

PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2015 R.

PUBLIKACJE PUNKTOWANE

I. Publikacje w czasopismach

a) Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

1. Baryga A., Kowalska M., Połec B., Małczak E.: Reduction of sparging water contamination through thermal disinfection. *Inter. Sugar J.* 2015, 2, 58-61 **(15 pkt.)**
2. Berthold-Pluta A.*, Pluta A.*, Garbowska M.: The effect of selected factors on the survival of *Bacillus cereus* in the human gastrointestinal tract. *Microb. Pathogen.* 2015, 82, 7-14 **(20 pkt.)**
3. Bryła M., Szymczyk K., Jędrzejczak R., Roszko M.: Application of liquid chromatography/ion trap mass. *Food Technol. Biotechnol.* 2015, 53(1), 18-28 **(25 pkt.)**
4. Bryła M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Free and hidden fumonisins in various fractions of maize dry milled under model conditions. *LWT-Food Sci. Technol.* 2015, 64(1), 171-176 **(35 pkt.)**
5. Chojnacka A.*, Salamon A., Szczęsny P.*, Błaszczuk M.*, Zielenkiewicz U.*, Detman A.*, Sikora A.*: Noteworthy facts about a methane-producing microbial community processing acidic effluent from sugar beet molasses fermentation. *PLoS One* 2015, 10 (5), 1-23 **(40 pkt.)**
6. Czerwonka M.*, Szterk A.: The effect of meat cuts and thermal processing on selected mineral concentration in beef from Holstein-Friesian bulls. *Meat Sci.* 2015, 105, 75-80 **(35 pkt.)**
7. Fabiszewska A.*, Kotyrba D., Nowak D.*: Assortment of carbon sources in medium for *Yarrowia Lipolytica* lipase production: A statistical approach. *Ann. Microbiol.* 2015, 65 (3) 1495-1503 **(15 pkt.)**
8. Duziński K.*, Knecht D.*, Lisiak D., Janiszewski P.: Factors affecting the tissues composition of pork belly. *Animal* 2015, 9 (11), 1897–1903 **(40 pkt.)**
9. Garbowska M., Berthold-Pluta A.*, Stasiak-Róžańska L.*: Microbiological quality of selected spices and herbs including the presence of *Cronobacter* spp. *Food Microbiol.* 2015, 49, 1-5 **(35 pkt.)**
10. Garbowska M., Pluta A.*, Berthold-Pluta A.*: Dipeptidase activity and growth of heat- treated commercial dairy starter culture. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 2015, 175, 2602-2615 **(20 pkt.)**
11. Goncerzewicz A., Misiewicz A.: The sequence diversity and expression among genes of the folic acid biosynthesis pathway in industrial *Saccharomeces* strains. *Acta Biochimica* 2015, 62 (4), 841-850 **(15 pkt.)**

12. Kotarska K., Świerczyńska A., Dziemianowicz W.: Study on the decomposition of lignocellulosic biomass and subjecting it to alcoholic fermentation *Renewable Energy* 2015, 3, 389-394 **(35 pkt.)**
13. Kłosowski G.*, Kotarska K., Mikulski D.*, Macko D.*, Miklaszewska B.*, Czupryński B.*: Influence of various yeast strains and selected starchy raw materials on production of higher alcohols during the alcoholic fermentation process. *Eur. Food Res. Technol.* 2015, 240, 233–242 **(25 pkt)**
14. Le Thanh-Blicharz J., Sip A.*, Prochaska K.*, Lewandowicz G.*: The effect of surface activity of pyrodextrins on their assimilability by selected strains of bacteria from genus *Lactobacillus*. *Starch-Starke*, 2015, 67, 267-275 **(25 pkt.)**
15. Lisiak D., Duziński K.*, Janiszewski P., Borzuta K., Knecht D.*: A new simple method for estimating the pork carcass mass of primal cuts and lean meat content of the carcass. *Anim. Production Sci.* 2015, 8/55, 1044-1050 **(35 pkt.)**
16. Lisiak D., Borzuta K., Janiszewski P., Grześkowiak E., Powalowski K., Samardakiewicz Ł., Lisiak B.: Development of ZP method for SEUROP pig carcass grading in Poland. *Ann. Animal Sci.* 2015, 4/15, 987-996 **(20 pkt.)**
17. Łączkowska M.*, Małczak E., Baryga A.: HPLC/RI method for determination of carbohydrates in sugar industry intermediates and products. *Listy Cukrovarnicke a Reparske* 2015, 7-8, 254-257 **(15 pkt.)**
18. Marszałek K., Skąpska S.: The effect of thermal pasteurization and high pressure processing at cold and mild temperatures on the chemical compositions, microbial and enzyme activity in strawberry puree. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 2015, 27, 48-56 **(40 pkt.)**
19. Marszałek K., Skąpska S.: Effect of continuous flow microwave and conventional heating on the bioactive compounds, colour, enzymes activity, microbial and sensory quality of strawberry purée. *Food and Bioprocess Technology* 2015, 8, (9), 1864-1876 **(40 pkt.)**
20. Marszałek K., Skąpska S., Woźniak Ł., Sokołowska B.: Application of supercritical carbon dioxide for strawberry juice preservation. Microbial changes, enzyme activity and degradation kinetics of anthocyanins during storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 2015, 32, 101-109 **(40 pkt.)**
21. Obuchowski W.*, Makowska A.*, Mildner-Szkudlarz S.*, Szwengiel A.*, Majcher M.*, Remiszewski M.: Effect of triticale grain characteristic, scouring, and extrusion conditions on physico-chemical properties, antioxidant activity, and volatile compounds of flat bread. *Acta Alimentaria* 2015/44, 4, 511-519 **(15 pkt.)**
22. Porębska I., Sokołowska B., Rutkowska M.*: Decrease in optical density as a results of germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores under high hydrostatic pressure. *High Press. Res.* 2015, 35 (1), 89-97 **(25 pkt.)**

23. Rogalski M.*, Szterk A.: Oxidative stability of α -Linolenic acid in corn chips enriched. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2015, 92, 1461-1471 **(30 pkt.)**
24. Roszko M., Szymczyk K., Rzepkowska M.*, Jędrzejczak R.: Preliminary study on brominated dioxins/furans and hydroxylated/methoxylated PBDEs in Baltic cod (*Gadus morhua*) liver. Comparison to the levels of analogue chlorinated co-occurring pollutants. *Marine Pollution Bulletin* 2015, 96, 165-175 **(40 pkt.)**
25. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Simultaneous separation of chlorinated/brominated dioxins, polychlorinated biphenyls, polybrominated diphenyl ethers and their methoxylated derivatives from hydroxylated analogues on molecularly imprinted polymers prior to gas/liquid chromatography and mass spectrometry. *Talanta* 2015, 144, 171-183 **(40 pkt.)**
26. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Fate of PBDEs during food processing: Assessment of formation of mixed chlorinated/brominated diphenyl ethers and brominated dioxins/furans. *J. Environm. Sci. Health, Part B* 2015 50 (12), 884-895 **(20 pkt)**
27. Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Photochemistry of tetra-through hexa-brominated dioxins/furans, hydroxylated and native BDEs in different media. *Environm. Sci. Pollut. Res.* 2015, 22 (23), 18381-18393 **(30 pkt.)**
28. Rzewuska M.*, Stefańska I., Kizerwetter-Świda M.*, Chrobak D.*, Mierzejewska P.*, Turkowska M.*, Binek M.*: Characterization of extended-spectrum- β -lactamases produced by *Escherichia coli* strains isolated from dogs in Poland. *Pol. J. Microbiol.* 2015, 64 (3), 285-288 **(15 pkt.)**
29. Słomińska L*., Zielonka R., Jarosławski L., Krupska A.*, Szlaferek A.*, Kowalski W., Tomaszewska Gras J.*, Nowicki M.*: High pressure impact on changes in potato starch granules. *Pol. J. Chem. Technol.* 2015, 17, 4, 49-57 **(15 pkt.)**
30. Sokołowska B., Skąpska S., Fonberg-Broczek M.*, Niezgoda J., Porębska I., Dekowska A., Rzoska S.*: Germination and Inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* Spores Induced by Moderate Hydrostatic Pressure. *Pol. J. Microbiol.* 2015, 64(4), 361-369 **(15 pkt.)**
31. Starzonek S.*, Rutkowska M.*, Rzoska S.*, Drozd-Rzoska A.*, Fonberg-Broczek M.*, Sokołowska B., Martinez-Garcia J.*: Dielectric spectroscopy of pressurised *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Biophysics* 2015, 10, 229-234 **(30 pkt.)**
32. Szterk A.: Heterocyclic aromatic amines in grilled beef: The influence of free amino acid, nitrogenous bases, nucleosides, protein and glucose on HAAs content. *Journal of Food Composition and Analysis* 2015, 40, 39-46 **(35 pkt.)**
33. Szterk A.: Acridine derivatives (PANHs, azaarenes) in raw, fried or grilled pork from different origins, and PANH formation during pork thermal processing. *Journal of Food Composition and Analysis* 2015, 43, 18-24 **(35 pkt.)**
34. Szterk A., Jesionkowska K.*: Influence of the cold storage time of raw beef meat and grilling parameters on sensory quality and content of heterocyclic aromatic. *LWT – Food Sci. Technol.* 2015, 61, 299-308 **(35 pkt.)**

