

## PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2016 R.

### PUBLIKACJE PUNKTOWANE

#### I. Publikacje w czasopismach

##### a) Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

1. Baruzzi F.\*, Quintieri L.\*, Caputo L.\*, Cocconcelli P.\*, Mehlika B.\*, Owczarek L., Jasińska U., Skapska S., Morea M.\*: Improvement of Ayran quality by the selection of autochthonous microbial cultures. *Food Microbiol.* 2016, 60, 92-103 **(35 pkt.) IF 3,759**
2. Baryga A., Połec B., Skibniewska K.\*, Seciu E.\*, Grabara J.\*: Utilisation of residual waste from sugar beet. *J. Environ. Prot. Ecol.* 2016, 17(3), 1048-1057 **(15 pkt.) IF 0,774**
3. Bryła M., Roszko M., Szymczyk K., Jędrzejczak R., Obiedziński M.\*: Fumonisin and their masked forms in maize products. *Food Control* 2016, 59, 619-627 **(35 pkt.) IF 3,496**
4. Bryła M., Waškiewicz A.\*, Podolska G.\*, Szymczyk K., Jędrzejczak R., Damaziak K.\*, Sulek A.\*: Occurrence of 26 mycotoxins in the grain of cereals cultivated in Poland. *Toxins* 2016, 8 (6), 160; DOI:10.3390/toxins8060160 **(30 pkt.) IF 3,030**
5. Brzeska M., Szymczyk K., Szterk A: Current knowledge about oxysterols: a review. *J. Food Sci.* 2016, 81(10), R2299-2308 **(30 pkt.) IF 1,815**
6. Czajkowska-Mysiek A., Siekierko U., Gajewska M.: Application of silver-ion high-performance liquid chromatography for quantitative analysis of selected n-3 and n-6 PUFA in oil supplements. *Lipids* 2016, 51(4), 413-421 **(20 pkt.) IF 1,934**
7. Garbowska M., Pluta A.\*, Berthold-Pluta A.\*: Changes during ripening of reduced-fat Dutch-type cheeses produced with low temperature and long time (LTLT) heat-treated adjunct starter culture. *LWT – Food Sci. Technol.* 2016, 69, 287-294 **(35 pkt.) IF 2,329**
8. Gawęda M.\*, Jędrzejczyk E.\*, Skowera B.\*, Jędrzejczak R., Szymczyk K.: The effect of application of ethephon to processing tomato plants on the chemical composition of fruits. *Not. Bot. Horti Agrob.* 2016, 44(2), 484-490 **(15 pkt.) IF 0,480**
9. Gonczewicz A.\*, Misiewicz A., Owczarek L., Jasińska U., Skapska S.: The Effect of a Newly Developed Oat-Banana Fermented Beverage with a Beta-glucan Additive on ldlh Gene Expression in *Streptococcus thermophilus* TKM3 KKP 2030p. *Current Microbiol.* 2016, 73, 773-780 **(ZM 9 pkt.; ZO 6 pkt.) IF 1,322**
10. Janiszewski P., Grześkowiak E., Lisiak D., Borys B.\*, Borzuta K., Pospiech E.\*, Poławska E.\*: The influence of thermal processing on the fatty acid profile of pork and lamb meat fed diet with increased levels of unsaturated fatty acid. *Meat Sci.* 2016, 111, 161-167 **(35 pkt.) IF 3,126**
11. Kasprzyk I., Markowska J., Polak E.: Effect of microbial transglutaminase on ice cream heat resistance properties. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 2016, 66, 3, 227-231 **(15 pkt.)**
12. Kiełczyński P.\*, Szalewski M.\*, Balcerzak A.\*, Wieja K.\*, Rostocki A. J.\*, Ptasznik S.: Evaluation of high-pressure thermophysical parameters of diacylglycerol (DAG) oil using ultrasonic waves. *Food Bioprocess Technol.* 2016, DOI 10.1007/s11947-016-1827-6 **(35 pkt.) IF 2,576**

13. Knecht D.\*, Duziński K.\*, Lisiak D.: Accuracy of estimating the technological and economic value of pig carcass primal cuts with an optical-needle device, *Canadian J. Animal Sci.* 2016, 96, 37-44 **(25 pkt.) IF 0,827**
14. Kowalska M., Baryga A., Małczak E.: State of hygiene in Polish beet sugar factories after implementation of food safety management systems. *Intern. Sugar J.* 2016 118(1406), 112-116 **(15 pkt.) IF 0,055**
15. Krupska A.\*, Wojtowicz E., Augustyniak-Jabłokow M.\*: Electron Paramagnetic Resonance Study of Organic Radicals in Some Herbal Plants. *Acta Physica Polonica A* 2016, 129(6), 1201-1204 **(15 pkt.) IF 0,469**
16. Le Thanh-Blicharz J., Błaszczak W.\*, Szwengiel A.\*, Pauksza D.\*, Lewandowicz G.\*: Molecular and supermolecular structure of commercial pyrodextrins. *J. Food Sci.* 2016, 81 (9), 2135-2142 **(30 pkt.) IF 1,815**
17. Mangan D.\*, Szafrńska A., McKie V.\*, McCleary B.\*: Investigation into the use of the amylase SD assay of milled wheat extracts as a predictor of baked bread quality. *J. Cereal Sci.* 2016, 70, 240-246 **(35 pkt.) IF 2,223**
18. Marszałek K., Woźniak Ł., Skapska S., Mitek M.\*: A comparative study of the quality of strawberry puree preserved by continuous microwave heating and conventional thermal pasteurization during long-term cold storage. *Food Bioproc. Technol.* 2016, 9(7), 1100-1112 **(35 pkt.) IF 2,576**
19. Marszałek K., Woźniak Ł., Skapska S.: Application of high pressure mild temperature processing for prolonging shelf-life of strawberry puree. *High Press. Res.* 2016,3 6(2), 220-234 **(20 pkt.) IF 1,059**
20. Marszałek K., Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skapska S.: Kinetic modelling of tissue enzymes inactivation and degradation of pigments and polyphenols in cloudy carrot and celery juices under supercritical carbon dioxide. *J. Supercritical Fluids* 2016, 117, 26-32 **(35 pkt.) IF 2,991**
21. Mikiciuk J.\*, Mikiciuk E.\*, Wrońska A.\*, Szterk A.: Antimicrobial potential of commercial silver nanoparticles and the characterization of their physical properties toward probiotic bacteria isolated from fermented milk products. *J. Enviromen. Sci. Health, part B* 2016, 51(4), 222-229 **(20 pkt.) IF 1,362**
22. Mikiciuk J.\*, Mikiciuk E.\*, Szterk A.: Physico-chemical properties and inhibitory effects of commercial colloidal silver nanoparticles as potential antimicrobial agent in the food industry. *J. Food Process. Preserv.* 2016, 40 DOI: 10.1111/jfpp.12793 **(20 pkt.) IF 0,791**
23. Misiewicz A., Goncerzewicz A., Jędrzejczak R., Zdziennicki F.: Intra-strains diversity of expression of polymorphic PKS4 gene in comparison in zearalenone production by *Fusarium graminearum* during in vitro cultivation. *Acta Biochim. Pol.* 2016, 63(1), 97-102 **(15 pkt.) IF 1,159**
24. Nowak K.M.\*, Szterk A., Szymborski T.\*, Rudnicka K.\*, Fiedor P.\*, Bodek K.H.\*: In vitro evaluation of polymeric formulations designer for use in alveolar osteitis. *J. Appl. Polymer Sci.* 2016, 133(8) **(25 pkt.) IF 1,860**
25. Nowak D.\*, Gośliński M.\*, Wojtowicz E.: Comparative analysis of the antioxidant capacity of selected fruit juices and nectars: chokeberry juice as a rich source of polyphenols. *Intern. J. Food Proper.* 2016, 19(6), 1317-1324 **(25 pkt.) IF 1,427**

