

## PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2017 R.

### PUBLIKACJE NAUKOWE PUNKTOWANE

#### I. Publikacje naukowe w czasopismach

##### a) Publikacje naukowe w czasopismach wymienionych na liście A MNiSW

1. Baryga A., Połec B., Małczak E.: Technological value of raw materials from sugar beet growing area fertilized with digestate from sugar beet pulp biogas plant. *Plant Soil Environ.* 2017, 63(5), 207-212 **(25 pkt.)**
2. Berthold-Pluta A.\*, Garbowska M., Stefańska I.\*, Pluta A.\*: Microbiological quality of selected ready-to-eat leaf vegetables, sprouts and non-pasteurized fresh fruit-vegetable juices including the presence of *Cronobacter* spp. *Food Microbiol.* 2017, 65, 221-230 **(35 pkt.)**
3. Bieńczak K.\*, Markowska J., Polak E., Bieńczak A.\*, Kalemba D.\*, Rak-Urbaniak L.\*, Pera A.\*, Bartczak A.\*: Skropliny z procesu produkcji dżemu truskawkowego jako źródło związków aromatycznych. *Przem. Chem.* 96(10), 2017, 2111-2115 **(15 pkt.)**
4. Borkowski A.\*, Kowalczyk P.\*, Czerwonka G.\*, Cieśla J.\*, Cłapa T.\*, Misiewicz A., Szala M.\*, Drabik M.\*: Interaction of quaternary ammonium ionic liquids with bacterial membranes – Studies with *Escherichia coli* R1-R4-type lipopolysaccharides. *J. Molecular Liquids* 2017, 46, 282-289 **(30 pkt.)**
5. Bryła M., Waśkiewicz A.\*, Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Effects of the pH and temperature on the stability of fumonisins in maize products. *Toxins* 2017, 9(3), 88 **(35 pkt.)**
6. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B.: Lactic acid bacteria stress response to preservation processes in beverages and juices industry. *Acta Bioch. Pol.* 2017, 64(3) 459-464 **(15 pkt.)**
7. Czajkowska-Mysiek A., Leszczyńska J.\*: Risk assessment related to biogenic amines occurrence in ready-to-eat baby foods. *Food Chem. Toxicol.* 2017, 105, 82-92 **(40 pkt.)**
8. Goncerzewicz A.\*, Kamińska-Wojteczek K.\*, Młynarczyk I.\*, Misiewicz A.: Expression of GDP1 and SIP18 genes during rehydration in active dry industrial *Saccharomyces cerevisiae* cider-making yeast strain (ADY). *Acta Bioch. Pol.* 2017, 64(2), 287-294 **(15 pkt.)**
9. Grochowska E.\*, Borys B.\*, Janiszewski P., Knapik J.\*, Mroczkowski S.\*: Effect of the IGF-I gene polymorphism on growth, body size, carcass and meat quality traits in Coloured Polish Merino sheep. *Archiv fur Tierzucht - Archives Animal Breeding* 2017, 60(2), 161-173 **(20 pkt.)**

