wieprzowych. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego – O dobre imię polskiego mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 64 (plakat)
95. Sokołowska B., Porębska I., Nasiłowska J., Niezgoda J., Dekowska A., Dobros N.: Wpływ nadkrytycznego dwutlenku węgla na naturalną mikroflorę i barwę soku z buraków ćwikłowych. W: VII Ogólnokrajowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - Nauka i Przemysł, Olsztyn, 9-10.06.2014 r. s. 37 (doniesienie)
96. Sokołowska B., Rutkowska M.*, Skąpska S., Niezgoda J., Dobros N., Rzoska S.*: Próba utrwalania soków warzyw korzeniowych za pomocą wysokiego ciśnienia hydrostatycznego. W: VII Ogólnokrajowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - Nauka i Przemysł, Olsztyn, 9-10.06.2014 r. s. 40 (doniesienie)
97. Sokołowska B., Porębska I., Nasiłowska J., Niezgoda J., Dobros N.: Impact of high pressure carbon dioxide on native microflora and colour of beetroot juice. W: 8th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB 2014), Nantes (Francja), 15-18 July 2014 s. 122 (plakat)
98. Sokołowska B., Skąpska S., Porębska I., Niezgoda J., Dekowska A., Rzoska S.*: The development of high hydrostatic pressure resistance, the case of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in apple juice. W: 8 th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB2014), Nantes (Francja), 15-18 July 2014 s. 124 (plakat)
99. Sokołowska B., Skąpska S., Porębska I., Niezgoda J., Fonberg-Broczek M.*: Difference in susceptibility to high hydrostatic pressure between native microorganisms and inoculated pure strains. W: 8 th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB2014), Nantes (Francja), 15-18 July 2014 s. 125 (plakat)
100. Starogardzka G., Jarosławski L., Zielonka R., Buszka M.: Zmiany profilu tekstury puree ze świeżych ziemniaków podczas krótkotrwałego przechowywania W: XXIII Symposium Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. Kraków, 10-12. września.2014, s.157 doniesienie ustne - plakat elektroniczny)
101. Stecka K.M.: Wykorzystanie aktywności metabolicznej bakterii fermentacji mlekowej do poprawy bezpieczeństwa i jakości żywności. W: III Symposium Naukowe - Drobnoustroje i ich metabolity – sprzymierzeńcy lub wrogowie w produkcji i utrwalaniu żywności, Kiry, 02- 04 lipca 2014. s. 37 (referat)

102. Stecka K.M.: Study of application of lactic acid bacteria strains with special activities for food and feed quality improvement. W: 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria. 31.08.-04.09.2014, Egmond aan Zee. Book Abstract, Section E no.019 (poster)
103. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M.: Instalacje chłodnicze w aspekcie ograniczania śladu węglowego (CF) W: XLVI Dni Chłodnictwa, Poznań, 19-20 listopad 2014. Poznań: Wydawn. Systherm, 2014 s. 1-8 (referat)
104. Stępniewska S., Abramczyk D.: Jakość ziarna pszenicy uprawianej w Polsce na przestrzeni ostatnich lat. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 5-11 (referat)
105. Stępniewska S., Abramczyk D.: Ocena wartości wypiekowej maki żytniej o zróżnicowanej popiołowości. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 50-52 (referat)
106. Szafrąńska A., Rothkaehl J., Górniak W.: Mikotoksyny – zróżnicowanie w produktach przemiale. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 13-15 (referat)
107. Szafrąńska A.: Jakość mąki pszennej handlowej produkowanej w krajowych zakładach młynarskich. W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 29-33 (referat)
108. Szafrąńska A., Górniak W., Rothkaehl J.: Dlaczego warto uczestniczyć w badaniach biegłości? W: XXXV Konferencja w Krynicy Morskiej – Sukces ekonomiczny wskaźnikiem jakości produkcji, Krynica Morska, 21-24 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 62-66 (referat)
109. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*: Wpływ zastosowania szczepu bakterii *Staphylococcus carnosus* ATCC – 51365 w procesie peklowania azotynowego mięsa na wybrane cechy jakościowe modelowego produktu mięsnego poddanego obróbce cieplnej. W: V Sympozjum Naukowe - Probiotyki w żywności, Kiry pod Zakopanem, 23-25 kwietnia 2014 r., s. (referat)
110. Tyszkiewicz S.: Reklama i antyreklama polskiego mięsa w mediach. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego – O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 1-5 (referat)
111. Tyszkiewicz S.: Łacińsko-polski atlas mięśni tuszy wołowej. W: XLI Dni Przemysłu Mięsnego – O dobre imię polskiego mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2014, Warszawa, 22 maja 2014 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2014 s. 61 (plakat)
112. Wojtowicz E., Przygoński K., Korbas E., Remiszewski M.: Charakterystyka własności bioaktywnych i sensorycznych ekstraktu w proszku z ziela karczocha, W: XXIII