26. Nowak K.M.\*, Szterk A., Fiedor P.\*, Bodek K.H.\*: A new approach to the study of mucoadhesiveness of polymeric membranes using silicone discs: *Acta Poloniae Pharmaceutica – Drug Res.* 2016, 73(2), 479-484 **(15 pkt.) IF 0,745**
27. Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B., Stefańska I.: Kultury starterowe w piekarstwie – możliwość odzwierciedlenia tradycyjnego procesu fermentacji poprzez kształtowanie mikrobiota zakwasów piekarskich w przemysłowej produkcji pieczywa. *Post. Mikrobiol.* 2016, 55(3), 268-278 **(15 pkt.) IF 0,311**
28. Pietracha D., Misiewicz A.: Use of products containing a phage in food industry as a new metod for *Listeria monocytogenes* elimination from food (*Listeria monocytogenes* phages In food industry) – a Review. *Czech J. Food Sci.* 2016, 34(1), 1-8 **(20 pkt.) IF 0,787**
29. Poleć B., Baryga A.: Methanový fermentační proces cukrovarnických odpadů. *Listy Cukrovarnické a Reparské* 2016, 132(7/8), 246-252 **(15 pkt.) IF 0,218**
30. Porębska I., Sokołowska B., Skąpska S.: Treatment with high hydrostatic pressure and supercritical carbon dioxide against *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in apple juice. *Food Control* 2016, doi:10.1016/j.foodcont.2016.06.005 **(35 pkt.) IF 3,496**
31. Przybylak A.\*, Boniecki P.\*, Koszela K.\*, Ludwiczak A.\*, Zaborowicz M.\*, Lisiak D., Stanisław M.\*, Ślósarz P.\*, Estimation of intramuscular level of marbling among Whiteheaded Mutton Sheep lambs *J. Food Eng.* 2016, 168, 199-204 **(40 pkt.) IF 3,099**
32. Rachoń L.\*, Szumiło G.\*, Szafrńska A., Kotyrba D.: Bread-making potential of selected spring wheat species depending on crop year and production technology intensity. *Zemdirbyste-Agriculture*, 2016, 103(4), 369–376 **(20 pkt.) IF 0,644**
33. Roszko M., Kamińska M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Levels of Selected Persistent Organic Pollutants (PCB, PBDE) and Pesticides in Honey Bee Pollen Sampled in Poland. *PLoS One* 2016, 11(12): e0167487, 1-22 **(40 pkt.) IF 2,806**
34. Stefańska I., Piasecka-Jóźwiak K., Kotyrba D., Stecka K.: Selection of lactic acid bacteria strains for the hydrolysis of allergenic proteins of wheat flour. *J. Sci. Food Agric.* 2016 96(11), 3897-3905 **(35 pkt.) IF 2,463**
35. Szewczuk K., Pietracha D., Zdziennicki F., Misiewicz A.: Comparison of the experimentally obtained growth model of *Listeria monocytogenes* on cucumber and zucchini with existing model generated by ComBase Predictor. *Eur. Food Res. Technol.* 2016, 242(2), 289-293 **(25 pkt.) IF 1,644**
36. Szterk A., Pakuła L.: New method to determine free sterols/oxysterols in food matrices using gas chromatography and ion trap mass spectrometry (GC-IT-MS). *Talanta* 2016 vol. 152 pp. 54-75 **(40 pkt.) IF 4,162**
37. Szterk A., Rogalski M.\*, Mikiciuk J.\*, Pakuła L., Waszkiewicz-Robak, B.\*: Effect of dietary  $\alpha$ -tocopherol on level of vitamin E in pure Polish Landrace and Hybryd Polish Landrace x Duroc swine breeds and processed meat. *J. Food Process. Preserv.* 2016, 40(6), 1270-1279 **(20 pkt.) IF 0,791**
38. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Extraction of phenolic compounds from sour cherry pomace with supercritical carbon dioxide: Impact of process parameters on the composition and antioxidant properties of extracts. *Separation Sci. Technol.* 2016, 51(9), 1472-1479 **(25 pkt.) IF 1,106**

39. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Kuleta P., Przybysz Ł., Polak E.: Carbon Footprint of Fruit Paste Technology. Pol. J. Environm. Studies 2016, 25(1), 341-349 **(15 pkt.) IF 0,793**

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

1. Baryga A., Połec B., Szymański T., Słupecka J.: Wpływ nawożenia buraka cukrowego pozostałością po fermentacji wysłodków buraczanych na wzrost biomasy i zawartość cukru. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2016, 71(4), 20-34 **(6 pkt.)**
2. Borzuta K., Lisiak D.: Ewolucja wartości rzeźnej trzody chlewnej w Polsce w ostatnim sześćdziesięcioleciu. Prz. Hodowlany 2016, 4, 1-6 **(6 pkt.)**
3. Brzeska M. I.: Cała prawda o oksysterolach. Post. Nauk. Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2016 t. 71 nr 2 s. 77-96 **(6 pkt.)**
4. Czajkowska-Mysiek A.: Ocena zawartości substancji intensywnie słodzących w słodzikach w tabletkach. Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż. 2016, 71(1), 52-64 **(6 pkt.)**
5. Danielczuk J., Hałasińska A.G., Skąpska S.: Opracowanie i walidacja sensorycznej metody skalowania z elementami QDA do oceny jakości produktów owocowych i warzywnych oraz sterowanie jakością otrzymywanych wyników. Żywn. Nauka Technol. Jakość 2016, 4 (107), 141-156 **(13 pkt.)**
6. Gabrysiak K.A.\*, Górka E.B.\*, Kwasowski W.\*, Dobrzyński J.\*, Misiewicz A., Mikołajczuk-Szczyrba A., Krzyśko-Łupicka T.\*, Oriabi S.M.\*, Cybulska K.\* Kowalczyk P.\*: Chorobotwórczość pałeczki ropy błękitnej *Pseudomonas aeruginosa* w chorobach uszu i oczu. Medycyna Rodzinna 2016, 4, 67-71, **(7 pkt.)**
7. Gajewska M., Czajkowska-Mysiek A., Głowacka A.\*: Ocena zawartości kadmu i ołowiu w wybranych suszach roślin przyprawowych. Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż. 2016 71 (1) 43-51 **(6 pkt.)**
8. Gajewska M., Czajkowska-Mysiek A.: Ocena zawartości kadmu i ołowiu w ziołach i przyprawach dostępnych w sprzedaży detalicznej. Bromat. Chem. Toksykol. 2016, 49(2), 203-209 **(6 pkt.)**
9. Górniak W.: Bezpieczna konserwacja i przechowywanie zbóż. Prz. Zboż.-Młyn. 2016, 60(4), 24-27 **(6 pkt.)**
10. Hęś M.\*, Dziedzic K.\*, Le Thanh-Blichara J., Kmicik D.\*, Górecka D.\*: Antioxidant activity of true aloe (Aloe Vera) extract in model systems. Nauka Przyroda Technologie 2016, 10(4), art. 53, 12 s. **(9 pkt.)**
11. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Grześkowiak E., Ślósarz P.\*, Pepliński B.\*, Wojszczyk K.\*: The influence of the extensification of porker feeding on nt he slaughter value, quality of meat products and fattening economics. Annals of Warsaw University of Life Sciences-SGGW Animal Science 2016, 55, 21-30 **(12 pkt.)**
12. Jasińska U.T., Owczarek L., Skąpska S.: Przeżywalność komórek bakterii im mobilizowanych w kulkach pełno żelowych i kapsułkach z ciekłym rdzeniem podczas symulowanego tranzytu przez przewód pokarmowy. Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż. 2016, 71(4), 72-88 **(6 pkt.)**