10. Hallmann E\*, Kazimierczak E\*, Marszałek K., Drela N\*, Kiernożek E\*, Toomik P\*, Matt D\*, Luik A\*, Rembiałkowska E\*: The nutritive value of organic and conventional white cabbage (*Brassica Oleracea* L. Var. Capitata) and anti-Aoptotic activity in gastric adenocarcinoma cells of sauerkraut juice produced therof, *J. Agric. Food Chem.*, 65 (37), 8171-8183 **(40 pkt.)**
11. Heś M\*, Szwengiel A\*, Dzedzic K\*, Le Thanh-Blicharz J., Kmiecik D\*, Górecka D\*: The effect of buckwheat hull extract on lipid oxidation in frozen-stored meat products. *J. Food Sci.* 2017, 82, 882–889 **(30 pkt.)**
12. Janiszewski P., Grześkowiak E., Szulc K\*, Borzuta K., Lisiak D., Lisiak B.: The effect of crossing the native Złotnicka spotted pigs with other breeds on slaughter value of fatteners and quality of dry-cured meat products. *Annal. Anim. Sci.* 2017, 17(1), 281-292 **(15 pkt.)**
13. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Bartodzejska B., Grześkowiak E., Królasik J., Poławska E\*: The quality of pork and the shelf life of the chosen carcass elements during storage depending on the method of carcass chilling. *J. Food Process. Preserv.* 2017, DOI: 10.1111/jfpp.13390 **(20 pkt.)**
14. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Grześkowiak E., Powalowski K.: Meat quality of beef from young bull carcasses varying in conformation or fatness according to the EUROP classification system. *Ital. J. Anim. Sci.* 2017, <https://doi.org/10.1080/1828051X.2017.1398054> **(25 pkt.)**
15. Kiełczyński P\*, Ptasznik S., Szalewski M\*, Balcerzak A\*, Wieja K\*, Rostocki A.J\*: Thermophysical properties of rapeseed oil metyl esters (RME) AT high pressures and various temperatures evaluated by ultrasonic methods. *Biomass and Bioenergy* 2017, 107, 113-121 **(35 pkt.)**
16. Kiełczyński P\*, Szalewski M\*, Balcerzak A\*, Wieja K\*, Rostocki A.J\*, Ptasznik S.: Evaluation of high-pressure thermophysical parameters of the diacylglycerol (DAG) oil using ultrasonic waves. *Food Bioproc. Technol.* 2017, 10(2), 358-369 **(35 pkt.)**
17. Kowalska M., Małczak E., Gajewnik B., Sumińska T.: Ozone application in the sugar beet raw juice purification process. *Intern. Sugar J.*, 2017, 119(1420), 274-278 **(15 pkt.)**
18. Kowalczyk P\*, Misiewicz A., Mahdi-Oralbi S\*, Gabzdyl N\*, Miskiewicz A\*: Feather-Degrading Bacteria: Their biochemical and genetic characteristics. *Arabian. J. Sci. Eng.* 2017 DOI 10.1007/s13369-017-2700-2 **(20 pkt.)**
19. Ludwiczak A\*, Stanisław M\*, Lisiak D., Janiszewski P., Bykowska M\*, Składanowska J\*, Słosarz P\*: Novel ultrasound approach for measuring marbling in pork. *Meat Sci.* 2017, 131, 176-182 **(35 pkt.)**
20. Makowska A\*, Majcher M\*, Mildner-Szkudlarz S\*, Jedrusek-Golinska A\*, Przygoński K.: Triticale crisp bread enriched with selected bioactive additives: volatile profile, physical characteristics, sensory and nutritional properties. *J. Food Sci. Technol. - Mysore* 2017, 54(10), 3092-3101 **(25 pkt.)**