35. Szterk A., Rogalski M.*, Szymborski T.*: The impact of linseed oil lipids on the physical properties of corn crisps and the possibility of obtaining crisps enriched with n-3 fatty acid. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2015, 92, 1195-1203 **(30 pkt.)**
36. Tarakowski R.*, Ptasznik S., Malanowski A.*, Rostocki A.*, Kowalczyk M.*, Modzelewski P.*, Siegoczyński R.*: Could RME biodiesel be potentially harmful to modern engine sodification process in RME. *FUEL*, 2015, 146, 28-32 **(40 pkt.)**
37. Windyga B.*, Rutkowska M.*, Sokołowska B., Skąpska S., Wesołowska A.*, Wilińska M.*, Fonberg-Broczek M.*, Rzoska S.*: Inactivation of *Staphylococcus aureus* and native microflora of human milk by high pressure processing. *High Press. Res.* 2015, 35 (2), 181-188 **(25 pkt.)**
38. Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.*, Przygoński K., Mildner-Szkudlarz S.*: Bioactive β -carboline-snorharman and harman in traditional and novel raw materials for chicory coffee. *Food Chem.* 2015, 175C, 280-283. **(40 pkt)**
39. Woźniak Ł., Skąpska S., Marszałek K.: Ursolic acid - a pentacyclic triterpenoid with a wide spectrum of pharmacological activities. *Molecules* 2015, 20, 20614-20641 **(30 pkt.)**
40. Zielińska K., Fabiszewska A.*, Stefańska I.: Different aspects of *Lactobacillus* inoculants on the improvement of quality and safety of alfalfa silage. *Chilean J. Agric. Res.* 2015/75, 3, 298-306 **(25 pkt.)**

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

1. Baryga A., Połec B., Szymański T., Wołyńska W.: Wpływ nawożenia kukurydzy pozostałością po fermentacji wysłodków buraczanych na przyrost biomasy i wartość energetyczną. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (2), 36-52 **(6 pkt.)**
2. Choińska R., Giryn H.: Biosynteza wewnątrzkomórkowego tłuszczu przez mikroorganizmy olejogenne. Drożdże olejogenne (lipolityczne). *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (4), 91-101 **(6 pkt.)**
3. Czajkowska-Mysiek A., Leszczyńska J.*: Zawartość histaminy w produktach spożywczych zawierających ryby przeznaczonych dla dzieci i niemowląt. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2015, 48(3), 289-293 **(6 pkt.)**
4. Danielczuk J., Hałasińska A. G., Skąpska S. Metody szkolenia zespołu analizy sensorycznej w aspekcie spełnienia wymogów akredytacji. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (3), 99-113 **(6 pkt.)**
5. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*, Środoń S.*: The estimation of pork carcass primal cuts value based on backfat thickness. *J. Centr. Eur. Agric.* 2015, 16 (1), 112-121 **(14 pkt.)**

6. Gajewska M., Czajkowska-Mysiek A.: Ocena poziomu zanieczyszczenia azotanami (III) i (V) suszonych roślin przyprawowych dostępnych w sprzedaży detalicznej. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2015, 48 (3), 310-315 **(6 pkt.)**
7. Garbowska M., Stefańska I., Młynek M.*: Aktywność peptydaz wybranych szczepów *Lactobacillus* poddanych obróbce termicznej. *Żywn. Nauka Technol. Jakość*, 2015, 6 (103), 150-164 **(13 pkt.)**
8. Grześkowiak E., Borzuta K., Lisiak D., Janiszewski P., Skiba G*: Profil kwasów tłuszczowych mięsa oraz wartość rzeźna świń żywionych mieszanką z dodatkiem oleju lnianego i rybnego. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (4), 17-28 **(6 pkt.)**
9. Janiszewski P., Grześkowiak E., Lisiak D., Szulc K.*, Borzuta K.: Jakość i przydatność technologiczna mięsa świń rasy złotnickiej pstrej i jej mieszańców z rasą duroc lub wielką białą polską. *Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot.* 2015, 11/2, 83-93 **(7 pkt.)**
10. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Powalowski K., Samardakiewicz Ł.: Wpływ Klas uformowania i otłuszczenia tusz na pH mięsa wołowego oraz charakterystyka struktury skupu bydła krajowego. *Rocz. Nauk. Pol. Tow. Zoot.*, 2015, 11 (4), 65-74 **(7 pkt.)**
11. Janiszewski P., Grześkowiak E., Szulc K.*, Borzuta K., Lisiak D.: Wpływ krzyżowania towarowego świń rasy Złotnickiej Pstrej ze świniami rasy na jakość wybranych przetworów mięsnych. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2015, 5(120), 109-120 **(13 pkt.)**
12. Kotarska K., Dziemianowicz W.: Wpływ wybranych aktywatorów mineralnych na fermentację alkoholową buraków cukrowych i jakość uzyskiwanego destylatu rolniczego (cz. II). *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2015, 59 (1), 22-24 **(5 pkt.)**
13. Kotarska K., Świerczyńska A.: Charakterystyka płynięcia wywarów gorzelnicznych. *Inż. Aparat. Chem.* 2015, 5, 259-260 **(7 pkt.)**
14. Kotarska K., Dziemianowicz W.: Wpływ różnych warunków fermentacji alkoholowej melasy na jej intensyfikację i jakość otrzymanego spirytusu. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2015, 2(99), 150-159 **(13 pkt.)**
15. Królasik J., Szosland-Fałtyń A.: Znaczenie quorum sensing w tworzeniu biofilmów bakteryjnych. *Przem. Spoż.* 2015, 69 (2), 24-27 **(12 pkt.)**
16. Królasik J., Szosland-Fałtyń A.: Dynamika tworzenia biofilmu *Listeria monocytogenes* na powierzchni polipropylenu w obecności drobnoustrojów natywnych środowiska produkcji żywności. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (2), 53-65 **(6 pkt.)**
17. Kucharczak D.*, Masewicz Ł.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.M.*: Właściwości molekularne wody hydratacyjnej w żelach skrobi ziemniaczanej acetylowanej. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2015, 5(102), 142-151 **(13pkt.)**
18. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H. B.: Jakość żywieniowa, sensoryczna i mikrobiologiczna koncentratów i otrzymanych z nich past z udziałem preparowanej fasoli kolorowej Red Kidney. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (3),

83-98 (6 pkt.)

19. Kupryś-Caruk M.: Wpływ inokulum na produkcję biogazu z różnych gatunków roślin energetycznych w testach BMP. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (4), 5-16 (6 pkt.)
20. Lisiak D.: Struktura ubojni trzody i bydła w Polsce. Gospodarka Mięsna 2015, 5, 12-14 (7 pkt.)
21. Lisiak D.: Upowszechnienie klasyfikacji EUROP tusz wieprzowych w UE. Gospodarka Mięsna 2015, 9, 18-22 (7 pkt.)
22. Makała H.: Wędzenie tradycyjne i z zastosowaniem preparatu dymu wędzarniczego a zawartość WWA. Gospodarka Mięsna 2015, 12, 28-35 (7 pkt.)
23. Makała H.: Opakowania dla przemysłu mięsnego. Gospodarka Mięsna 2015, 4, 28-32 (7 pkt.)
24. Makała H., Foltyn M.: Jakość szynek surowo dojrzewających - wybrane aspekty. Gospodarka Mięsna 2015, 2, 30-33 (7 pkt.)
25. Makała H.: Zastosowanie metody komputerowej analizy obrazu do oznaczania zdolności utrzymania wody własnej przez mięso. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (3), 57-68 (6 pkt.)
26. Małyszek Z., Makowska A.*, Smentek J.*, Kubiak P.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: Ocena czynników decydujących o prawidłowości pomiaru właściwości reologicznych skrobi modyfikowanych. Żywn. Nauka Technol. Jakość, 2015, 3(100), 160-175 (13 pkt.)
27. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I.: Preparaty enzymatyczne w technologii produkcji wyrobów rybnych. Przem. Spoż. 2015, 69 (1), 20-24 (12 pkt.)
28. Markowska J., Kasprzyk I., Polak E.: Przechowalność żywności w atmosferze modyfikowanej. Przem. Spoż. 2015, 69 (9), 21-25 (12 pkt.)
29. Markowska J., Kasprzyk I., Polak E.: Ziołowe surowce przyprawowe w przetwórstwie żywności. Przem. Spoż. 2015, 11, 21-25 (12 pkt.)
30. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S.: Effect of supercritical carbon dioxide on selected quality parameters of preserved strawberry juice. Żywn. Nauka Technol. Jakość 2015, 2 (99), 114-123 (13 pkt.)
31. Michałowska D.: Żywotność drożdży a proces fermentacji piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2015, 59 (11/12), 28-30 (5 pkt.)
32. Miecznikowski A., Zielińska K.: Badania mikrokapsułkowania granulowanych preparatów wybranych szczepów bakterii fermentacji mlekowej z rodzaju *Lactobacillus* Część I. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (1), 44-60 (6 pkt.)
33. Miecznikowski A., Zielińska K.: Badania mikrokapsułkowania granulowanych preparatów wybranych szczepów bakterii fermentacji mlekowej z rodzaju

Lactobacillus Część II. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (2), 26-35
(6 pkt.)