13. Karpiński P.\*, Kruszewski B., Sobocińska M.\*, Łatkowska M.\*, Gomółka-Pawlicka M.\*, Obiedziński M.\*: Effect of storage of Rokpol Hesse on volatile compounds profiles. *Pol. J. Natural Sci.* 2016, 31(1), 75-87 **(14 pkt.)**
14. Kasprzyk I., Markowska J., Polak E.: Zamienniki tłuszczu w produktach spożywczych. *Przem. Spoż.* 2016, 70(1), 19-22 **(12 pkt.)**
15. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Fermentacja metanowa wywaru gorzelniczego oraz charakterystyka płynięcia wywaru oraz osadu pofermentacyjnego. *Cz. 1. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016 t. 60 nr 7/8, s. 42-44 **(5 pkt.)**
16. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Fermentacja metanowa wywaru gorzelniczego oraz charakterystyka płynięcia wywaru oraz osadu pofermentacyjnego. *Cz. 2. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016 t. 60 nr 9 s. 28-30 **(5 pkt.)**
17. Kowalska M., Gajownik B., Sumińska T., Baryga A.: Parametry mikrobiologiczne i fizykochemiczne soku surowego z buraków cukrowych przed i po ozonowaniu. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2016, 3(106),140-152 **(13 pkt.)**
18. Kowalska M., Małczak E.: Identyfikacja drobnoustrojów występujących w cukrze, melasie, wysłodkach plantatorskich i suszonych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(4), 46-58 **(6pkt.)**
19. Kowalska M., Sokołowska B.: Wykorzystanie bakteriofagów w łańcuchu żywnościowym. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2016, 4(107), 26-36 **(13 pkt.)**
20. Kulczak M., Błasińska I., Łuczak H.: Wartość odżywcza i jakość sensoryczna koncentratów spożywczych z udziałem fasoli kolorowej „Red Kidney”. *Probl. Hig. Epidem.* 2016, 97(2), 134-139 **(9 pkt.)**
21. Kupryś-Caruk M., Kołodziejki R.\*: Effectiveness of biogas production from C3 (*Festuca arundinacea* Schreb.) and C4 (*Spartina pectinata* L.) perennial grasses. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2016, 61(1), 44-47 **(12 pkt.)**
22. Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.\*: Wpływ chlorku sodu na właściwości reologiczne naturalnych skrobi woskowych. *Towarozn. Probl. Jakości Pol. J. Commodity Sci.* 2016, 4(49), 117-125 **(9 pkt.)**
23. Łuczak H., Kulczak M., Brzozowska M.: Ocena zawartości popiołów w wybranych herbatkach owocowych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(3), 59-66 **(6 pkt.)**
24. Makała H.: Obniżanie zawartości soli w wyrobach – tendencja czy stały trend. *Gospodarka Mięсна* 2016 nr 1 s. 18-20 **(7 pkt.)**
25. Makała H.: Wpływ dymu wędzarniczego na barwę produktu. *Gospodarka Mięсна* 2016, 7, 12-16 **(7 pkt.)**
26. Makała H.: Wybrane kierunki zastosowania opakowań inteligentnych do żywności. *Gospodarka Mięсна* 2016, 8, 34-38 **(7 pkt.)**
27. Makała H.: Rola soli w przetworach mięsnych i możliwości obniżenia jej zawartości. Artykuł przeglądowy. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2016, 71(3), 30-43 **(6 pkt.)**
28. Markowska J., Polak E.: Przerwanie łańcucha chłodniczego a jakość żywności. *Przem. Spoż.* 2016, 70(9), 21-22, 24-26 **(12 pkt.)**

29. Michałowska D.: Wyniki analizy piwa przy użyciu nowoczesnych urządzeń w odniesieniu do metody destylacyjnej. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016, 60(2), 6-8 **(5 pkt.)**
30. Michałowska D.: Zastosowanie kultur starterowych w procesie słodowania jęczmienia. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016, 60(12), 12-14 **(5 pkt.)**
31. Mikołajczuk-Szczyrba A., Młynarczyk I., Misiewicz A.: Naturalne źródła flawonoidów i ich wpływ na zdrowie człowieka. *Przem. Spoż.* 2016, 70(5), 36-38 **(12 pkt.)**
32. Mikołajczuk-Szczyrba A., Misiewicz A., Kieliszek M.\*, Cendrowski A.\*: The methods used for the identification and differentiation of *Campylobacter* spp. in food products. *Zesz. Probl. Post. Nauk Rol.* 2016, 585, 109-120 **(13 pkt.)**
33. Mińkowski K., Zawada K.\*: Aktywność antyoksydacyjna i przeciwrodnikowa przeciwutleniaczy w oleju z nasion czarnej porzeczki i żmijowcowym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(2), 36-45 **(6 pkt.)**
34. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Wpływ wstępnej obróbki enzymatycznej nasion na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2016, 2(105), 58-70 **(13 pkt.)**
35. Mińkowski K., Kalinowski A., Krupska A.: Wpływ enzymatycznej i hydrotermicznej obróbki nasion oraz dodatku przeciwutleniacza i witaminy E na stabilność oleju lnianego w czasie przechowywania. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2016, 3(106), 64-77 **(13 pkt.)**
36. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M.\*: The impact of high hydrostatic pressure on inactivation and sublethal injury of foodborne pathogens in beetroot juice. *Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(1), 21-27 **(6 pkt.)**
37. Ogrodowczyk D.\*, Olejnik T.P.\*, Kaźmierczak M\*, Brzeziński S.\*, Baryga A.: Economic analysis for biogas plant workind at sugar factory. *Biotechnol. Food Sci.*, 2016, 80(2), 129-136 **(8 pkt.)**
38. Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B., Rozmierska B.: Zastosowanie ekologicznej pszenicy samopszy do podwyższenia właściwości prozdrowotnych i sensorycznych pieczywa. *Brom. Chem. Toksykol.* 2016, 49(1), 73-81 **(6 pkt.)**
39. Piasecka-Józwiak K., Słowik E., Rozmierska J., Chabłowska B.: Development of organic buckwheat gluten-free bread, characterized by high level of bioactive compounds. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2016, 61(4), 110-116 **(ZF 8,88 pkt.; ZZ 3,12 pkt.)**
40. Polak E., Markowska J.: Białka w lodach. *Przem. Spoż.* 2016, 70(4), 16-18 **(12 pkt.)**
41. Poleć B., Baryga A., Szymański T.: Ścieki po hydrolizie jako dodatkowe źródło węgla dla bakterii denitryfikacyjnych w oczyszczalniach ścieków cukrowniczych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(3), 86-100 **(6 pkt.)**
42. Porębska I., Sokołowska B., Wpływ ditlenku węgla w stanie nadkrytycznym na kiełkowanie i inaktywację przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris*, *Żywn. - Nauka Technol. Jakość*, 2016, 1 (104), 167-179 **(13 pkt.)**
43. Porębska I., Sokołowska B., Woźniak Ł., Łaniewska-Trokenheim Ł.\*: The germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores and release dipicolinic acid under supercritical carbon dioxide. *Pol. J. Natur. Sci.*, 2016, 31(4), 681-691 **(14 pkt.)**
44. Rothkaehl J.\*, Szafrńska A.: Nowe regulacje prawne dotyczące obecności sporyszu i alkaloidów sporyszu w ziarnie zbóż i przetworach. *Prz. Zboż. Młyn.* 2016, 59(1), 24-27 **(6 pkt.)**