21. Marszałek K., Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skąpska S.: The application of supercritical carbon dioxide for the stabilization of native and commercial polyphenol oxidases and peroxidases in cloudy apple juice (cv. Golden Delicious). *Innovat. Food Sci. Emerg. Technol.* 2017, 39(2), 42-48 **(40 pkt.)**
22. Marszałek K., Woźniak Ł., Kruszewski B., Skąpska S.: The effect of high pressure techniques on the stability of anthocyanins in fruit and vegetables. *Intern. J. Molec. Sci.* 2017, 18(2), 277 **(30 pkt.)**
23. Marszałek K., Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skąpska S.: Kinetic modelling of polyphenol oxidase, peroxidase, pectin esterase, polygalacturonase, degradation of the main pigments and polyphenols in beetroot juice during high pressure carbon dioxide treatment. *LWT-Food Sci. Technol.* 2017, 85 part B, 412-417 **(35 pkt.)**
24. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S., Mitek M.\*: High pressure processing and thermal pasteurization of strawberry purée: quality parameters and shelf life evaluation during cold storage. *J. Food Sci. Technol. - Mysore* 2017, 54(3), 832-841 **(25 pkt.)**
25. Mildner-Szkudlarz S.\*, Siger A.\*, Szwengiel A.\*, Przygoński K., Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.\*: Phenolic compounds reduce formation of N(eta)-(carboxymethyl)lysine and pyrazines formed by Maillard reactions in a model bread system. *Food Chem.* 2017, 15(231), 175-184 **(40 pkt.)**
26. Podolska G.\*, Bryła M., Sułek A.\*, Waśkiewicz A.\*, Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Influence of the cultivar and nitrogen fertilization level on the mycotoxins contamination in winter wheat. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods* 2017, 9(4), 451-461 **(20 pkt.)**
27. Połec B., Baryga A.: Vývoj metody čištění surové šťávy se separací kalu po předčeření. *Listy Cukrovarnicke a Reparske*, 2017, 133(7/8), 245-247 **(15 pkt.)**
28. Połec B., Baryga A., Szymański T., Małczak E., Methanová fermentace vyslazených cukrovarnických řízků s přidáním hovězí kejdy. *Listy Cukrovarnicke a Reparske*, 2017, 133 (11), 352-359 **(15 pkt.)**
29. Porębska I., Sokołowska B.: Analysis of the germination proteins in *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores subjected to the external factors. *Acta Bioch. Pol.* 2017, 64(2), 301-305 **(15 pkt.)**
30. Porębska I., Sokołowska B., Woźniak Ł.: Dipicolinic acid release and the germination of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores under nutrient germinants. *Pol. J. Microbiol.*, 2017, 66(1), 67-74 **(15 pkt.)**
31. Roszko M., Kamińska M., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Dietary risk evaluation for 28 polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in tea preparations made of teas available on the Polish retail market. *J. Environm. Sci. Health Part B* 2017, 1-10 DOI: 10.1080/03601234.2017.1369323 **(20 pkt.)**

32. Rozmierska J., Stecka K., Kotyrba D., Piasecka-Jóźwiak K.: Preparation of sedimented wine yeast derived products for potential application in food and feed industry. Waste and Biomass Valorization <https://link.springer.com/article/10.1007/s12649-017-0068-x> (20 pkt.)
33. Seidler-Łozykowska K.\*, Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.\*: Essential oil content and its composition in herb of lemon balm (*Melissa officinalis* L.) breeding strains. J. Essent. Oil Res. 2017, 29(4), 351-356 (20 pkt.)
34. Shtyka O\*., Błaszyk M.\*, Sęk J.\*, Przybysz Ł.: Wpływ parametrów emulgowania na jakość produktu. Przem. Chem. 96(2), 2017, 326-329 (15 pkt.)
35. Skąpska S., Marszałek K., Woźniak Ł., Zawada K.\*, Wawer I.\*: Aronia dietary drinks fortified with selected herbal extracts preserved by thermal pasteurization and high pressure carbon dioxide. LWT-Food Sci. Technol. 2017, 85 part B, 423-426 (35 pkt.)
36. Sokołowska B., Woźniak Ł., Skąpska S., Porębska I., Nasiłowska J., Rzoska S.J\*.: Evaluation of quality changes of beetroot juice after high hydrostatic pressure processing. High Press. Res. 2017, 37, 214-222 (20 pkt.)
37. Sumińska T., Gajewnik B.: Vliv odstredovani C cukroviny na kvalitu vyrobeneho cukru. Listy Cukrovarnicke a Reparske, 2017, 133(7/8), 241-244 (15 pkt.)
38. Wiwart M.\*, Szafrńska A., Wachowska U.\*, Suchowilska E.\*: Quality parameters and rheological dough properties of fifteen spelt (*Triticum spelta* L) varieties cultivated today. Cereal Chem. 2017, Volume 94, No 6: 1037-1044 (25 pkt.)
39. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S., Jędrzejczak R.: The application of supercritical carbon dioxide and ethanol for the extraction of phenolic compounds from chokeberry pomace. Appl. Sciences-Basel 2017, 7(4), 322 (25 pkt.)
40. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S., Jędrzejczak R.: Novel method for HPLC analysis of triterpenic acids using 9-anthryldiazomethane derivatization and fluorescence detection. Chromatographia, 2017, 80(10), 1527-1533 (20 pkt.)
41. Zielińska K., Fabiszewska A\*, Świątek M.\*, Szymanowska-Powałowska D.\*: Evaluation of the ability to metabolize 1,2-propanediol by heterofermentative bacteria of the genus *Lactobacillus*. Electr. J. Biotechnol. 2017, 26, 60-63 (15 pkt.)