34. Miecznikowski A., Bucoń M.*, Stecka K., Zielińska K., Wyborski W.*, Kuźma S.*: Efekt ekologiczny uzyskany przy modernizacji gorzelni. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2015, 69 (6), 33-34 **(5 pkt.)**
35. Mikołajczuk-Szczyrba A., Młynarczyk I., Goncerzewicz A., Misiewicz A.: Bakterie fermentacji mlekowej w przemyśle spożywczym. Przem. Spoż. 2015, 69 (10), 32-35 **(12 pkt.)**
36. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Wpływ płatkowania nasion i niskotemperaturowej hydrotermicznej obróbki płatków na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. Żywn. Nauka Technol. Jakość 2015, 2(99), 79–90 **(13 pkt.)**
37. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Zastosowanie metody płytek dwuwarstwowych do regeneracji komórek *Escherichia coli* uszkodzonych subletalnie w wyniku działania ditlenku węgla w podwyższonym ciśnieniu. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (2), 66-76 **(6 pkt.)**
38. Nasiłowska J., Misiewicz A., Pietracha D.: Niepewność pomiaru w mikrobiologii żywności. Problemy Jakości 2015, 7-8, 12-14 **(7,7 pkt)/ZM-(3,3 pkt.)**
39. Owczarek L., Jasińska U.T., Skąpska S.: Dewelopment of oat-banana fermentem beverage with beta-glucan additive. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (2), 5-25 **(6 pkt.)**
40. Paziak-Domańska B., Bartodziejska B.: Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności w oparciu o obowiązujące regulacje prawne UE. Prz. Zboż.-Młyn. 2015, 4, 2-4 **(6 pkt.)**
41. Paziak-Domańska B., Bartodziejska B.: Zagrożenia mikrobiologiczne żywności. Regulacje prawne UE. Przem. Spoż. 2015, 69 (1), 13-17 **(12 pkt.)**
42. Piasecka-Józwiak K., Słowik E., Rozmierska J., Chabłowska B.: Characteristic of organic flour produced from einkorn wheat and rheological properties of einkorn dough in terms of bread obtaining, J. Res. Applic. Agric. Eng. 2015, 60 (4), 61-66 **(2 pkt. ZZ/ZF 10 pkt.)**
43. Pietracha D., Zdziennicki F., Misiewicz A., Szewczuk K.: Wpływ zmian objętości hodowli inokulacyjnej *Streptovorticillium mobaraense* na aktywność transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (3), 17-25 **(6 pkt.)**
44. Podolska G.*, Rothkaehl J., Górniak W., Stępniewska S.: Wpływ nawożenia azotem i gęstości siewu na plon i wartość wypiekową pszenicy orkisz (*Triticum aestivum. ssp. spelta*) odmiany Rokosz. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin-Polonia Sectio E 2015 70 (1), 93-102 **(9 pkt.)**
45. Połec B., Baryga A.: Oddziaływanie preparatów chemicznych stosowanych w cukrowniach na biodegradację zanieczyszczeń ścieków i biocenozę wód. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (3), 47-56 **(6 pkt.)**

46. Porębska I., Sokołowska B., Woźniak Ł.: Czynniki wpływające na wydzielanie kwasu dipikolinowego z przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* poddanych działaniu wysokiego ciśnienia hydrostatycznego. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (3), 5-16 **(6 pkt.)**
47. Rothkaehl J.: Ocena podstawowych cech technologicznych ziarna pszenicy ze zbiorów 2014 r. Prz. Zboż.-Młyn. 2015, 58 (3), 2-8 **(6 pkt.)**
48. Rothkaehl J.: Jakość ziarna pszenicy ze zbiorów 2015 roku w wybranych krajach członkowskich UE. Prz. Zboż.-Młyn. 2015, 58 (11-12), 14-15 **(6 pkt.)**
49. Rothkaehl J., Górniak W.: Normalizacja - czy nadal jest ważna dla firm zbożowo-młynarskich i piekarskich? Prz. Zboż.-Młyn. 2015, 58 (11-12), 20-21 **(6 pkt.)**
50. Salamon A.: Hydrofobiny - produkty metabolizmu grzybów strzępkowych jako potencjalna przyczyna gushingu pierwotnego piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2015, 59 (2), 22-23 **(5 pkt.)**
51. Samardakiewicz Ł., Janiszewski P., Mikołajczak B.*: Udział części zasadniczych w zależności od masy i klasy mięsności tusz wieprzowych. Roczn. Nauk. Pol. Tow. Zoot. 2015, 11(2), 95-102 **(7 pkt.)**
52. Słowik E., Informacja o wartości odżywczej już wkrótce musi znaleźć się na opakowaniach przetworów zbożowych, Przegl. Zboż.-Młyn. 2015, 11-12, 22-25 **(6 pkt.)**
53. Sokołowska B., Niezgoda J.: Zastosowanie systemu EZ-FLUO™ Merck Millipore do szybkiej oceny jakości mikrobiologicznej soków i napojów. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2015, 59 (1), 3-7 **(5 pkt.)**
54. Sokołowska B., Skąpska S., Niezgoda J., Dekowska A., Fronberg-Broczek M.*: Wpływ lizozymu i nizyny na przeżywalność przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* poddanych działaniu wysokiego ciśnienia hydrostatycznego i temperatury. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (1), 21-33 **(6 pkt.)**
55. Sokołowska B., Porębska I., Nasiłowska J., Niezgoda J., Dekowska A.: Inactivation of the native microflora in beetroot juice by high pressure carbon dioxide combined with temperature. Pol. J. Natur. Sci. 2015, 30(1), 81-89 **(14 pkt.)**
56. Stępniewska S.: Wartość technologiczna ziarna wybranych odmian pszenicy. Acta Agrophysica 2015, 1, 103-114 **(14 pkt.)**
57. Sumińska T., Gajownik B., Waleriańczyk E.: Zbadanie i określenie czynników decydujących o klarowności roztworu cukru białego. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (3), 35-46 **(6 pkt.)**
58. Szafrńska A., Rachoń L.*, Szumiło G.*: Estimation of protein-starch complex od selected wheat species depending on production technology intensity. Zesz. Probl. Post. Nauk Rol. 2015, 582, 81-90 **(13 pkt.)**
59. Szafrńska A.: Predicting the farinograph and alveograph properties of flour based on the results of mixolab parameters. Acta Agrophysica, 2015, 22(4), 457-469 **(14 pkt.)**

60. Szafrńska A.: Wykorzystanie mixolabu do opracowania profili użytkowych mąki pszennej. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (4), 55-67 **(6 pkt.)**
61. Szewczuk K., Misiewicz A.: Wzrost *Listeria monocytogenes* a warunki środowiskowe. Przem. Spoż. 2015, 69 (11), 12-15 **(12 pkt.)**
62. Szosland-Fałtyn A., Królasik J.: Produkty owocowo-warzywne jako źródło probiotyków w diecie człowieka. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (1), 74-82 **(6 pkt.)**
63. Szosland-Fałtyn A., Królasik J.: Koktaj bakteriofagowy - skuteczne narzędzie w zapewnianiu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności chłodzonej. Chłodnictwo 2015, 4-5/L, 36-40 **(6 pkt.)**
64. Szosland-Fałtyn A., Królasik J.: Zastosowanie bakterii fermentacji mlekowej do kontroli wzrostu pleśni toksynotwórczych oraz usuwania mikotoksyn z produktów mlecznych. Post. Techn. Przetw. Spoż. 2015, 1, 91-94 **(6 pkt.)**
65. Szosland-Fałtyn A., Królasik, J., Paziak-Domańska B., Bartodziejska B.: Zastosowanie przyjaznych dla środowiska technik dezynfekcji w inaktywacji *Campylobacter* sp. w mięsie drobiowym. Żywn. Nauka Technol. Jakość 2015, 6(103), 87-95 **(13 pkt.)**
66. Szymański P.: XLII Dni Przemysłu Mięsnego. Gospodarka Mięсна 2015, 1, 34-35 **(7pkt.)**
67. Szymański P.: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego. Gospodarka Mięсна 2015, 6, 46-47 **(7 pkt.)**
68. Tyszkiewicz S.: Pierwszy krok na drodze w kierunku europejskiej wspólnoty polityki rolnej (1). Prz. Techn. 2015, 8, 37-39 **(4 pkt.)**
69. Tyszkiewicz S.: Pierwszy krok na drodze w kierunku europejskiej wspólnoty polityki rolnej (2). Prz. Techn. 2015, 9, 14-15 **(4 pkt.)**
70. Tyszkiewicz S.: Pierwszy krok na drodze w kierunku europejskiej wspólnoty polityki rolnej (3). Prz. Techn. 2015, 10-11, 33-34 **(4 pkt.)**
71. Wojtowicz E.: Aroma analysis of herbal raw materials for chicory coffee. Pol. J. Comm. Sci. – Tow. Probl. Jakości 2015, 3(44), 78-84. **(9 pkt.)**
72. Wojtowicz E.: Metody analizy związków zapachowych żywności. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2015, 70 (4), 102-116 **(6 pkt.)**
73. Wróbel B.*, Zielińska K., Fabiszewska A.*: The effect of mineral NPK and organic fertilization on the content of nutritive components and microbiological quality on the first regrowth of meadow sward. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2015, 4, 129-134 **(12 pkt.)**
74. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Nowa metoda identyfikacji składu mieszanin czynników chłodniczych. Chłodnictwo 2015, 1-2, 18-23 **(6 pkt.)**
75. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Wskaźniki oddziaływania przemysłu spożywczego na środowisko. Przem. Spoż. 2015, 69, 9, 8-11 **(12 pkt.)**

76. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Kuleta P., Polak E.: Ślad węglowy jako ekologiczny wskaźnik dla przemysłu rolno-spożywczego. *Chłodnictwo* 2015, 4-5, 22-25 (6 pkt.)
77. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Kuleta P., Polak E.: Ślad węglowy modelowej instalacji chłodniczej. *Chłodnictwo* 2015, 12, 7 (6 pkt.)
78. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Kuleta P.: Badania modelowego układu chłodniczego w aspekcie ograniczania śladu węglowego. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (4), 68-90 (6 pkt.)
79. Zaborowska Z., Korbas E., Józwiak I.: Wpływ procesu ekstruzji na zawartość α - tokoferolu w wybranych produktach zbożowych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2015, 70 (4), 47-54 (6 pkt.)
80. Zielińska K., Fabiszewska A.*, Wróbel B.*: A contamination of sward from the grasslands of organic and conventional farms with aflatoxins and ochratoxin A. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2015, 4, 140-145 (12 pkt.)