45. Salamon A.: Zastosowanie preparatów enzymatycznych w procesie zacierania słoðu gryczanego stanowiącego surowiec do produkcji bezglutenowych napojów fermentowanych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016, 60(11), 26-28 **(5 pkt.)**
46. Salamon A.: Ocena jakości słodowanego ziarna zbóż i pseudozbóż bezglutenowych w porównaniu ze słoðem browarnym jęczmiennym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(4), 59-71 **(6 pkt.)**
47. Salamon A.: Ocena wartości energetycznej piwa i napojów piwnych. *Zesz. Probl. Post. Nauk Rol.* 2016, 585, 141-148 **(13 pkt.)**
48. Sip A.\*, Le Thanh-Blicharz J., Siergiej K.\*, Lesiecki M.\*, Lewandowicz G.\*: Odpady przemysłu ziemniaczanego jako podłoże do hodowli bakterii mlekowych. *Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż.* 2016 71 (1) 65-80 **(6 pkt)**
49. Siwek A.\*, Stachelska M.A.\*, Ekielski A.\*, Żelaziński T.\*, Sobolewska E.\*, Karpiński P.\*, Rozmierska J., Obiedziński M.W.\*: Analiza profilu związków lotnych w piwach wyprodukowanych z udziałem grysu kukurydzianego. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2016, 60(3), 20-22 **(5 pkt.)**
50. Słowik E.: Otręby różnych zbóż – wartość technologiczna i żywieniowa. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(5), 29-32 **(6 pkt.)**
51. Sokołowska B., Niezgoda J., Dekowska A., Porębska J., Nasiłowska J., Waldon-Wiewióra E., Kowalska M.: Incidence of *Alicyclobacillus* spp. in polish apple and dark berry juice concentrates and the ability of isolated *A. acidoterrestris* strains to spoilage of these juices. *Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(1), 5-20 **(6 pkt.)**
52. Stępniewska S.: Wartość technologiczna ziarna odmian pszenicy ze zbiorów lat 2012-2014. *Prz. Zboż. Młyn.* 2016 59(1), 31-34 **(6 pkt.)**
53. Stępniewska S.: Wartość przemiałowa ziarna wybranych odmian pszenicy ze zbiorów z lat 2012-2014. *Acta Agrophysica* 2016, 23(1), 75-87 **(14 pkt.)**
54. Stępniewska S., Cacak-Pietrzak G.\*: Wartość wypiekowa mąki żytniej i metody jej oceny. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(4), 40-43 **(6 pkt.)**
55. Stępniewska S., Słowik E.: Ocena wartości technologicznej wybranych odmian pszenicy ozimej i jarej. *Acta Agrophysica* 2016, 23(2), 275-286 **(14 pkt.)**
56. Sumińska T. Gajownik B.: Zmiany jakościowe cukru białego zachodzące podczas jego przechowywania. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(4), 35-45 **(6 pkt.)**
57. Szafrńska A.: Metody oznaczania wilgotności ziarna zbóż i przetworów zbożowych. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 59(1), 28-30 **(6 pkt.)**
58. Szafrńska A.: Metody oznaczania ilości i jakości glutenu. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 59(2), 28-31 **(6 pkt.)**
59. Szafrńska A.: Zastosowanie mixolabu w ocenie wartości wypiekowej ziarna i mąki. *Post. Technol. Nauki Przem. Rol.-Spoż.* 2016 71 (1) 28-42 **(6 pkt)**
60. Szafrńska A.: Metody oznaczania białka i wskaźnika sedymentacyjnego Zeleny'ego. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(3), 30-35 **(6 pkt.)**
61. Szafrńska A.: Liczba opadania – wskaźnik oceny aktywności alfa-amylazy. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(4), 36-39 **(6 pkt.)**
62. Szafrńska A.: Ocena amylograficzna mąki pszennej i żytniej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(5), 24-28 **(6 pkt.)**

63. Szafrńska A.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów 2016 r. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(6), 27-31 **(6 pkt.)**
64. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Bartodziejska B.: Chimeryczny lokator. Tworzenie biofilmu przez *Campylobacter*. *Przem. Spoż.* 2016, 70(1), 16-18 **(12 pkt.)**
65. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B.: Antagonistyczne właściwości bakterii fermentacji mlekowej wobec *Campylobacter* spp. – groźnych patogenów człowieka występujących w mięsie drobiowym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(2), 68-76 **(6 pkt.)**
66. Szosland-Fałtyń A., Królasik J., Bartodziejska B.: Przeciwdrobnoustrojowa aktywność roślinnych substancji bioaktywnych wobec bakterii z rodzaju *Campylobacter* spp. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(3), 77-85 **(6 pkt.)**
67. Szymański P.: Wybrane aspekty dotyczące kontroli stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa. *Gospodarka Mięsna* 2016, 11, 22-26 **(7 pkt.)**
68. Szymański P.: Aktualne problemy dotyczące stosowania azotynów w przetwórstwie mięsa w aspekcie zmian prawa żywnościowego. *Gospodarka Mięsna* 2016, 9, 24-28 **(7 pkt.)**
69. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.\*: Wpływ zastosowania *Staphylococcus carnosus* ATCC 51365 w procesie peklowania mięsa na wybrane cechy jakości modelowego produktu mięsnego. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2016, 4(107), 53-65 **(13 pkt.)**
70. Waldon-Wiewióra E., Skąpska S., Sokołowska B., Porębska J.: Dekontaminacja przypraw z wykorzystaniem ditlenku węgla w stanie nadkrytycznym. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(3), 67-76 **(6 pkt.)**
71. Wróbel B.\*, Zielińska K., Fabiszewska A.\*: The effect of fertilization and undersowing permanent meadow with a mixture of grasses and legumens on the amount and quality of yield in view of its usefulness for ensilage. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2016, 61(4), 230-236 **(12 pkt.)**
72. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Badania syntetycznych czynników chłodniczych z zastosowaniem chromatografu gazowego z detektorem ECD. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2016, 71(4), 114-141 **(6 pkt.)**
73. Zaborowska Z.: Wpływ procesu obłuszczenia nasion rzepaku na jakość i wartość odżywczą olejów rzepakowych tłoczonych na zimno. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.* 2016, 71(2), 46-57 **(6 pkt.)**
74. Zaborowska Z., Przygoński K.: Determination of tocopherols and tocotrienols content in vegetable oils and industrial fats. *Towaroz. Probl. Jakości. Pol. J. Commodity Sci.* 2016, 3 (48), 83-90 **(9 pkt.)**
75. Zielińska K., Fabiszewska A.\*, Wróbel B.\*: An assessment of the microbiological and chemical quality of grass silages from the organic farms. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2016, 61(4), 241-246 **(12 pkt.)**

**c) Publikacja w czasopiśmie obcojęzycznym nie wymienionych w wykazie ministra**

1. Baryga A., Połec B.: Studies on technological quality of sugar beets and soil parameters in relation to method of soil fertilization. *Intern. J. Environm. & Agric. Res. (IJOEAR)* 2016, 2, 42-53 **(5 pkt.)**

2. Baryga A., Połec B.: Вплив удобрення ґрунту залишками ферментації бурякового жому на ріст цукрових буряків, енергетичної кукурудзи та верби, Цукор України, 2016, 4 (124), 4-8 **(5 pkt.)**
3. Choińska R., Bartosiak E., Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B., Kliszcz. M.: Characterization of millet and buckwheat sourdoughs fermenting with autochthonous *Pediococcus pentosaceus* strains. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technol. 2016, 40(2) s. 63-71 **(5 pkt.)**.
4. Kowalska M., Baryga A., Gajownik B., Małczak E., Sumińska T.: Лабораторні дослідження озонування дифузійного. Цукор України, 2016, 4, 12-15 **(5 pkt.)**

## **II. Publikacje w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowej uwzględnionej w Web of Science**

1. Kielczyński P.\*, Szalewski M.\*, Balcerzak A.\*, Wieja K.\*, Rostocki A. J.\*, Ptasznik S.: Investigation of high-pressure phase transitions in biofuels by means of ultrasonic methods. W: 2016 IEEE International Ultrasonics Symposium(IUS), Tours (Francja), 18-21.09.2016 DOI: 10.1109/ULTSYM.2016.7728444 **(15 pkt.)**
2. Le Thanh-Blicharz J., Szwengiel A.\*, Lewandowicz J.\*: Molecular mass distribution vs. emulsifying activity of maltodextrins. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 181-184 **(15 pkt.)**
3. Le Thanh-Blicharz J., Szwengiel A.\*, Lewandowicz G.\*: Molecular structure of starch modified by high pressure homogenisation of pastes. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 189-192 **(15 pkt.)**
4. Lewandowicz J.\*, Baranowska H.\*, Szwengiel A.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Molecular structure vs. functional properties of waxy and normal corn starch. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 53-57 **(15 pkt.)**
5. Ludwiczak A.\*, Stanisz M.\*, Lisiak D., Przybyła K.\*, Boniecki P.\*, Koszela K.\*, Zaborowicz M.\*, Wojcieszak D.\*, Przybył J.\*, Bykowska M.\*, Kozłowski J.\*, Słosarz P.\*: A computer method to analyse the impact of ultrasound frequency on the brightness of USG images of muscle cross-sections. W: Eighth International Conference on Digital Image Processing (IDIP 2016) Chengdu (Chiny), 20-23 maj 2016, DOI: 10.1117/12.2248338 **(15 pkt.)**
6. Masewicz Ł.\*, Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Kempka M.\*, Baranowska H.\*: Diffusion of water in potato pastes. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 193-195 **(15 pkt.)**
7. Małysek Z., Le Thanh-Blicharz J., Drożdżyńska A.\*, Lewandowicz G.\*: The effect of degree of substitution on rheological properties of acetylated distarch adipate. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 185-188 **(15 pkt.)**

8. Okon P.\*, Kozłowski R.J.\*, Zaborowicz M.\*, Grona K.\*, Ludwiczak A.\*, Slosarz P.\*, Janiszewski P., Strzeliński P.\*, Jurek P.\*, Koszela K.\*, Boniecki P.\*, Przybył J,\*: Possibilities for the use of edge detection algorithms In the analysis of images of oilseed rape leaves. W: Eighth International Conference on Digital Image Processing (IDIP 2016) Chengdu (Chiny), 20-23 maj 2016, DOI: 10.1117/12.2248329 (15 pkt.)