**b) Publikacje naukowe w czasopismach wymienionych na liście B MNiSW**

1. Borzuta K., Janiszewski P.: Dobrostan w obrocie żywcem oraz jego związek z jakością mięsa. Gospodarka Mięсна 2017, 12, 20, 22, 24-26, 28 (7 pkt.)
2. Duda M., Sokołowska B.: Zastosowanie homogenizacji wysokociśnieniowej do utrwalania soków owocowych i warzywnych. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2017, 61(8), 44, 46-48 (5 pkt.)
3. Fredo A., Szafrńska A.: Zróżnicowanie jakości technologicznej kasz gryczanej i jęczmiennej dostępnych na polskim rynku. Prz. Zboż.-Młyn. 2017, 61(1), 29-33 (6 pkt.)

4. Fredo A., Szafrńska A.: Kanada – aktualna sytuacja na rynku zbóż. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(2), 10-11 **(6 pkt.)**
5. Gajewska M., Głowacka A.\*: Ocena zanieczyszczenia grzybami pleśniowymi suszonych ziół i przypraw dostępnych w sklepach ekologicznych i hipermarketach. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2017, 3 (112), 51-59 **(13 pkt.)**
6. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Grześkowiak E., Powalowski K., Lisiak B., Samardakiewicz Ł.: Jakość mięsa krów w poszczególnych klasach uformowania i otluszczenia tusz ocenianych według systemu EUROP. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2017, 3(112), 74-83 **(13 pkt.)**
7. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Grześkowiak E., Powalowski K., Lisiak B., Samardakiewicz Ł.: The use of sternomandibularis muscle for beef quality assessment. *Ann. Warsaw Univ. of Life Sci. – SGGW, Anim. Sci.* 2017, 56(2), 239-247 **(12 pkt.)**
8. Jarosławski L., Zielonka R., Remiszewski M.: Technologia zróżnicowanego przerobu ziarna kukurydzy na syrop skrobiowy oraz amylolytyczny modyfikator kukurydzy. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(1), 31-51 **(6 pkt.)**
9. Jarosławski L., Zielonka R.: Karmel a kształtowanie brązowej barwy żywności. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(3), 52-69 **(6 pkt.)**
10. Kotarska K., Świerczyńska A., Dziemianowicz W.: Zastosowanie chemicznej i enzymatycznej obróbki wstępnej biomasy lignocelulozowej w celu poprawy wydajności procesu fermentacji metanowej. *Cz. 1. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(1), 23-24 **(5 pkt.)**
11. Kotarska K., Świerczyńska A., Dziemianowicz W.: Zastosowanie chemicznej i enzymatycznej obróbki wstępnej biomasy lignocelulozowej w celu poprawy wydajności procesu fermentacji metanowej. *Cz. 2. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(3), 30-32 **(5 pkt.)**
12. Kotarska K., Świerczyńska A., Dziemianowicz W.: Badania nad drożdżowaniem wywaru gorzelniczego przy udziale drożdży *Candida utilis* i *Candida tropicalis*. *Cz.1. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(6), 23-25 **(5 pkt.)**
13. Kotarska K., Świerczyńska A., Dziemianowicz W.: Badania nad drożdżowaniem wywaru gorzelniczego przy udziale drożdży *Candida utilis* i *Candida tropicalis*. *Cz. 2. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(8), 20-22 **(5 pkt.)**
14. Kupryś-Caruk M.: Przemysł rolno-spożywczy źródłem substratów do produkcji biogazu. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(2), 69-85 **(6 pkt.)**
15. Kupryś-Caruk M.: Wpływ preparatu enzymatycznego na kinetykę produkcji biogazu z miskanta olbrzymiego (*Miscanthus x giganteus* J.M. Greef & M. Deuter). *Inż. Aparat. Chem.* 2017, 56(2), 41-42 **(7 pkt.)**