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

1. Kielczyński P.*, Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K.*, Rostocki K.J.*, Siegoczyński R.M.*, Ptasznik S.: Ultrasonic studies of physicochemical parameters of biofuels in a broad range of pressures and temperatures. W: 2015 IEEE International Ultrasonic Symposium, Taipei, 21-24.10.2015, s. 188-189 (15 pkt.)

II. Monografie naukowe

a) Monografia naukowa – gdy liczba autorów monografii wynosi czterech lub więcej a ich udział jest nie wyodrębniony

1. Rozmierska J., Stecka K., Chabłowska B., Piasecka-Józwiak K.: Drożdże i preparaty pochodzenia drożdżowego w doskonaleniu jakości oraz bezpieczeństwa żywności i pasz. Wydawn : IBPRS 137 s.

b) Rozdział w monografii naukowej wieloautorskiej, w której autorstwo rozdziału jest oznaczone, a liczba autorów monografii naukowej wynosi czterech lub więcej

1. Bartodziejska B., Szosland-Fałtyn A., Paziak-Domańska B., Królasik J.: Charakterystyka bakterii z rodzaju *Campylobacter*, występujących w surowym mięsie drobiowym. W: *Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Aspekty mikrobiologiczne, chemiczne i ocena towaroznawcza*. Pr. zbior. pod red. Joanny Stadnik i Izabelli Jackowskiej. Kraków: Wydawn. Nauk. PTTŻ, 2015 s. 5-13
2. Królasik J., Szosland-Fałtyn A., Paziak-Domańska B., Bartodziejska B.: Skuteczność wybranych enzymów w usuwaniu biofilmów bakteryjnych z powierzchni stali nierdzewnej. W: *Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Aspekty mikrobiologiczne,*

chemiczne i ocena towaroznawcza. Pr. zbior. pod red. Joanny Stadnik i Izabelli Jackowskiej. Kraków: Wydawn. Nauk. PTTŻ, 2015 s. 97-108

3. Le Thanh-Blicharz J., Makowska A.*, Lewandowicz J.*, Małysek Z.: Wpływ jonów metali dwuwartościowych na właściwości skrobi porowatych. W: Technologiczne kształtowanie jakości żywności. Pr. zbior. pod red. Karoliny M. Wójciak i Zbigniewa J. Dolatowskiego. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2015 s. 149-159
4. Lewandowicz J.*, Śmigielska H.*, Le Thanh-Blicharz J.: Jakość majonezów niskotłuszczowych zagęszczanych skrobią oporną typu RS4. W: Paradygmat zrównoważonego rozwoju lokalnego i regionalnego we współczesnej gospodarce. Warszawa: CeDeWu Sp. z o.o., 2015 s. 313-325
5. Makąła H., Rezler R.*: Właściwości mechaniczno - reologiczne modelowych układów tłuszczowych. W: Technologiczne kształtowanie jakości żywności. Pr. zbior. pod red. Karoliny M. Wójciak i Zbigniewa J. Dolatowskiego. Kraków: Wydawn. PTTŻ, 2015, s. 181-188
6. Makąła 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. Editors: Grażyna Budryn and Dorota Żyżelewicz, Research Signpost 37/661 (2), Fort P.O. Trivandrum-695 023 Kerala, India 2015, 165-184
7. Makąła H.: Cold-pressed oils as functional food. W: Plant Lipids Science, Technology, Nutritional Value and Benefits to Human Health. Editors: Grażyna Budryn and Dorota Żyżelewicz, Research Signpost 37/661 (2), Fort P.O. Trivandrum-695 023 Kerala, India 2015, 185-200
8. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I.: Zastosowanie preparatów handlowych transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego do wytworzenia mrożonych formowanych wyrobów z rozdrobnionego mięsa ryb. W: Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Aspekty mikrobiologiczne, chemiczne i ocena towaroznawcza. Pr. zbior. pod red. Joanny Stadnik i Izabelli Jackowskiej. Kraków: Wydawn. Nauk. PTTŻ, 2015 s. 155-171
9. Piasecka-Józwiak K., Rozmierska J., Słowik E., Chabłowska B., Szkudzińska-Rzeszowiak E., Kliszcz M., Bartosiak E.: Praktyczne aspekty produkcji pieczywa, produktów zbożowych i cukierniczych oraz metody wydłużania trwałości, świeżości i parametrów przechowalniczych tych wyrobów. W: Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego realizowanych w 2014 r. Wydawn. MRiRW, 2015 s. 17-28
10. Podolska G.*, Rothkaehl J., Górniak W., Stępniewska S., Boguszewska A.: Wartość technologiczna pszenicy orkisz odmiany Rokosz. W: Technologiczne kształtowanie jakości żywności pod red. Karoliny M. Wójciak i Zbigniewa J. Dolatowskiego, Kraków: Wydawn. Naukowe PTTŻ, 2015 s. 237-248

PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach

1. Baryga A., Chapowska R.: Sposoby na zmniejszenie strat cukru, które pojawiają się w trakcie produkcji. *Cukier Ukrainy*, 2015, 2 (110), 37-42
2. Baryga A., Połec B.: Wpływ nawożenia plantacji buraka cukrowego odpadami powstałymi podczas fermentacji miazgi na jakość surowców i gleby. *Cukier Ukrainy*, 2015, 2 (110), s. 43–50
3. Bordun I., Ptashnyk V., Sardyga R., Baryga A.: Perspectives of wedgeshaped dehydration metod for evaluation of physical and chemical properties of multicomponent aqueous solutions. *Ukrainian Food Journal* 2015, 4, 2, 261-270
4. Gajownik B., Sumińska T.: Wpływ zmian temperatury podczas przechowywania korzeni buraków cukrowych na ich jakość technologiczną. *Cukier Ukrainy*, 2015, 2 (110), 51-57
5. Kowalska M.: W kwestii użycia nadtlenu wodoru do dezynfekcji mieszaniny ekstrakcyjnej, *Cukier Ukrainy*, 2015, 2 (110), 13-15
6. Kowalska M. Wpływ wybranych preparatów dezynfekcyjnych stosowanych w procesie ekstrakcji na proces zakiszania wysłodków. *Cukier Ukrainy* 2015 2 (110), 27-30
7. Kowalska M.: Ocena stosowania nadtlenu wodoru do dezynfekcji mieszaniny ekstrakcyjnej. *Cukier Ukrainy*, 2015, 2, 13-14
8. Nasiłowska J.: Producencie, nie bądź BURAK.....: *Agro Przemysł* 2015, 3, 43-47
9. Nasiłowska J.: Ciśnienie na utrwalenie czyli zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych w przemyśle owocowo-warzywnym. *Agro Przemysł* 2015, 2, 64-68
10. Połec B., Baryga A.: Przerywane napowietrzanie jako sposób intensyfikacji procesu. *Cukier Ukrainy*, 2015, 2 (110), 19-28
11. Porebska I., Sokołowska B., Skąpska S., Woźniak Ł., Fonberg-Broczek M., Rzoska S.J.: DPA Release and germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores under high hydrostatic pressure. *J. Nutr. Food Sci.*, 2015, 5:6
12. Rothkaehl J.: Jakość ziarna pszenicy ze zbiorów 2014 r. w Polsce. *Prz. Piek. Cukier.* 2015, 63 (5), 10, 12, 14
13. Rothkaehl J.: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej 27-30 maja 2015 roku - Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich. *Prz. Piek. Cukier.* 2015, 63 (5), 16
14. Rzoska S.J., Musiał F., Rutkowska M., Fonberg Broczek M., Sokołowska B., Drozd-Rzoska A., Nowakowska J.: Simultaneous impact of high pressures and pulsed electric

- field on *Saccharomyces cerevisiae* model system, J. Food Process. Technol., 2015, 6-12
15. Słowik E.: Chleb Graham. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (1), 18-19
 16. Słowik E.: Jakość skórki pieczywa – jak ją uzyskać i utrzymać? Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (8), 12-14
 17. Słowik E.: Jakość kwasu i kształtujące ją czynniki, Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (6), 14-15
 18. Słowik E., O znakowaniu pieczywa wartością odżywczą - raz jeszcze. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (11), 12-15
 19. Słowik E., Guma guar - właściwości prozdrowotne i polepszające jakość pieczywa. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (9), 12-15
 20. Słowik E., Wpływ kwasu piekarskiego na kształtowanie jakości ciasta i pieczywa. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (7), 12-14
 21. Słowik E., Kwas piekarski w produkcji pieczywa. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (5), 46
 22. Sokołowska B., Niezgodą J.: The new approach to the detection of *Alicyclobacillus* spp. using Merck Millipore EZ-Fluo™ system – the preliminary studies. Fruit Processing, 2015, 5, 196-199.
 23. Szafrńska A.: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej. Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich. Prz. Piek. Cukier. 2015, 63 (7), 28-29
 24. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Szybka identyfikacja składu syntetycznych czynników chłodniczych. Walidacja metody. Technika Chłodnicza i Klimatyzacyjna, 2015, 232-233, (6-7), 217-223
 25. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Szybka identyfikacja składu syntetycznych czynników chłodniczych. Opracowanie metody. Technika Chłodnicza i Klimatyzacyjna 2015, 231 (5), 167-173
 26. Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P., Stęplewska U.: Systemy detekcji czynników chłodniczych w zakładach rolno-spożywczych. Chłodnictwo i Klimatyzacja, 2015, 196 (5), 44-48

II. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Apiecionek M.*, Kalinowski A., Piwowarek K.*: Technologiczne wykorzystanie kultur bakterii probiotycznych w produktach pochodzenia zwierzęcego. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015 r., s. 47-48 (plakat)

2. Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.*, Makowska A.*, Lewandowicz G.*: Sol-gel transition of the gelling starch analyzed by low-field NMR and rheological properties. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 21 (plakat)
3. Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Rolewski P.*: Fizyczne metody badania wiązania wody w żelach skrobiowych. W: XLII Sesja Naukową Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk Lublin, 25-26.06.2015, s. 37 (doniesienie)
4. Bartodziejska B., Szosland-Fałtyń A., Paziak-Domańska B., Królasik J.: Charakterystyka szczepów należących do rodzaju *Campylobacter* izolowanych z surowego mięsa drobiowego. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Żywność -Zdrowie-Przyszłość, Lublin, 25-26 czerwca 2015, s. 180 (plakat)
5. Baryga A., Połec B.: Działalność Zakładu Cukrownictwa Instytutu Przemysłu Rolno-Spożywczego. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 332-325 (referat)
6. Baryga A., Czapowska R.*: Stan higieniczny i sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń oraz pracowników jako czynnik wtórnego zakażenia mikrobiologicznego w zakładach przemysłu spożywczego. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 20-24 (referat)
7. Baryga A., Czapowska R.*: Monitoring procesu produkcji cukru białego w aspekcie powstawania strat powodowanych przez działanie drobnoustrojów. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 288-294 (referat)
8. Baryga A., Dmytrucha N.*, Korolenko T.*, Czapowska R.*: Zastosowanie środków dezynfekujących i myjących w przemyśle spożywczym i przetwórczym. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 30-34 (referat)
9. Baryga A., Połec B.: Wpływ nawożenia plantacji buraka cukrowego pozostałością po fermentacji wysłodków na jakość gleby i wód gruntowych. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 226-233 (referat)
10. **Borys A.**, Kubiak M.S.*, Grześkiewicz S., Właż U.: Zawartość benzo[a]piranu w rynkowych przetworach mięsnych wędzonych. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 46 (plakat)
11. Borys B.*, Lenart P.*, Kłopotek E.*, Lisiak D., Borzuta K.: Ocena konsumencka produktów z mięsa jagnięcego w zależności od stosowania w dawce produktów ubocznych biopaliw. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 29-30 (plakat)

12. Bryła M., Jędrzejczak R., Szymczyk K. Preliminary Study on masked DON and Rother DON metabolites in Polish wheat. W: XI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Trendy w bezpieczeństwie żywności, pasz i środowiska. Bydgoszcz, 29-30.06.2015, s. 55 (doniesienie)
13. Choińska R., Giryn H., Bartosiak E.: Wpływ wybranych szczepów LAB na metabolizm sacharydów w zakwasach piekarskich z ziaren zbóż niechlebowych. W: IX Konferencja – Analityczne zastosowania chromatografii cieczowej, Warszawa, 22-23 października 2015, s.31 (plakat)
14. Cisek A.A.*, Stefańska I., Binek M.*: Quantitative analysis of methanogenic Archara population in chicken droppings – selected validation aspects of DNA isolation methods. W: XVI Konferencja Naukowa - Biologia molekularna w diagnostyce chorób zakaźnych i biotechnologii – DIAGMOL 2015. Warszawa, 28.11.2015, s. 53-56 (doniesienie)
15. Czajkowska-Mysłək A., Leszczyńska J.: Zawartość histaminy w produktach spożywczych zawierających ryby przeznaczonych dla dzieci i niemowląt. W: XXIV Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne, Wrocław, 17-18 wrzesień 2015, s. 22 (doniesienie)
16. Czajkowska-Mysłək A., Leszczyńska J.*: Application of HPLC-APCI-MS for sensitive determination of bioactive amines in fish-based food products intended for infants and young children. W: International Conference - Biologically Active Compounds in Food, BACIF 15, Łódź 15-16.10.2015, s. 83 (plakat)
17. Duziński K.*, Lisiak D., Środoń S.*, Knecht D.*: Biologiczne czynniki warunkujące jakość technologiczną tusz wieprzowych.. W: LXXX Zjazd Naukowy PTZ, Bydgoszcz, 21-23.09.2015, s.139 (doniesienie)
18. Duziński K.*, Lisiak D., Środoń S.*, Knecht D.*: Monitorowanie technologii produkcji elementów handlowych tusz wieprzowych. W: LXXX Zjazd Naukowy PTZ, Bydgoszcz, 21-23.09.2015, s. 140 (doniesienie)
19. Duziński K.*, Lisiak D., Knecht D.*: Szacowanie wartości tuszy wieprzowej z wykorzystaniem aparatu Ultra FOM 300. W: VIII Szkoła Zimowa - Nauka i praktyka w chowie i hodowli świń na tle uwarunkowań gospodarczych w Polsce i Unii Europejskiej, Ustroń, 17-20.02.2015, s. 74-76 (doniesienie)
20. Gajownik B., Sumińska T.: Wpływ zmian temperatury podczas przechowywania buraków cukrowych na ich jakość technologiczną. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-03.03.2015, s. 272-279 (doniesienie)
21. Gajewska M.: Ocena poziomu zanieczyszczenia azotanami (III) i (V) suszonych roślin przyprawowych dostępnych w sprzedaży detalicznej. W: XXIV Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne, Wrocław, 17-18 wrzesień 2015, s. 66 (plakat)
22. Goncerzewicz A., Misiewicz A.: Sequence differentiation and expression among genes of the folic acid biosynthesis pathway in industrial *Saccharomyces cerevisiae* strains. W: 6th International Weigl Conference on Microbiology 8-10 lipca 2015 Gdańsk, s.158 (plakat)

23. Gońda M., Stępniewska S.: Zmiany cech reologicznych mąki pszennej w zależności od dodatku mąki żytniej. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 37-39 (referat)
24. Gońda M., Stępniewska S., Słowik E.: Przydatność parametrów ekstensograficznych do oceny jakości mąki do produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 48-50 (referat)
25. Górniak W., Rothkaehl J.: Jakość ziarna pszenicy zebranego w Polsce w 2014 roku na tle sytuacji w wybranych krajach członkowskich Unii Europejskiej. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 6-9 (referat)
26. Górniak W., Rothkaehl J., Szafrńska A.: Aktualna sytuacja na rynku pszenicy w Polsce. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 63-67 (referat)
27. Górniak W., Rothkaehl J., Zmienność cech jakościowych ziarna pszenicy uprawianego w Polsce na przestrzeni ostatnich lat. W: V Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 22-23 października 2015, s. 27-28 (referat)
28. Grześkowiak E., Lisiak D., Janiszewski P., Borys B.*: Skład chemiczny i cechy fizyko-chemiczne mięsa jagnięcego w zależności od rodzaju zielonki i udziału produktów ubocznych biopaliw w dawce. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 27-28 (plakat)
29. Janiszewski P., Borzuta K., Borys A., Grześkowiak E., Strzelecki J., Lisiak D., Magda F.: Badania wartości rzeźnej i jakości mięsa tuczników pochodzących z kojarzenia lochy Naima z knurami trzech linii PenArLan. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 51 (plakat)
30. Jarosławski L., Zielonka R., Przygoński K.: Wpływ stężenia jonu amonowego na wytwarzanie 4-metyloimidazolu w karmelu amoniakalnym. W: XLII Srejsza Naukowa KNOŻ PAN, Lublin, 25-26.06.2015, s. 142 (plakat)
31. Jędrzejczak R.: Cele i zadania Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego w Warszawie w zmieniających się uwarunkowaniach finansowania nauki w Polsce. W: Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja – Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym. Lwów, 02-03.03.2015, s. 325-331 (referat)
32. Jędrzejczak R., Remiszewski M., Korczak J.*: Żywność dla przyszłości – doskonalenie metod przetwórstwa rolno-spożywczego w celu poprawienia zdrowotności uzyskiwanych wyrobów dla ludzi i zwierząt. W: III Kongres Nauk

Rolniczych „Nauka-Praktyce” – Badania naukowe w procesie kształtowania polskiej wizji Wspólnej Polityki Rolnej i Wspólnej Polityki Rybackiej, Warszawa, 10 września 2015, s. 44-45 (referat)

33. Kalinowski A., Piwowarek K.*, Ratusz K.*: Badania nad zastosowaniem analizy chromatograficznej kwasów tłuszczowych, triacylogliceroli i steroli do wykrywania zafałszowań masła. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 49-50 (plakat)
34. Kalinowski A., Ratusz K.*, Rękas A.*, Piwowarek K.*: Charakterystyka wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin w oparciu o skład kwasów tłuszczowych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 60 (plakat)
35. Karbowski A., Kalinowski A.: Zastosowanie pigmentów z wybranych mikroalg jako substancji o potencjalnym działaniu antyoksydacyjnym. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 24 (referat)
36. Knecht D.*, Lisiak D., Duziński K.*, Środoń S.*: Czynniki determinujące skład tkankowy szynki w tuszach wieprzowych. W: Międzynarodowe Seminarium Naukowe, VIII Szkoła Zimowa - Nauka i praktyka w chowie i hodowli świń na tle uwarunkowań gospodarczych w Polsce i Unii Europejskiej, Ustroń, 17-20.02.2015, s. 99-101 (doniesienie)
37. Kowalska M.: Ocena stosowania nadtlenu wodoru do dezynfekcji mieszaniny ekstrakcyjne. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 302-304 (doniesienie)
38. Kowalska M.: Wpływ wybranych preparatów dezynfekcyjnych stosowanych w procesie ekstrakcji na proces zakiszania wysłodków. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 308-311 (doniesienie)
39. Królasik J., Szosland-Fałtyn A., Paziak-Domańska B., Bartodziejska B.: Skuteczność wybranych enzymów w usuwaniu biofilmów bakteryjnych z powierzchni stali nierdzewnej. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Żywność - Zdrowie-Przyszłość, Lublin, 25-26 czerwca 2015, s. 210 (plakat)
40. Krupska A., Foltyn M.: Określenie parametrów procesu odszlamowania oleju rzepakowego za pomocą fosfolipazy A₂ W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 62 (plakat)
41. Krupska A.: Badania wybranych olejów arganowych dostępnych na rynku pod względem stabilności oksydacyjnej. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 65 (plakat)
42. Kulczak M., Salamon A., Błasińska I., Remiszewski M.: Evaluation of dietary fiber contents in new instant food products. W: International Conference: Biologically