### III. Monografie naukowe

#### a) Monografia naukowa, w której liczba autorów nie przekracza 3, a co najmniej jeden z nich wskazał jednostkę jako afiliację

1. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Odnawialne źródła energii. Biopaliwa drugiej generacji otrzymywane z odpadów rolno-przemysłowych oraz kierunki zagospodarowania pofermentu. Bydgoszcz: Wydawn. IBPRS, 2016 126 s.

#### b) Rozdział w monografii naukowej wieloautorskiej, w której autorstwo poszczególnych rozdziałów jest oznaczone, a liczba autorów wynosi co najmniej 4

1. Jarosławski L., Przygoński K., Zielonka R.: Przebieg procesu karmelizacji w warunkach przemysłowej produkcji karmelu amoniakalnego. W: Nowoczesne technologie produkcji żywności. Pr. zbior. pod red. Hanny Marii Baranowskiej i Michała Piątka. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 90-99
2. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*: Właściwości reologiczne oraz tekstura kisielei zagęszczonych skrobią woskową różnego pochodzenia botanicznego. W: Nowoczesne technologie produkcji żywności. Pr. zbior. pod red. Hanny Marii Baranowskiej i Michała Piątka. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 100-108
3. Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Właściwości reologiczne oraz tekstura budyni zagęszczonych skrobią woskową różnego pochodzenia botanicznego. W: Nowoczesne technologie produkcji żywności. Pr. zbior. pod red. Hanny Marii Baranowskiej i Michała Piątka. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 109-117
4. Makała H.: Porównanie metod oznaczania zawartości chlorku sodu w przetworach mięsnych. W: Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu żywnościowym. Pr. zbior. pod red. Grażyny Lewandowicz i Agnieszki Makowskiej. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 131-139
5. Makała H.: Wpływ poziomu dodatku olejów roślinnych w modelowych rozdrobnionych przetworach mięsnych na dynamikę przemian oksydacyjnych. W: Rola procesów technologicznych w kształtowaniu jakości żywności. Pr. zbior. pod red. Aleksandry Duda-Chodak, Doroty Najgebauer-Lejko, Iwony Dożdż, Tomasza Tarko. Kraków: Wydawn. PTTŻ 2016 s. 89-97
6. Makała H.: Analiza wybranych czynników wpływających na poprawę wartości żywieniowej mięsa i przetworów mięsnych. W: Metabolizm i fizjologia jako podstawy postępowania dietetycznego. Pr. zbior. pod red. Joanny Gromadzkiej-Ostrowskiej. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 382-391

7. Markowska J., Polak E.: Ewaluacja eksperymentalna biotechnologicznych cech składowanych płodów rolnych w doświadczalnej komorze składowej. W: Nowoczesne technologie dla sektora rolno-spożywczego przy ograniczeniu emisji gazów cieplarnianych. Pr. zbior. pod red. Dariusza J. Butrymowicza. Białystok: Wydawn. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej 2016 s. 324-380
8. Masewicz Ł.\*, Makąła H., Pers K.\*, Baranowska H.M.\*: Ocena zdolności wiązania wody w modelowych układach mięsno – tłuszczowych zawierających olej roślinny. W: Współczesne trendy w kształtowaniu jakości żywności. Pr. zbior. pod. red. Doroty Piaseckiej-Kwiatkowskiej i Renaty Cegielskiej-Radziejewskiej. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 118-126
9. Piasecka-Józwiak K., Rozmierska J., Chabłowska B., Stecka K.: Bakteryjne kultury starterowe jako gwarancja dobrej jakości pieczywa ekologicznego o cechach funkcjonalnych. W: Współczesne trendy w kształtowaniu jakości żywności. Pr. zbior. pod. red. Doroty Piaseckiej-Kwiatkowskiej i Renaty Cegielskiej-Radziejewskiej. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 16-24
10. Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P., Sender W., Przybysz Ł., Polak E.: Zagadnienia bezpieczeństwa propanowego agregatu chłodniczego. W: Nowoczesne technologie dla sektora rolno-spożywczego przy ograniczeniu emisji gazów cieplarnianych. Pr. zbior. pod red. Dariusza J. Butrymowicza. Białystok: Wydawn. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej 2016 s. 276-323
11. Zielonka R., Jarosławski L.: Przebieg hydrolizy nieskleikowanej skrobi ziemniaczanej z udziałem różnych enzymatycznych układów amylolitycznych. W: Nowoczesne technologie produkcji żywności. Pr. zbior. pod red. Hanny Marii Baranowskiej i Michała Piątka. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 80-89

**c) Redakcja naukowa monografii naukowej wieloautorskiej, w której autorstwo poszczególnych rozdziałów jest oznaczone, a liczba autorów wynosi co najmniej 4**

1. Bioprodukty – pozyskiwanie, właściwości i zastosowanie w produkcji żywności. Pr. zbior. pod red. Grażyny Lewandowicz\* i Joanny Le Thanh-Blicharz. Poznań: Wydawn. UP 2016 118 s.

**PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW**

**1. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach**

1. Choińska R., Bartosiak E., Miecznikowski A. : Volatile compounds in freshly distilled Šampion apple wines. *Annals. Food Science and Technology*, 2016 17(1), 109-113
2. Choińska R., Giryn H., Piasecka-Józwiak, Kotyrba D., Bartosiak E.. Glucose consumption and lactic acid formation in millet sourdough fermented with different strains of LAB. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*, December - January 2016/17, 6(3), 921-923
3. Słowik E.: Znakowanie żywności - rok po wejściu w życie nowych przepisów UE. *Prz. Piek. Cukier.* 2016, 1, 16-17

4. Słowik E.: Typy mąki w Polsce i na świecie. *Prz. Piek. Cukier.* 2016, 5, 14-16
5. Sumińska T., Gajewnik B., Кількісний та якісний аналіз нерозчинних речовин у водному розчині білого цукру. *Цукор України*, 2016, 4/124, 16-19
6. Szafrąńska A.: Okres przechowywania mąki, na bazie prób przechowalniczych wykonanych w ZPZiP IBPRS. *Prz. Piek. Cukier.* 2016, 5, 22-24
7. Szafrąńska A.: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2016, 60(4), 12-13
8. Szymański P.: XLIV Dni Przemysłu Mięsnego. *Gospodarka Mięsna* 2016, 1, 30-31
9. Szymański P.: XLV Dni Przemysłu Mięsnego, 2016, 6, 40-41
10. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Detekcja czynników chłodniczych z zastosowaniem chromatografii gazowej. *Tech. Chłodn. Klimat.* 2016, 11-12 (249-250), 425-431