16. Kupryś-Caruk M., Stefańska I.\*, Chabłowska B.: Elimination of ochratoxin A by lactic acid bacteria strains isolated from chickens and their probiotic characteristics. *Biotechnol. Food Sci.* 2017, 81(2), 113-124 **(8 pkt.)**
17. Makała H.: Wpływ dymu wędzarniczego na kształtowanie barwy przetworów mięsnych. *Przem. Spoż.* 2017, 71(3), 23-26 **(12 pkt.)**
18. Makała H.: Rola dymu wędzarniczego w kształtowaniu barwy przetworów mięsnych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(1), 90-99 **(6 pkt.)**
19. Makała H.: Alergeny pokarmowe a bezpieczeństwo konsumenta. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(3), 70-85 **(6 pkt.)**
20. Makała H.: Charakterystyka alergenów i obowiązki producentów żywności. *Gospodarka Mięsna* 2017, 8, 54-56 **(7 pkt.)**
21. Makała H.: Zarządzanie alergenami w zakładzie. *Gospodarka Mięsna* 2017, 9, 16-17 **(7 pkt.)**
22. Makała H.: Wpływ procesów technologicznych na zmiany alergenicności żywności oraz praktyk przemysłowych zwiększających efektywność zarządzania alergenami wewnątrz firmy. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(4), 77-91 **(6 pkt.)**
23. Markowska J., Polak E.: Transport – problematyczne ogniwo łańcucha chłodniczego. *Przem. Spoż.* 2017, 72(8), 32-34 **(12 pkt.)**
24. Michałowska D.: Hop Storage Index (HSI) – wskaźnik jakości chmielu i granulatów chmielowych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(4), 39-40 **(5 pkt.)**
25. Michałowska D.: Zawartość różnych form azotu w słodach niskobiałkowych a ich wartość technologiczna. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(1), 52-65 **(6 pkt.)**
26. Miecznikowski A.: Badania przechowalnicze liofilizatów szczepów bakterii fermentacji mlekowej, stosowanych w produkcji biopreparatów do kiszenia pasz i probiotyków dla zwierząt. Cz. 1. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(3), 39-51 **(6 pkt.)**
27. Miecznikowski A.: Badania przechowalnicze liofilizatów szczepów bakterii fermentacji mlekowej stosowanych w produkcji biopreparatów do kiszenia pasz i probiotyków dla zwierząt. Cz. 2. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(4), 25-37 **(6 pkt.)**
28. Miecznikowski A., Zielińska K.: The studies on biological activity of bacterial preparations during their storage under different conditions. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2017, 62(4), 25-28 **(12 pkt.)**
29. Pełka A.\*, Markowski J.\*, Skąpska S.: Aktualne możliwości uzyskania wsparcia finansowego dla rozwoju przetwórstwa owoców i warzyw. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(8), 34-36 **(5 pkt.)**
30. Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B.: Charakterystyka drożdży wyizolowanych z różnych środowisk naturalnych pod względem właściwości killerowych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(4), 38-50 **(6 pkt.)**



31. Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B.: Anti-mold properties of yeast strains as a biological agent for protection of grain during storage. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2017, 62(4), 84-89, **(12 pkt.)**
32. Piasecka-Jóźwiak K., Słowik E., Kotyrba D.: Ocena wpływu kultury starterowej *Weissella cibaria* ZFJ3 na właściwości lepkie zakwasów gryczanych i jakość pieczywa bezglutenowego. *Acta Agrophysica* 2017, 24(4), 601-612 **(14 pkt.)**
33. Połec B., Sumińska T., Gajewnik B.: Określenie przydatności preparatu przeciwpianowego AS 25 SEM do stosowania w cukrowniach. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(2), 51-68 **(6 pkt.)**
34. Salamon A., Michałowska D.: Wpływ preparatów enzymatycznych stosowanych przy zacieraniu słodowanego ziarna owsa na jakość brzezki. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(1), 66-75 **(6 pkt.)**
35. Salamon A.: Siarczek dimetylu (DMS) w piwie – od surowca do produktu gotowego. Cz. 1. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(10), 19-21 **(5 pkt.)**
36. Salamon A.: Siarczek dimetylu (DMS) w piwie – od surowca do produktu gotowego. Cz. 2. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(11/12), 21-23 **(5 pkt.)**
37. Słowik E.: Wzbogacanie mąki w witaminy i składniki mineralne – zalecenia WHO i niektóre programy krajowe. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(2), 5-7 **(6 pkt.)**
38. Słowik E.: Charakterystyka technologiczna surowców bezglutenowych. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(4), 25-29 **(6 pkt.)**
39. Sokołowska B., Niezgoda J.: Wykrywanie *Alicyclobacillus* spp. w zagęszczonych sokach owocowych – ocena metody IFU Nr 12. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(3), 4-6 **(5 pkt.)**
40. Stępniewska S., Cacak-Pietrzak G.\*: Pentozany – budowa, właściwości i znaczenie technologiczne. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(6), 8-12 **(6 pkt.)**
41. Stępniewska S.: Wartość wypiekowa krajowych mąk żytnich o niskiej zawartości popiołu. *Acta Agrophysica* 24(2), 341-353 **(14 pkt.)**
42. Szafrąńska A.: Ocena farinograficzna, jako wskaźnik oceny jakości mąki pszennej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(1), 20-25 **(6 pkt.)**
43. Szafrąńska A.: Ocena ekstensograficzna jako wskaźnik oceny jakości mąki pszennej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(2), 26-32 **(6 pkt.)**
44. Szafrąńska A.: Ocena alweograficzna, jako wskaźnik oceny jakości mąki pszennej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(3), 29-35 **(6 pkt.)**
45. Szafrąńska A.: Wpływ stopnia uszkodzenia skrobi na wartość technologiczną mąki pszennej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2017, 61(5), 18-22 **(6 pkt.)**

46. Szczepańska J., Marszałek K., Skapska S.: Zastosowanie wysokich ciśnień do utrwalania soków NFC. *Przem. Ferm Owoc.-Warz.* 2017, 61(11/12), 48, 50-52 **(5 pkt.)**
47. Szosland-Faltyn A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B.: Lekooporność szczepów z rodzaju *Campylobacter* spp. wyizolowanych z mięsa drobiowego. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2017, 72(2), 5-15 **(6 pkt.)**
48. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.\*, Siekierko U., Kern-Jędrychowska A.: Efektywność bakterii *Staphylococcus carnosus* w redukcji azotanu (III) sodu w układzie modelowym. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2017, 3(112), 97-108 **(13 pkt.)**
49. Szymański P., Łaszkiewicz B.: Problemy w identyfikacji mięsa oddzielonego mechanicznie. *Gospodarka Mięсна* 2017, 12, 30-31, 34-36 **(7 pkt.)**
50. Szymański P.: Praktyczne aspekty dotyczące kontroli wartości odżywczej wędlin. *Gospodarka Mięсна* 2017, 11, 28-31 **(7 pkt.)**
51. Szymański P.: Znakowanie wędlin wartością odżywczą w świetle obowiązujących przepisów UE. *Gospodarka Mięсна* 2017, 4, 26-29 **(7 pkt.)**
52. Wojtowicz E., Krupska A.\*, Zawirska-Wojtasiak R.\* Antioxidant activity and free radicals of roasted herbal materials for chicory coffee. *Herba Polonica*, 2017, 63(2), 34-41 **(14 pkt.)**
53. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Kontrola freonów w całym łańcuchu produkcji żywności. *Przem. Spoż.* 2017, 71(1), 9-14 **(12 pkt.)**
54. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Niekontrolowane emisje metanu do atmosfery. *Przem. Spoż.* 2017, 71(6), 18-22 **(12 pkt.)**
55. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Obowiązki producentów żywności przy obsłudze urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2017, 61(3), 11-17 **(5 pkt.)**
56. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ślad wodny jako wskaźnik zużycia wody w przemyśle spożywczym. *Przem. Spoż.* 2017, 71(9), 24-28 **(12 pkt.)**
57. Wróbel B.\*, Zielińska K., Fabiszewska A.\*: The effect of biological additives on aerobic stability of silages from meadow sward intended for feeding and energy production. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2017, 62(4), 205-210 **(12 pkt.)**
58. Zielińska K., Fabiszewska A.\*, Wróbel B.\*: Impact of bacterial preparation on improvement of aerobic stability and biogas yield from meadow sward silage. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2017, 62(4), 219-222 **(12 pkt.)**