Active Compounds in Food – BACIF 15, Łódź, 15.10.2015. Łódź: Wydawn. Politechnika Łódzka, 2015 s. 21 (plakat)

43. Kulczak M., Przygoński K., Łuczak H., Remiszewski M.: Bioactive compounds and antioxidant properties of new food products with selected plant extracts. W: International Conference: Biologically Active Compounds in Food – BACIF 15, Łódź, 15.10.2015. Łódź: Wydawn. Politechnika Łódzka, 2015 s. 20 (plakat)
44. Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*, Makowska A.*, Lewandowicz J.*, Małysek Z.: The rheological characteristics of oxidized porous starches fortified with Fe²⁺ ions. W: 13th International Commodity Science Conference, Dolsk, 22-25.06.2015, s.107 (plakat)
45. Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*, Lewandowicz J.*, Drożdżyńska A.*: The effect of degree of saccharification on the rheological properties and molecular dynamics of water of concentrated maltodextrin's solutions. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, 126-129 (referat)
46. Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*, Lewandowicz J.*, Lewandowicz G.*: The effect of degree of saccharification on the rheological properties and molecular dynamics of water of concentrated maltodextrin's solutions. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 14 (plakat)
47. Le Thanh-Blicharz J., Makowska A.*, Lewandowicz J.*, Małysek Z.: Wpływ jonów metali dwuwartościowych na właściwości skrobi porowatych. W: XLII Sesja Naukową Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Lublin, 25-26.06.2015, s. 217 (plakat)
48. Lewandowicz J.*, Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: The effect of degree of substitution on the macroscopic and molecular properties of the pastes of acetylated starches. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 45-49 (referat)
49. Lewandowicz J.*, Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Makowska A.*: Water binding capacity in waxy and normal rice starch pastes. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 69-72 (referat)
50. Lewandowicz J.*, Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: The effect of substitution on macroscopic and molecular properties of the pastes of acetylated starches. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 14 (plakat)
51. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Małysek Z.: Właściwości reologiczne skrobi woskowych wzbogaconych mikroelementami. W: Polski Kongres Reologii, Opole, 21-23.10.2015, s. 101-102 (doniesienie)
52. Lewandowicz J.*, Śmigielska H.*, Le Thanh-Blicharz J.: Rheological properties of tomato ketchup thickened with type 4 resistant starch enriched with micronutrients. W: Biotech 2015, Gdańsk, 26-28.08.2015, s. 46 (plakat)

53. Lewandowicz J.*, Baranowska H.*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: Water binding capacity in waxy and normal rice starch pastes. W: 11th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience 2015, Praga, Czechy, 7-9.10.2015, s. 14 (plakat)
54. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Majcharzk D.*: The effect of salt addition on the rheological properties of natural waxy starches. W: 13th International Commodity Science Conference, Dolsk, 22-25.06.2015, s. 108 (plakat)
55. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Makowska A.*, Małyszek Z.: Rheological properties of oxidized porous starches enriched with Cu²⁺ and Zn²⁺ ions. W: Environment & Technology in Business, Poznań, 1.10.2015, s. 39 (plakat)
56. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Majcharzk D.*: Wpływ dodatku sacharozy na właściwości reologiczne skrobi woskowych. W: IV Ogólnopolska Konferencja Młodych Naukowców w Poznaniu, Poznań, 23-25.04.2015, s. 63-64 (plakat)
57. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*: Właściwości reologiczne sosów typu keczup zagęszczonych natywną i modyfikowaną skrobią ziemniaczaną. W: VIII Ogólnopolska Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Owoce i Warzywa od Świtu do Zmierzchu, Poznań, 28-29.05.2015, s. 48 (plakat)
58. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J.: Ocena możliwości zastosowania skrobi woskowych do produkcji legumin. W: VII Środowiskowa Konferencja Doktorantów – Innowacyjny rozwój kapitału ludzkiego i gospodarki, Poznań, 19.09.2015, s. 56 (plakat)
59. Lisiak D.: Rynek wieprzowy w Polsce i na świecie. Stan i perspektywy. W: XLIV Dni Przemysłu Mięsnego – Problemy rynkowe produkcji mięsa, Warszawa, 26 listopada 2015, s. 1-6 (referat)
60. Lisiak D., Ślósarz P.*, Borzuta K., Powalowski K.: Opracowanie metody szacowania marmurkowości mięsa wieprzowego przy pomocy urządzenia Uni-Fom. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 52-53 (plakat)
61. Ludwiczak A.*, Ślósarz P.*, Przybylak A.*, Lisiak D., Boniecki P.*, Stanisław M.*, Koszela K.*, Zaborowicz M.*, Przybył K.*, Wojcieszak D.*, Janczak D.*, Bykowska M.*: Different methods of image segmentation in the process of meat marbling evaluation. W: 7th International Conference on Digital Image Processing, Los Angeles, USA, 9-10 kwietnia 2015, s. 6 (plakat)
62. Łuczak H., Kulczak M., Przygoński K.: Badania biegłości ważnym elementem zapewnienia wiarygodności wyników oznaczania zawartości kofeiny. W: Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Jakość w chemii analitycznej 7, Moryk. Warszawy, 25-27.11.2015, s. 46 (plakat)
63. Łuczak H., Przygoński K., Kulczak M.: Chlorogenic acids content changes in roasted coffee (coffea robusta) during storage. W: International Conference - Biologically Active Compounds in Food, BACIF 15, Łódź 15-16.10.2015 s. 23 (plakat)

64. Łuczak H., Przygoński K., Kulczak M.: Influence of roasting process on chlorogenic acids content in coffea robusta. W: International Conference.- Biologically Active Compounds in Food, BACIF 15, Łódź 15-16.10.2015 s. 22 (plakat)
65. Makąła H., Rezler R.*: Właściwości mechaniczno reologiczne modelowych układów tłuszczowych. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Lublin, 25-26 czerwiec 2015, s. 220 (plakat)
66. Makąła H., Rezler R.*, Baranowska H.*: Rola oleju roślinnego oraz preparatów błonnika w kształtowaniu właściwości reologicznych i zdolności wiązania wody modelowych układów tłuszczowych. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Metody fizyczne w badaniach środowiska rolno-spożywczego i leśnego, Malinówka/k Ełku, 9-11 wrzesień 2015, s. 36 (referat)
67. Makąła H., Foltyn M., Siekierko U.: Metody oznaczania zawartości chlorku sodu w przetworach mięsnych. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Metody fizyczne w badaniach środowiska rolno-spożywczego i leśnego, Malinówka/k Ełku, 9-11 wrzesień 2015, s. 35 (referat)
68. Makąła H., Rezler R.*: Zastosowanie analizatora reologicznego do oceny właściwości mechaniczno-reologicznych modelowych układów tłuszczowych. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 40-41 (plakat)
69. Makąła H., Foltyn M., Siekierko U.: Porównanie dwóch metod oznaczania zawartości chlorku sodu w przetworach mięsnych. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 42-43 (plakat)
70. Makąła H.: Modyfikacja właściwości reologicznych modelowych układów tłuszczowych olejem lnianym. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 27-28 (referat)
71. Makąła H.: Rola olejów roślinnych w modyfikacji składu kwasów tłuszczowych mięsa i wybranych przetworów mięsnych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 57 (plakat)
72. Makąła H., Krupska A.: Zmiany oksydacyjne modelowych układów tłuszczowych podczas przechowywania. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 64 (plakat)
73. Markowska J., Polak E., Kasprzyk I.: Zastosowanie transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego w mrożonych wyrobach rybnych. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk - Żywność- Zdrowie – Przyszłość, Kraków, 25-26 czerwca 2015, s. 225 (plakat)
74. Markowska J., Polak E., Kalemba D., Libudziś Z.: Investigation of the yield and composition of essential oils of culinary herbs before and after decontamination.