### **Publikacje w materiałach konferencyjnych**

1. Abramczyk D.: Czynniki wpływające na wynik oznaczania cech alweograficznych. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 60-62 (referat)
2. Baryga A., Połec B.: Technologia wykorzystania pozostałości po fermentacji metanowej wysłodków buraczanych i innych odpadów organicznych na plantacjach roślin energetycznych i buraka cukrowego. W: VI Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja – Nowoczesne naukowo-techniczne rozwiązania w przemyśle cukrowniczym, Kruszwica, 12-15.04.2016 s. 155-184 (referat)
3. Borys B.\*, Grochowska E.\*, Knapik J.\*, Lisiak D.: Wpływ ojca na wybrane parametry przyżyciowe i poubojowe wartości rzeźnej jagniąt. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 19-20 (plakat)
4. Fredo A., Szafrąńska A., Stępniewska S.: Czynniki wpływające na wynik oznaczania liczby opadania. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 63-65 (referat)
5. Gajewnik B., Sumińska T.: Analiza ilościowa i jakościowa substancji nierozpuszczalnych w wodnym roztworze cukru białego. W: VI Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja – Nowoczesne naukowo-techniczne rozwiązania w przemyśle cukrowniczym, Kruszwica, 12-15.04.2016 s. 198-210 (referat)
6. Goncerzewicz A., Misiewicz A., Kamińska-Wojteczek K., Młynarczyk I.: Influence of rehydration process conditions in active dry industrial *Saccharomyces cerevisiae* cider-making yeast strains (ADY) for expression of GPD1 and SIP18 genes. W: V Polski Kongres Genetyki, Łódź, 19-22.09.2016, s. 325 (plakat)
7. Gońda M., Słowik E.: Wzbogacanie mąki w mikro i makroelementy. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 47-50 (referat)

8. Górecki A.\*, Błaszczak W.\*, Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Penkacik K.\*: Wpływ cykli wysokiego ciśnienia-Chłodzenia oraz obróbki pullulanazą na właściwości fizykochemiczne skrobi gryczanej. W: XXI Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność od A do Z, Łódź, 12-13.05.2016, s. 49 (plakat)
9. Grześkowiak E., Lisiak D., Borys B.\*, Lisiak B.: Wpływ rodzaju zielonki i udziału produktów ubocznych biopaliw w dawce na wybrane parametry jakości jagnięciny. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 21-22 (plakat)
10. Grześkowiak E.: Zawartość fosforu w mięsie i przetworach mięsnych. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 1-5 (referat)
11. Górniak W., Szafrąńska A.: Aktualna sytuacja na krajowym i światowym rynku pszenicy. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 30-34 (referat)
12. Górniak W.: bezpieczna konserwacja i przechowywanie ziarna zbóż. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 66-71 (referat)
13. Janiszewski P., Lisiak D., Ślósarz P.\*, Borzuta K., Grześkowiak E., Lisiak B., Szymański P., Ślósarz R.\*, Powalowski K., Samardakiewicz Ł.: Attempt to enhance EURPO system for pig carcasses classification with information about the quality of meat. W: International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Thailand, 14-19.08.2016, s. 59 (poster)
14. Janiszewski P., Lisiak D., Ślósarz P.\*, Borzuta K., Grześkowiak E., Lisiak B., Szymański P., Ślósarz R.\*, Powalowski K., Samardakiewicz Ł.: Attempt to enhance EURPO system for pig carcasses classification with information about the quality of meat. W: International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Thailand, 14-19.08.2016 (doniesienie wersja elektroniczna)
15. Jarosławski L., Przygoński K., Zielonka R.: Przebieg reakcji karmelizacji w warunkach przemysłowej produkcji karmelu amoniakalnego. W: Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej, Poznań, 5 lutego 2016 r., s. 104 (plakat)
16. Jarosławski L., Zielonka R., Remiszewski M.: Ziemiak czy kukurydza jako surowiec do wytwarzania hydrolizatów skrobiowych. Ziemiak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie. W: IX Konferencja Naukowa – Ziemiak prozdrowotnym produktem roślinnym, Pawłowice, 9-11 maja 2016, s. 91 (plakat)
17. Jędrzejczak R., Roszko M., Szymczyk K.: Assessment of formation of mixed chlorinated / brominated diphenyl ethers and brominated dioxins / furans during food processing. W: 62<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology, 14-19<sup>th</sup> August 2016, Bangkok, Thailand s. 76 (poster)
18. Jędrzejczak R., Roszko M., Szymczyk K.: Assessment of formation of mixed chlorinated / brominated diphenyl ethers and brominated dioxins / furans during food processing. W:

- 62<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology, 14-19<sup>th</sup> August 2016, Bangkok, Thailand (doniesienie wersja elektroniczna)
19. Kalinowski A., Krupska A., Piwowarek P.\*: Wpływ lokalizacji tłuszczu w tuszy wieprzowej na jego właściwości fizykochemiczne. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 41 (plakat)
  20. Kalinowski A., Ratusz K.\*: Ocena organoleptyczna wybranych gatunków oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 74 (doniesienie)
  21. Kiełczyński P.\*, Szalewski M.\*, Balcerzak A.\*, Wieja K., Rostocki A.J.\*, Ptasznik S.: Badanie wysokociśnieniowych parametrów fizykochemicznych oraz przemian fazowych w ekstraktach metylowych kwasów tłuszczowych oleju rzepakowego (RME) za pomocą metod ultradźwiękowych. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 50-51 (doniesienie)
  22. Kowalska M.: Określenie wpływu ozonowania na skład chemiczny i jakość mikrobiologiczną soku dyfuzyjnego. W: VI Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja – Nowoczesne naukowo-techniczne rozwiązania w przemyśle cukrowniczym, Kruszwica, 12-15.04.2016 s. 185-197 (referat)
  23. Królasik J., Szosland-Fałtyn, A., Bartodziejska B., Paziak-Domańska B.: Wpływ *Lactobacillus rhamnosus* na dynamikę tworzenia się biofilmu *Listeria monocytogenes* na powierzchni polipropylenu. W: XXI Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność od A do Z, Łódź, 12-13.05.2016 r., s. 63 (plakat)
  24. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*: Właściwości reologiczne oraz tekstura kisielei zagęszczonych skrobią woskową różnego pochodzenia botanicznego. W: II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej - 25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej, Poznań, 5 lutego 2016 r., s. 105 (plakat)
  25. Le Thanh-Blicharz J., Szwengiel A.\*, Lewandowicz J.\*: Molecular mass distribution vs. emulsifying activity of maltodextrins. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 19 (plakat)
  26. Le Thanh-Blicharz J., Szwengiel A.\*, Lewandowicz G.\*: Molecular structure of starch modified by high pressure homogenization of paste. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 20 (plakat)
  27. Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Właściwości reologiczne oraz tekstura budyni zagęszczonych skrobią woskową różnego pochodzenia botanicznego. W: II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej - 25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej, Poznań, 5 lutego 2016 r., s. 106 (plakat)
  28. Lewandowicz J.\*, Baranowska H.\*, Szwengiel A.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Molecular structure vs. functional properties of waxy and normal corn starch. W: 12th International

- Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 20 (plakat)
29. Lisiak D., Borzuta K., Jędrzejczak R., Janiszewski P., Ślósarz P.\*: Evaluating pork carcasses without SEURO classification system. W: International Congress of Meat science and Technology, Bangkok, Thailand, 14-19.08.2016, s. 60 (poster)
  30. Lisiak D., Borzuta K., Jędrzejczak R., Janiszewski P., Ślósarz P.\*: Evaluating pork carcasses without SEURO classification system. W: International Congress of Meat science and Technology, Bangkok, Thailand, 14-19.08.2016 (doniesienie wersja elektroniczna)
  31. Lisiak D., Janiszewski P.: Informacja o przebiegu I najważniejszych problemach omawianych na 62. Międzynarodowym Kongresie Nauki o Mięsie i Technologii w Bankoku, Tajlandia. W: XLVI Dni Przemysłu Mięsnego – Aktualne problemy dotyczące stosowania dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności, warszawa, 1 grudnia. 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 1-6 (referat)
  32. Makała H., Krzywdzińska-Bartkowiak M.\*: Wpływ oleju i preparatów błonnikowych wprowadzonych do przetworów mięsnych na wybrane parametry reologiczne. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 51 plakat)
  33. Makała H., Krupska A.: Rola modyfikacji składu surowca tłuszczowego w przetworach mięsnych na przebieg zmian oksydacyjnych. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 52 (plakat)
  34. Makała H., Elminowska-Wenda G.\*, Bogucka J.\*: Mikrostruktura modelowych układów tłuszczowych. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 53 (plakat)
  35. Makała H., Baranowska H.M.\*: Stan dynamiczny wody w przetworach mięsnych. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 54 (plakat)
  36. Makała H., Elminowska-Wenda G.\*, Bogucka J.\*: Rola oleju roślinnego w kształtowaniu mikrostruktury modelowych układów tłuszczowych. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 19-20 (referat)
  37. Makała H.: Wpływ poziomu dodatku olejów roślinnych do rozdrobnionych przetworów mięsnych na przebieg zmian oksydacyjnych. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 79-80 (doniesienie)
  38. Makała H., Baranowska H.M.\*: Dynamika wiązania wody w przetworach mięsnych o zmodyfikowanym składzie surowca tłuszczowego. W: XXIV Międzynarodowa

- Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 81-82 (doniesienie)
39. Makała H., Baranowska H.\*, Masewicz Ł.\*, Pers K.\*: Ocena zdolności wiązania wody w modelowych układach mięsno-tłuszczowych zawierających olej roślinny. W: II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej – 25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej, Poznań, 5.02.2016 r. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 56 (plakat)
  40. Makała H.: Porównanie metod oznaczania zawartości chlorku sodu w przetworach mięsnych. II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej – 25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej, Poznań, 5.02.2016 r. Poznań: Wydawn. UP 2016 s. 39 (plakat)
  41. Makała H.: Wpływ poziomu dodatków olejów roślinnych w modelowych rozdrobnionych przetworach mięsnych na dynamikę przemian oksydacyjnych. W: XII Konferencja Naukowa z cyklu Żywność XXI wieku – Żywność a Innowacje, Kraków, 22-23 września 2016, s. 40 (doniesienie)
  42. Makała H., Krupska A.: Wpływ modyfikacji składu surowca tłuszczowego w przetworach mięsnych na przebieg zmian oksydacyjnych. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 83 (plakat)
  43. Makała H., Krzywdzińska-Bartkowiak M.\*: Rola preparatów błonnikowych i oleju w kształtowaniu właściwości reologicznych przetworów mięsnych. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 84 (plakat)
  44. Makała H., Eliminowska-Wende G.\*, Bogucka J.\*: Wpływ oleju roślinnego i preparatów błonnika na obraz mikrostruktury modelowych układów tłuszczowych. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 82 (plakat)
  45. Makała H., Baranowska H.M.\*: Dynamika wiązania wody w przetworach mięsnych zawierających olej roślinny i błonnik grochowy. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 81 (plakat)
  46. Małyśzek Z., Le Thanh-Blicharz J., Drożdżyńska A.\*, Lewandowicz G.\*: The effect of degree of substitution on rheological properties of acetylated distarch adipate. W: 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 19 (plakat)
  47. Markowska J., Polak E.: Wpływ transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego na przebieg procesu mrożenia mącznych wyrobów kulinarnych. W: XII konferencja naukowa z cyklu Żywność XXI wieku – Żywność a innowacje, Kraków, 22-23. września 2016 s. 89 (plakat)
  48. Markowska J., Polak E.: Wpływ transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego na krzywe zamrażania masy lodowej. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 85 (plakat)
  49. Marszałek K., Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skąpska S.: Zastosowanie nadkrytycznego ditlenku węgla do inaktywacji wybranych roślinnych enzymów tkankowych w sokach warzywnych. W: IX Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa

- Owoców i Warzyw – Owoce, Warzywa, Grzyby – Żywność i Technologia, Lublin, 19-20.05.2016 s. 26 (doniesienie)
50. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S., Krzyżanowska J.: Kinetic modelling of enzyme inactivation and main pigments degradation in beetroot, carrot and celery juice during high pressure carbon dioxide treatment. W: 2<sup>nd</sup> Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, Avignon (Francja), 4-6.04.2016, s. 63 (plakat)
  51. Masewicz Ł.\*, Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Kempka M.\*, Baranowska H.\*: Diffusion of water in potato starch pastes, 12th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 19-21.10.2016, Czech Chemical Society, 2016, 20 (plakat)
  52. Michałowska D., Salamon A., Nita Z.\*, Werwińska K.\*: Zastosowanie enzymów w procesie zacierania słodów z niekonwencjonalnych surowców. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 91 (plakat)
  53. Mikiciuk J.\*, Jędrzejczak R., Szterk A.: Antimicrobial potential of commercial silver nanoparticles and the characterization of their physical properties toward probiotic bacteria isolated from fermented milk products. W: 2<sup>nd</sup> Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, Avignon (Francja), 4-6.04.2016, s. 145
  54. Mińkowski K.: Len oleisty – produkcja, przetwórstwo, znaczenie spożywcze i niespożywcze. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 10 (referat)
  55. Mińkowski K., Grześkiewicz S.: Oznaczenie lotnych produktów utleniania, jako metoda oceny wczesnych zmian oksydacyjnych oleju lnianego. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 59 (doniesienie)
  56. Mińkowski K., Wolanin B.: Skład barwników chlorofilowych i ich przemiany podczas przemysłowego wydobywania oleju rzepakowego. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 57 (plakat)
  57. Mińkowski K., Wolanin B.: Skład i zawartość barwników chlorofilowych w oliwie z oliwek „extra virgin”. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 58 (plakat)
  58. Mińkowski K., Kalinowski A.: Wpływ przygotowania nasion oraz dławienia masy nasiennej w prasie ślimakowej na parametry procesu tłoczenia i jakość oleju lnianego. W: XXXIII Konferencja – Rośliny Oleiste – postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 5-6.04.2016 r. Poznań: Wydawn. IHAR 2016 s. 108-109 (plakat)
  59. Mińkowski K., Kalinowski A.: Wpływ płatkowania nasion i niskotemperaturowej obróbki płatków na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. W: XXXIII Konferencja – Rośliny Oleiste – postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 5-6.04.2016 r. Poznań: Wydawn. IHAR 2016 s. 109-110 (plakat)

60. Mińkowski K., Kalinowski A.: Wpływ wstępnej obróbki enzymatycznej nasion na parametry procesu tłoczenia i cechy jakościowe oleju lnianego. W: XXXIII Konferencja – Rośliny Oleiste – postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 5-6.04.2016 r. Poznań: Wydawn. IHAR 2016 s. 111-112 (plakat)
61. Pietracha D., Szewczuk K., Zdziennicki F., Misiewicz A.: Wpływ zmian objętości hodowli inokulacyjnej *Streptovorticillium mobaraense* na aktywność transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego. W: XXVIII Zjazd Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów – Mikrobiologia - nowe wyzwania, nowe możliwości, Bydgoszcz, 25-27.09.2016, P-209 (plakat)
62. Polak E., Markowska J.: Punkt zamrażania soków owocowych. W: XII konferencja naukowa z cyklu Żywność XXI wieku – Żywność a innowacje, Kraków, 22-23.września 2016 s. 82 (plakat)
63. Polak E., Markowska J.: Krzywe zamrażania a aktywność wody żywności. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 119 (plakat)
64. Porębska I., Sokołowska B., Łaniewska-Tokenheim Ł.\*: Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego i nadkrytycznego di tlenku węgla na przetrwalniki *Alicyclobacillus acidoterrestris*. W: XXVIII Zjazd Polskiego towarzystwa Mikrobiologów – Mikrobiologia –nowe wyzwania, nowe możliwości, Bydgoszcz, 25-27 września 2016, 168(doniesienie)
65. Ptasznik S.: Wybrane aspekty technologiczne, żywieniowe, użytkowe produktów tłuszczowych – margaryna, oleje, tłuszcze 100%. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 8-9 (referat)
66. Ptasznik S., Kalinowski A., Bartosiak M.: Zawartość fazy stałej wybranych prób masła kakaowego jako funkcja temperowania. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 70 (doniesienie)
67. Ptasznik S., Kalinowski A.: Charakterystyka składu kwasów tłuszczowych margaryn do smarowania pieczywa. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 73 (doniesienie)
68. Ptasznik S., Kalinowski A.: Enzymatyczna modyfikacja triacylogliceroli oleju rzepakowego i smalcu wieprzowego w kierunku pozyskiwania diacylogliceroli. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 75-76 (doniesienie)
69. Ratusz K.\*, Popis E.\*, Wroniak M.\*, Shamilova M.\*, Kalinowski A.: Ocena stabilności oksydacyjnej oleju z lnianki siewnej (*Camelina Sativa L.*) przy użyciu wysokociśnieniowej różnicowej kalorymetrii skaningowej (PDSC) i testu Rancimat. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 66-67 (doniesienie)