**c) Publikacje naukowe w czasopismach obcojęzycznych nie wymienionych na listach MNiSW**

1. Baryga A., Połec B., Brzeziński S.\*, Olejnik T.\*, Woźniak D.\*: Вплив якості стружки на вміст бурякової мезги у сирому соку. *Цукор України* 2017, 136(4), 11-17 **(5 pkt.)**



2. Baryga A., Połec B.: Зміни якості ґрунтових вод на плантації цукрового буряка, удобреної залишками з біогазової станції, що працює на буряковому жомі. Цукор України 2017, 138-139(6-7), 16-20 **(5 pkt.)**
3. Baryga A., Połec B., Brzeziński S.\*, Olejnik T.\*, Sochalska S\*.: Вплив параметрів окремих процесів станції очищення на правильну фільтрацію соків у цукроварінні. Цукор України 2017, 136(4), 22-31 **(5 pkt.)**
4. Baryga A., Połec B.: Переваги заміни традиційного удобрення цукрового буряка залишками органічних відходів цукроваріння з біогазової станції. Цукор України 2017, 136(4), 32-39 **(5 pkt.)**
5. Kowalska M., Małczak E.: Мікробіологічні критерії для білого цукру. Цукор України 2017, 137(5), 6-16 **(5 pkt.)**

## **II. Publikacje naukowe w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych uwzględnionych w Web of Science**

1. Baranowska H.M.\*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G\*.: The effect of divalent ions on water dynamics in native potato starch pastes. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 187-191 **(15 pkt.)**
2. Kielczyński P.\*, Szalewski M.\*, Balcerzak A.\*, Wieja K.\*, Ptasznik S.: Investigation of regular and anomalous behavior of liquid media under high pressure using ultrasonic methods. W: 2017 IEEE International Ultrasonic Symposium, Washington, D.C., USA, 06-09.09.2017. Wydawn.: IEEE IUS, 2017, 1-4 **(15 pkt.)**
3. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*, Śmigielska H\*.: Functionality of food grade modified starches enriched with selected ions. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 59-62 **(15 pkt.)**
4. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J\*.: The effect of counterpart ions on the rheological properties of normal and waxy potato starches. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 183-186 **(15 pkt.)**
5. Lewandowicz J.\*, Małyszek Z., Le Thanh-Blicharz J.: Rheological properties of esters of waxy potato starch. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 192-195 **(15 pkt.)**
6. Masewicz Ł.\*, Pers K.\*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*, Baranowska H.M\*.: The effect of degree of substitution on dynamics of molecules of hydration water in acetylated distarch adipate powders. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 29-32 **(15 pkt.)**

7. Pers K.\*, Masewicz Ł.\*, Lewandowicz J.\*, Małysek Z., Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.\*, Baranowska H.M.\*: Dynamics of water molecules in pastes of cross-linked and acetylated starches. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 84-89 **(15 pkt.)**
8. Szewiel A.\*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.\*: Molecular structure of acetylated starches of different degree of substitution. W: 13th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, 08-10.11.2017. Wydawn.: Czech Chemical Society, 2017 s. 108-182 **(15 pkt.)**