W: International Conference - Biologically Active Compounds in Food, BACIF 15, Łódź 15-16.10.2015 s. 73 (plakat)

75. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S.: Stabilność przechowalnicza soku truskawkowego utrwalonego ditlenkiem węgla w stanie nadkrytycznym. W: VIII Ogólnopolska Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Poznań, 28-29.05.2015, s. 50 (referat)
76. Mińkowski K.: Śruta rzepakowa – wartościowy, ale niedoceniany produkt przemysłu olejarskiego. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 17 (referat)
77. Mińkowski K., Krupska A.: Determination of volatile oxidation products as a method of assessment of early oxidation changes of linseed oil. W: 23 rd International Scientific Conference - Progress in Technology of Vegetable Fat, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 68 (plakat)
78. Mińkowski K., Zawada K.*: Antioxidant activity of native polyphenols in plant oils rich in PUFA N-3. W: 23 rd International Scientific Conference Conference - Progress in Technology of Vegetable Fat, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 75 (plakat)
79. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: The effect of enzymatic treatments of flakes on pressing parameters and quality of linseed oil. W: 23 rd International Scientific Conference - Progress in Technology of Vegetable Fats, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 73-74 (plakat)
80. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: The effect of preparation of seeds and choking of mass of seeds in expeller press on pressing parameters and quality of linseed oil. W: 23 rd International Scientific Conference - Progress in Technology of Vegetable Fats, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 69-70 (plakat)
81. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Influence of low temperature hydrothermal treatment of flakes on pressing parameters and quality of flax oil. W: 23 rd International Scientific Conference - Progress in Technology of Vegetable Fats, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 71-72 (plakat)
82. Mińkowski K.: Plant oils - valuable but unstable sources of N-3 PUFA. W: 23 rd International Scientific Conference - Progress in Technology of Vegetable Fat, Kocierz k/Andrychowa 26-29 maja 2015, s. 66-67 (plakat)
83. Misiewicz A., Goncerzewicz A.: Microevolution in FLO and MAL genes of industrial brewers' yeast, ISSY 32, Perugia, Italy, 13-17 października, 2015 s. 134 (plakat)
84. Misiewicz A., Kamińska-Wojteczek K., Goncerzewicz A.: Identification of sulphite resistance wine yeasts *Saccharomyces cerevisiae* from a pool of selected strains. W: 6th Congress of European Microbiologists, Maastricht 07-11 czerwiec 2015, Abstrakt nr FEMS 2181 (plakat elektroniczny)
85. Misiewicz A., Goncerzewicz A., Jędrzejczak R., Zdziennicki F.: Prognosis of ZEA production in Fusarium strains. W: ECCO XXXIV, Paryż, 27-29 maj 2015 s. 65 (plakat)

86. Misiewicz A., Zdziennicki F., Kamińska-Wojteczek K., Schungel M.*, Smith D.*: Bizet C.*: MIRRI - Microbial Resource Research Infrastructure - different ways of communication between providers and users of culture collections of microorganisms. W: 6th Congress of European Microbiologists, Maastricht, 7-11 czerwiec 2015, Abstrakt nr FEMS 2689 (plakat elektroniczny)
87. Misiewicz A., Pietracha D., Zdziennicki F., Szafrńska A., Stępniewska S.: Cechy jakościowe i organoleptyczne ziarna pszenicy a jakość mikrobiologiczna w kontekście obecności grzybów strzępkowych z rodzaju *Fusarium*. W: V Ogólnopolska Konferencja naukowa – jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 22-23 października 2015, s. 52 (plakat)
88. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Technika wysokich ciśnień hydrostatycznych w aspekcie inaktywacji bakterii z rodzaju *Listeria* w soku z buraków ćwikłowych. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Lublin, 25-26.06.2015, s. 81 (doniesienie)
89. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Inactivation and sublethal injury of *Listeria innocua* in beetroot juice after high hydrostatic pressure and during storage. W: EHPRG 53 International Conference on High Pressure Science and Technology - Madrid, Spain, 30.08-04.09.2015, s. 268 (plakat)
90. Nasiłowska J., Sokołowska B., Porębska I., Rutkowska M.*, Skąpska S., Rzoska S.*: The impact of high hydrostatic pressure on inactivation and sublethal injury of foodborne pathogens in beetroot juice. W: 29 EFFoST International Conference - Food Science Research and Innovation -Athens, Greece, 10-12 Listopad 2015, s. 1418 (plakat)
91. Ocieczek A.*, Makała H.: Charakterystyka właściwości sorpcyjnych preparatów błonnika. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 38-39 (plakat)
92. Ocieczek A.*, Makała H.: Ocena właściwości sorpcyjnych wybranych preparatów błonnika. W: Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Metody fizyczne w badaniach środowiska rolno-spożywczego i leśnego, Malinówka/k Ełku, 9-11 wrzesień 2015, s. 41 (referat)
93. Owczarek L., Jasińska U., Skąpska S.: Fermentowany napój zbożowo-owocowy zawierający immobilizowane jelitowe bakterie probiotyczne – jako produkt funkcjonalny. W: VIII Ogólnopolska Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Poznań, 28-29.05.2015, s. 17 (referat)
94. Paczkowska M.*, Le Thanh-Blicharz J., Garbacki P.*, Kubiak B.*, Cielecka-Piontek J.: Zastosowanie modyfikowanej skrobi jako potencjalnego modyfikatora rozpuszczania i szybkości rozpuszczania naproksenu. W: BioOrg I Wielkopolskie Sympozjum Chemii Bioorganicznej, Organicznej i Biomateriałów, Poznań, 5.12.2015 s. 76-79 (plakat)
95. Piasecka Józwiak K., Chabłowska B., Świątek M.: Application of PCR-DGGE in assessing the stability of bacterial starter cultures in microbiota of sourdough. W: XVI

Konferencja Naukowa - Biologia molekularna w diagnostyce chorób zakaźnych i biotechnologii – DIAGMOL 2015. Warszawa, 28.11.2015, s. 112 (doniesienie)

96. Pietracha D., Szewczuk K., Zdziennicki F., Misiewicz A.: Influence of starter inoculum on dynamic growth of *Streptovorticillium mobaraense* in O3 medium. W: 6th Congress of European Mikrobiologists, Maastricht, 07-11 czerwiec 2015 Abstrakt nr 2158 (plakat elektroniczny)
97. Podolska G.*, Rothkaehl J., Górniak W., Stępniewska S., Boguszevska E.*: Wartość technologiczna pszenicy orkisz odmiany Rokosz. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN - Żywność - Zdrowie - Przyszłość, Lublin, 25-26.06.2015, s. 238 (plakat)
98. Polak E., Markowska J., Kasprzyk I.: Zastosowanie transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego w mrożonych wyrobach mącznych. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk - Żywność- Zdrowie – Przyszłość, Kraków, 25-26 czerwca 2015, s. 239 (plakat)
99. Polak E., Markowska J.: Transport – ważne ogniwo w łańcuchu chłodniczym. W: Międzynarodowe Seminarium Lodowo-Cukiernicze - Odpowiedzialni partnerzy- szerokie perspektywy, Turzno k. Torunia, 19-20.11.2015, s.1-10 (referat)
100. Połec B., Baryga A., Szymański T.: Wpływ napowietrzania przerywanego na efekty oczyszczania ścieków cukrowniczych osadem czynnym. W: Międzynarodowa Naukowo – Techniczna Konferencja - Innowacyjne rozwiązania naukowo-techniczne w przemyśle spożywczym, Lwów, 2-3.03.2015, s. 243-251 (referat)
101. Porębska I., Sokołowska B.: Wpływ zawartości ekstraktu w soku jabłkowym na kiełkowanie i inaktywację *Alicyclobacillus acidoterrestris* w procesach utrwalania żywności. W: XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk - Żywność-Zdrowie-Przyszłość, Lublin, 25-26.06, 2015, s. 82 (doniesienie)
102. Porębska I., Sokołowska B., Skąpska S., Rutkowska M., Rzoska S.J.: Treatment with high hydrostatic pressure and supercritical carbon dioxide against *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in apple juice. W: 29th EFFoST European Federation of Food Science & Technology International Conference. - Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, Ateny (Grecja), 10-12 November 2015, s. 172 (doniesienie)
103. Porębska I., Sokołowska B.: Wpływ L-alaniny i mieszaniny AGFK na kiełkowanie *Alicyclobacillus acidoterrestris*. W: III Konferencja - Mikrobiologia w Medycynie, Przemysle i Ochronie Środowiska, Łódź, 24-25.X. 2015, s. 140 (plakat)
104. Porębska I., Sokołowska B., Woźniak Ł.: The dipicolinic acid (DPA) release and germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores W: Joint AIRAPT-25th & EHPRG-53rd International Conference on High Pressure Science and Technology to be held in Madrid (SPAIN) in 2015., Madryd, 30th August - 4th September 2015 s. 269 (plakat)

105. Ptasznik S.: Rys historyczny Konferencji Tłuszczowych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 8-10 (referat)
106. Ptasznik S.: Margaryna – nieustanny rozwój. Stary – Nowy produkt. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 18-19 (referat)
107. Ptasznik S., Kalinowski A., Ratusz K.*, Rękas A.*, Piwowarek K.*: Wpływ sposobu temperowania na zawartość fazy stałej wybranych prób masła kakaowego. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 61 (plakat)
108. Ptasznik S., Kalinowski A., Ratusz K.*, Rękas A.*: Klasyczne polskie margaryny miękkie w świetle zawartości kwasów tłuszczowych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 63 (plakat)
109. Ratusz K.*, Popis E.*, Wroniak M.*, Kalinowski A.: Opinie konsumentów dotyczące oleju lnianego tłoczonego na zimno. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 44 (plakat)
110. Ratusz K.*, Wirkowska-Wojdyła M.*, Dziecinny R.*, Pietraszek M.*, Zawadzka O.*, Popis E.*, Kalinowski A.: Charakterystyka wartości żywieniowej tłuszczu ciastek kruchych z rynku warszawskiego. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 45 (plakat)
111. Rękas A.*, Wroniak M.*, Kalinowski A.: Ocena jakości olejów tłoczonych na zimno wyprodukowanych z wybranych nasion oleistych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 48-49 (plakat)
112. Rękas A.*, Piekut A.*, Wroniak M.*, Kalinowski A.: Optymalizacja wilgotności nasion i czasu ogrzewania mikrofalowego w celu otrzymania wysokiej jakości oleju rzepakowego. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 53 (plakat)
113. Rostocki A.J.*, Kalinowski A.: Technika wysoko ciśnieniowa i jej zastosowanie w niektórych procesach produkcji i przetwarzania żywności. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 29 (referat)
114. Roszko M., Szymczyk K., Rzepkowska M.*, Jędrzejczak R.: Preliminary study on brominated dioxins/furans and hydroxylated/methoxylated PBDEs in Baltic cod (*Gadus morrhua*) liver. Comparison of the levels of analogue chlorinated co-occurring pollutants. W: XI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Trendy w bezpieczeństwie żywności, pasz i środowiska. Bydgoszcz, 29-30.06.2015, s. 61-62 (referat)