70. Salamon A., Michałowska D., Nita Z.\*, Werwińska K.\*: Ocena jakości słodowanego ziarna zbóż i pseudozbóż bezglutenowych w porównaniu do słodu jęczmiennego. W: V Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 21-23.06.2016. Warszawa: Wydawn. SGGW 2016 s. 129 (plakat)
71. Skąpska S., Marszałek K., Woźniak Ł., Zawada K.\*, Wawer I.\*: Chokeberry and cranberry diet drinks fortified with selected herbal extracts preserved by thermal pasteurization and high pressure carbon dioxide. W: 2<sup>nd</sup> Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, Avignon(Francja), 4-6.04.2016, s. 83 (plakat)
72. Słowik E., Stępniewska S.: Otręby – niedoceniony surowiec nie tylko w produkcji pieczywa. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 28-29 (referat)
73. Słowik E.: Znakowanie mąki i pieczywa wartością odżywczą zgodnie z wymaganiami prawnymi. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 45-46 (referat)
74. Sokołowska B., Woźniak Ł., Skąpska S., Porębska I., Nasiłowska J., Rzoska S.\*: Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego (HHP) na zawartość barwników betalainowych i naturalną mikroflorę soku z buraków ćwikłowych. W: IX Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw – Owoce, Warzywa, Grzyby – Żywność i Technologia, Lublin, 19-20.05.2016 s. 46 (plakat)
75. Sokołowska B., Woźniak Ł., Skąpska S., Porębska I., Nasiłowska J., Rzoska S.\*: Evaluation of quality changes of beetroot juice after high hydrostatic pressure (HHP) processing. W: 54<sup>th</sup> European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting on High Pressure Science and Technology, Bayreuth (Niemcy), 04-09.09.2016 s. 98 (plakat)
76. Stępniewska S.: Budowa, właściwości i znaczenie technologiczne pentozanów żytnich. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 20-22 (referat)
77. Stępniewska S., Słowik E.: Zróżnicowanie wartości wypiekowej mąki żytniej wyprodukowanej z ziarna dwóch kolejnych lat zbiorów. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 23-24 (referat)
78. Symoniuk E.\*, Ratusz K.\*, Ostrowska-Ligęza E.\*, Krygier K.\*, Kalinowski A.: Ocena jakości oraz bezpieczeństwa olejów tłoczonych na zimno dostępnych na polski rynek. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 68-69 (doniesienie)
79. Szafrąńska A.: Doskonalenie pracy laboratorium poprzez udział w badaniach biegłości. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 6-11 (referat)

80. Szafrńska A.: Zmiany wartości technologicznej ziarna pszenicy w trakcie dojrzewania późniejszego. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 38-40 (referat)
81. Szafrńska A.: Relacje podstawowych wyróżników jakościowych i parametrów oceny cech reologicznych. W: XXXVII Konferencja w Krynicy Morskiej – Kontrola jakości w obrocie i przetwórstwie ziarna zbóż, Krynica Morska, 1-4 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 41-44 (referat)
82. Szafrńska A., Stępniewska S., Górniak W.: Aktywność alfa-amylazy jako kryterium oceny jakości ziarna żyta i mąki żytniej. W: Konferencja Naukowa - Nauka o zbożach - wczoraj, dziś i jutro, Poznań – Zielonka, 6-7 października 2016 r. Poznań: Wydawn. UP w Poznaniu, 2016 s. 9 (referat)
83. Szewczuk K., Pietracha D., Zdziennicki F., Misiewicz A.: Porównanie wzrostu *Listeria monocytogenes* na *Cucurbita pepo* cobar. Giromontiina Greb. do prognozy z bazy ComBase Predictor. W: XXVIII Zjazd Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów – Mikrobiologia - nowe wyzwania, nowe możliwości, Bydgoszcz, 25-27.09.2016, P-116 (plakat)
84. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B.: Wrażliwość szczepów z rodzaju *Campylobacter* spp. na antybiotyki i chemioterapeutyki w kontekście zdrowia publicznego. W: XXI Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność od A do Z, Łódź, 12-13.05.2016 r., s. 63 (plakat)
85. Szymański P.: Aktualne problemy dotyczące stosowania oraz kontroli azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa w aspekcie zmian prawa żywnościowego. W: XLV Dni Przemysłu Mięsnego – Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce 2016, Warszawa, 19 maja 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2016 s. 7 (referat)
86. Szymański P.: Zastosowanie szczepu bakterii *Staphylococcus Carnosus* Atcc 51365 w procesie peklowania mięsa z obniżoną dawką azotynu sodu. W: VII Sympozjum Naukowe - Probiotyki w żywności, Kiry pod Zakopanem, 20-22 kwietnia 2016, s. 27 (referat)
87. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.\*: Evaluation of possibility to use *staphylococcus carnosus* atcc 51365 bacterial strain in nitrite curing process of meat. W: 62<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology, 14-19<sup>th</sup> August 2016, Bangkok, Thailand (doniesienie wersja elektroniczna)
88. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.\*: Evaluation of possibility to use *staphylococcus carnosus* atcc 51365 bacterial strain in nitrite curing process of meat. W: 62<sup>nd</sup> International Congress of Meat Science and Technology, 14-19<sup>th</sup> August 2016, Bangkok, Thailand s. 58 (poster)
89. Tyszkiewicz S.: Optymalizacja technologii wędzenia ograniczającej poziom skażenia WWA produktów mięsnych. W: XLVI Dni Przemysłu Mięsnego – Aktualne problemy dotyczące stosowania dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności, Warszawa, 1 grudnia. 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 19-23 (referat)
90. Wolanin B., Mińkowski K.: Opracowanie metody oznaczania barwników chlorofilowych w olejach roślinnych. W: XXIV Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w

- technologii tłuszczów roślinnych, Zamek Gniew, 6-8 czerwca 2016 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS 2016 s. 56 (doniesienie)
91. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Zastosowanie wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorymetryczną do określania zawartości kwasów trójterpenowych w żywności. W: IX Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw – Owoce, Warzywa, Grzyby – Żywność i Technologia, Lublin, 19-20.05.2016 s. 55 (plakat)
  92. Woźniak Ł., Krzyżanowska J., Marszałek K., Skąpska S.: Extraction of phenolic compounds from chokeberry pomace with supercritical carbon dioxide. W: 2<sup>nd</sup> Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, Avignon(Francja), 4-6.04.2016, s. 154 (plakat)
  93. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Detekcja czynników chłodniczych z zastosowaniem chromatografii gazowej. W: XLVIII Dni Chłodnictwa, Systherm, Poznań, 8-9.11.2016, s. 159-167 (referat)
  94. Wróbel-Jędrzejewska M., Polak E.: Ochrona środowiska w chłodzeniu i zamrażaniu żywności w kontekście obowiązującego prawa. W: Seminarium Lodowo-Cukiernicze 2016, CSK Food Enrichment Poland Sp. z o.o., Rawa Mazowiecka, 13-14.10.2016, s. 1-11 (referat)
  95. Zielonka R., Jarosławski L.: Jednoetapowa hydroliza ziarenek skrobi ziemniaczanej z udziałem różnych enzymatycznych układów amylolitycznych. W: II Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce Żywnościowej – 25 lat technologii żywności w warunkach gospodarki rynkowej, Poznań, 5 lutego 2016 r. s. 103 (plakat)
  96. Zielonka R., Tomaszewska-Gras J\*, Jarosławski L.: Próba oceny parametrów termodynamicznych różnych frakcji skrobi ziemniaczanej. W: IX Konferencja Naukowa – Ziemiak prozdrowotnym produktem roślinnym, Pawłowice, 9-11 maja 2016, s. 90 (plakat)