- Symposium Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. Kraków, 10-12. września. 2014, s. 118 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)
113. Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.*, Estimation of odour active compounds of coriander after decontamination by GC/MS, SPME/GC and GC/O. W: 45th International Symposium on Essential Oils. 7-10.09.2014 Stambuł, Turcja, s. 105 (plakat)
 114. Wolanin B.: Optymalizacja metody oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych powstających w procesie wędzenia produktów mięsnych. W: VIII Konferencja – Analityczne zastosowanie chromatografii cieczowej, Warszawa, 23-24 października 2014 r. s. 41 (plakat)
 115. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Interakcje między glikozydami stewioliowymi a przeciwutleniaczami występującymi w żywności. W: VII Ogólnokrajowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - Nauka i Przemysł, Olsztyn, 9-10.06.2014 r. s. 62 (plakat)
 116. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Interactions between steviol glycosides and food antioxidants. W: 19th Conference of Young Researchers Section of Polish Society of Food Technologists, 3th International Session – Food Science Horizon, Warszawa, 7-9 may 2014 s. 40 (komunikat)
 117. Windyga B.*, Rutkowska M.*, Sokołowska B., Skąpska S., Wesołowska A.*, Wilińska M.*, Fonberg-Broczek M.*, Rzoska S.J.*: Inactivation of *Staphylococcus aureus* and native microflora of breast milk by high pressure processing. W: 52nd European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting, Lyon, Francja, 7-12.09.2014 s. 158 (plakat)
 118. Wróbel-Jędrzejewska M.: Catalytic and detection properties of barium stannate W: 12th International Innovation Exhibition ARCA2014, Boćarski dom Zagreb Croatia, 15th-18th October 2014 s. 1-2 (plakat)
 119. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Metoda niskotemperaturowej analizy syntetycznych czynników chłodniczych. W: X Konferencja Chromatograficzna - Chromatografia – niezbędne narzędzie w nauce i technice, Lublin, 23-26 września 2014. Lublin: Wydawn. UM Katedra i Zakład Chemii Leków, 2014 s. 280-281 (doniesienie)
 120. Zaborowska Z., Przygoński K.: Zawartość witaminy C w wybranych deserach, napojach i posiłkach instant dostępnych na rynku krajowym. W: XXIII Symposium Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. Kraków, 10-12 września 2014, s. 73 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)
 121. Zaborowska Z., Dziarska B., Bruch M.: Zawartość soli w wybranych koncentratkach spożywczych dostępnych na rynku krajowym. W: XXIII Symposium Bromatologicznego - Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku. 10-12 września 2014, s. 74 (doniesienie ustne - plakat elektroniczny)
 122. Zaborowska Z., Wojtowicz E., Korbas E.: Wykorzystanie metody HPLC do oznaczania zawartości alfa tokoferolu w ekstrudowanych produktach zbożowych. W: VIII Konferencja - Analityczne Zastosowanie Chromatografii Cieczowej, 23-24.10.2014 Warszawa, s. 56 (plakat)

123. Zawirska-Wojtasiak R.*, Wojtowicz E., Seidler- Łozykowska K.*, Dudai N.*: Determination of lemon balm (*Melissa officinalis* L.) volatiles composition by different methods. W: 45th International Symposium on Essential Oils. 7-10.09.2014 Stambuł, Turcja, s. 219 (plakat)
124. Zawirska-Wojtasiak R.*, Wojtowicz E.: GC/MS, GC/O and sensory aroma analysis of novel components for chicory coffee. W: 45th International Symposium on Essential Oils. 7-10.09.2014 Stambuł, Turcja, s. 218 (plakat)
125. Zdziennicki F., Pietracha D., Misiewicz A.: Phylogenetic characteristics of fungal strains isolated wheat grain, molecular taxonomy from biodiversity to biotechnology. W: 33rd Annual Meeting of the European Culture Collections' Organisation Valencia, 11-13.06.2014 pp. 15 (plakat)
126. Zielińska K., Stecka K.: Zdolności szczepów z rodzaju *Lactobacillus* do obniżania zawartości aflatoksyny B₁ w środowisku. W: Konferencja naukowa - Drobnoustroje i ich metabolity, Kiry, 02- 04 lipca 2014, s. 41 (referat)
127. Zielińska K., Stecka K.: Study of biotechnological method for detoxification of feed contaminated with ochratoxin A and pathogenic bacteria. W: 11-th International Symposium on Lactic Acid Bacteria. 31.08.-04.09.2014, Egmond aan Zee. Book Abstract, Section E no. 018 (poster)
128. Zielonka R., Starogardzka G., Jarosławski L., Remiszewski M.: Morfologia i granulacja ziarenek skrobi ziemniaczanej traktowanych enzymami oraz lepkość ich kleików. W: VIII Konferencja Naukowa - Ziemniak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Brunów, 12-14 maja 2014 r. s. 93 (plakat)