115. Rothkaehl J.: Poziom wartości danego wyróżnika jakościowego w ziarnie pszenicy i uzyskanej z niego mące. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 12-14 (referat)
116. Rothkaehl J.: Ziarno pszenicy – zawartość białka a ilość glutenu. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 35-36 (referat)
117. Rothkaehl J., Górniak W.: Normalizacja – czy nadal jest ważna dla firm zbożowo-młynarskich i piekarskich? W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 60-62 (referat)
118. Skąpska S., Sokołowska B., Waldon E., Porębska I.: Effect of supercritical carbon dioxide (SCCD) on the microbiological quality of dried spices. W: International Nonthermal Processing Workshop - Sustainable innovation based on science and applied research of nonthermal technologies, Ateny (Grecja), 12-13 November 2015, s. 2016 (plakat elektroniczny)
119. Słowik E., Szafrąńska A.: Wpływ dodatku alfa-amylazy na wartość wypiekową mąki żytniej. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 21-23 (referat)
120. Słowik E., Szafrąńska A., Stępniewska S.: Znakowanie wartością odżywczą zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 45-48 (referat)
121. Sokołowska B., Woźniak Ł., Skąpska S., Porębska I., Nasiłowska J., Rzoska S.J.*: Effect of high hydrostatic pressure (HHP) or supercritical carbon dioxide (SCCD) on betalain content and microbiological quality of beetroot juice. W: 29th EFFoST European Federation of Food Science & Technology International Conference. - Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, Ateny (Grecja), 10-12 November 2015, s. 1424 (poster)
122. Sokołowska B., Woźniak Ł., Skąpska S., Porębska I., Rzoska S.J.: Evaluation of quality changes of beetroot juice during refrigerated storage after high hydrostatic pressure (HHP) and supercritical carbon dioxide (SCCD) processing. W: International Nonthermal Processing Workshop - Sustainable Innovation Based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies, Ateny (Grecja), 12-13 November 2015, s. 31 (komunikat ustny)
123. Stecka K., Zielińska K., Stefańska I.: Role of lactic acid bacteria in the improvement of food safety and quality. W: XVII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN, Lublin 25-26.06.2015, s. 202 (plakat)
124. Stefańska I., Piasecka-Jóźwiak K., Kolenda M.*, Kotyrba D., Miecznikowski A., Stecka K.: Proteolysis of allergic proteins responsible for cereal allergy by selected lactic acid bacteria strains. W: XVI Konferencja Naukowa - Biologia molekularna

w diagnostyce chorób zakaźnych i biotechnologii – DIAGMOL 2015. Warszawa, 28.11.2015, s. 152-154 (doniesienie)

125. Stefańska I., Bonecka E.*: Antibiotic resistance of lactic acid bacteria strains intended for use in food and feed applications. W: XVI Konferencja Naukowa - Biologia molekularna w diagnostyce chorób zakaźnych i biotechnologii – DIAGMOL 2015. Warszawa, 28.11.2015, s. 148-151 (doniesienie)
126. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M.: Badania modelowego układu chłodniczego w aspekcie ograniczania śladu węglowego. W: XLVII Dni Chłodnictwa - Aktualne trendy w rozwiązaniach technicznych urządzeń i systemów chłodniczych, klimatyzacyjnych, wentylacyjnych oraz pomp ciepła, Poznań, 24-25.11.2015, s. 251-261 (referat)
127. Stępniewska S.: Rola skrobi i pentozanów w kształtowaniu wartości wypiekowej mąki żytniej. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2015 s. 18-20 (referat)
128. Stępniewska S., Słowik E.: Ocena wartości technologicznej ziarna odmian pszenicy ozimej i jarej według badań ZPZIP. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2015 s. 51-54 (referat)
129. Stępniewska S., Słowik E.: Assessment of baking value of rye flour using the swelling curves. W: 20th International Scientific Conference - Healthy grain for a healthy diet, Poczdam, 21-23.04.2015, (brak liczbowań) plakat
130. Stępniewska S., Słowik E.: Ocena wartości wypiekowej mąki żytniej na podstawie parametrów krzywej pęcznienia. W: V Ogólnopolska konferencja Naukowa - Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 22-23 październik 2015. Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, 2015 s. 100-101 (plakat)
131. Stępniewska S.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów z lat 2012-2014, W: V Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, 2015 s. 98-99 (plakat)
132. Szafrąńska A., Słowik E.: Ocena ziarna żyta i mąki żytniej za pomocą mixolabu. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 23-28 (referat)
133. Szafrąńska A.: Wykorzystanie mixolabu do opracowania profili użytkowych mąki pszennej do produkcji wybranych rodzajów pieczywa. W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 40-44 (referat)
134. Szafrąńska A., Rothkaehl J., Górniak W.: W jaki sposób wykorzystywać wyniki z badań biegiłości? W: XXXVI Konferencja w Krynicy Morskiej – Parametry oceny

jakości ziarna zbóż i mąki do produkcji wyrobów piekarsko-ciastkarskich, Krynica Morska, 27-30 maja 2015, s. 55-59 (referat)

135. Szafrńska A., Słowik E.: Effect of alpha-amylase addition on rye dough and bread quality. W: 20th International Scientific Conference - Healthy grain for a healthy diet, Poczdam, 22-23.04.2015 (brak liczbowań) plakat
136. Szafrńska A.: Fat acidity as a factor of deterioration changes during cereal products storage. W: 20th International Scientific Conference - Healthy grain for a healthy diet, Poczdam, 22-23.04.2015,(brak liczbowań) plakat
137. Szafrńska A., Rachoń L.*, Szumiło G.*: Comparison of the quality of different genotypes of winter wheat depending on production technology intensity: W: 20th International Scientific Conference - Healthy grain for a healthy diet, Poczdam, 22-23.04.2015 (brak liczbowań) plakat
138. Szafrńska A. Zmiany właściwości wypiekowych ziarna pszenicy w trakcie dojrzewania późniejszego. W: V Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 22-23 października 2015. Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, 2015 s. 107-109 (plakat)
139. Szafrńska A. Kwasowość tłuszczowa jako wskaźnik zmian biochemicznych w trakcie przechowywania przetworów zbożowych. W: V Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 22-23 października 2015. Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, 2015 s. 110-111 (plakat)
140. Szterk A., Jędrzejczak R.: Acridine derivatives (PANHs, azaarenes) in raw, fried, and grilled pork meat of different origin. W: XI Międzynarodowej Konferencji Naukowej – trendy w bezpieczeństwie żywności, pasz i środowiska. Bydgoszcz, 29-30.06.2015, s. 57 (referat)
141. Terebieniec A., Misiewicz A.: Molecular and physiological comparison of four *Saccharomyces cerevisiae* wine strains. W: 6th International Weigl Conference on Microbiology 8-10 lipca 2015 Gdańsk s.158 (plakat)
142. Tyszkiewicz S.: Stan i perspektywy technik wędzenia żywności w Polsce. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 13-16 (referat)
143. Tyszkiewicz S., Ptasznik S., Wolanin B.: Zanieczyszczenia żywności wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem olejów i tłuszczów. Stan faktyczny i prawny. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 13-14 (referat)
144. Tyszkiewicz S.: Polska wersja normy EKG/ONZ na mięso wołowe. Komentarz. W: XLIV Dni Przemysłu Mięsnego – Problemy rynkowe produkcji mięsa, Warszawa, 26 listopada 2015, s. 7-9 (referat)
145. Wojtowicz E., Dziarska B.: Antioxidant activity and free radicals level of novel herbal materials for chicory coffee. W: 13th International Commodity Science

Conference. Poznań-Dolsk, 22-25.06.2015, s. 122 (plakat)

146. Wojtowicz E.,: Aroma analysis of novel herbal materials for chicory coffee. W: 13th International Commodity Science Conference, Poznań-Dolsk, 22-25.06.2015, s. 121 (plakat)
147. Wolanin B.: Oznaczanie wielopierścieniowych aromatycznych powstających w procesie wędzenia produktów mięsnych. W: XLIII Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy wędzarnictwa w Polsce oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015, s. 34-35 (plakat)
148. Wolanin B.: Oznaczanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w wybranych olejach, margarynach i produktach rybnych. W: XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maja 2015, s. 58-59 (plakat)
149. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Zastosowanie ekstrakcji nadkrytycznej do odzyskiwania związków o właściwościach prozdrowotnych z wyłoków wiśniowych. W: VIII Ogólnopolska Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Poznań, 28.05.2015, s. 30 (komunikat)
150. Zaborowska Z., Przygoński K.: Determination of tocopherols and tocotrienols in selected oils and fats by HPLC. W: 13th International Commodity Science Conference (IComSC), Dolsk, 22nd-25th June 2015, s. 124 (plakat)
151. Zaborowska Z., Przygoński K.: Effect of rape seeds dehulling process on quality and nutritive value of cold-pressed rapeseeds oil and its comparison with fully refined oil. W: 13th International Commodity Science Conference (IComSC), Dolsk, 22nd-25th June 2015, s. 125 (plakat)
152. Zdziennicki F., Słowik E., Misiewicz A., Kieliszek M., Adamska P., Górniak W.: Transglutaminase application in wheat bread production. W: 6th Congress of European Mikrobiologists, Maastricht, 07-11 czerwiec 2015, Abstract nr FEMS 2144 (plakat elektroniczny)
153. Zieniuk B.*, Mazurczak P.*, Fabiszewska A.*, Kotyrba D.: Statystyczne metody planowania doświadczeń w doborze warunków umożliwiających wykorzystanie odpadowego oleju rybiego przez drożdże *Yarrowia lipolytica* do syntezy enzymów lipolitycznych. W: Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Mikrobiologia w medycynie, przemyśle i ochronie środowiska. Łódź, 24-25 października 2015, s. 153 (plakat)