### **III. Monografie naukowe**

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

1. Le Thanh-Blicharz J., Maciejewska P.\*, Lewandowicz J.\*, Baranowska H.\*: Quality of food emulsions stabilized by resistant starches. W: Current Trends in Commodity Science Challenges in Food Development and Processing. Poznań: Wydawn. UE 2017 s. 163-176
2. Makąła H.: Wpływ olejów roślinnych na modyfikację profilu kwasów tłuszczowych i właściwości reologiczne rozdrobnionych przetworów mięsnych. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN - Żywność dla przyszłości. Wrocław: Wydawn. PTTŻ-UP we Wrocławiu, 2017, 334-342

### **PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW**

#### **I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach**

1. Makąła H.: Będą nie tylko chronić ale też konserwować. O trendach w opakowaniach do żywności. Kierunek Spożywczy 2017, 2, 37-41
2. Słowik E.: Rośnie popyt na wyroby bezglutenowe. Prz. Piek. Cukier. 2017 nr 8 s. 30-32
3. Sokołowska B., Niezgoda J.: Optimized methodology for detection of *Alicyclobacillus* spp. in fruit juice concentrates. Fruit Processing, 2017, 3, 86-89
4. Sumińska T., Gajewnik B., Wołyńska W.: Меляса як сировина для виробництва етанолу і дріжджів. Здатність до бродіння. Цукор України 2017, 136(4), 18-21
5. Szymański P.: XLVI Dni Przemysłu Mięsnego. Gospodarka Mięсна 2017, 1, 38-39
6. Szymański P.: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego. Gospodarka Mięсна 2017, 6, 38-39
7. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Bezpieczeństwo instalacji chłodniczych amoniakalnych. Przepisy i wymagania dotyczące detekcji amoniaku. Chłodnictwo i Klimatyzacja, 2017, 5, 72-77

8. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Bezpieczeństwo instalacji chłodniczych amoniakalnych. Cyfrowy system kontroli stężeń amoniaku – budowa i funkcje. *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, 2017, 6, 84-86
9. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Wskaźniki ekologiczne efektu cieplarnianego w branży chłodniczo-klimatyzacyjnej, *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, 2017, 9, 60-64
10. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ochrona klimatu a obowiązki użytkowników urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych. *Prz. Piek. Cukier.* 2017, 9, 12-20
11. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Badanie śladu węglowego urządzenia chłodniczego. *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, 2017, 10, 64-67
12. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U.: Łańcuch chłodniczy w logistyce produktów spożywczych. *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, 2017, 11, 50-55
13. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Metan – zagrożenie dla klimatu. *Technika Chłodnicza i Klimatyzacyjna*, 2017, 6-7, 210-214

## **II. Publikacje w materiałach konferencyjnych**

1. Abramczyk D., Szafrńska A.: Czynniki wpływające na wyniki oceny cech alweograficznych. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 69-72 (referat)
2. Apiecionek M.\*, Kalinowski A., Piwowarek K.\*: Technologiczne wykorzystanie kultur bakterii probiotycznych przy produkcji wędlin surowo dojrzewających. W: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego – Przepisy regulujące handel żywnością oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2017, Warszawa, 18.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 51-52 (doniesienie)
3. Bartosiak M.: Metody oznaczania barwników chlorofilowych w olejach roślinnych. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 36 (doniesienie)
4. Bartosiak M., Mińkowski K.: Badania nad przemianami barwników chlorofilowych podczas przemysłowej rafinacji oleju rzepakowego. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 53 (plakat)
5. Bartosiak M., Mińkowski K.: Zastosowanie metody HPLC do badania przemian barwników chlorofilowych podczas przemysłowego wydobywania oleju rzepakowego. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 54-55 (plakat)

6. Baryga A., Połec B.: Rolnicze wykorzystanie pofermentu z biogazowi odpadów cukrowniczych. W: I Ogólnopolska Konferencja Naukowa – Biotechnologia – Energia jutra, Lublin, 19-20.10.2017 r. Lublin: Wydawn. Katolicki UL, 2017 s. 58 (plakat)
7. Baryga A., Połec B.: Переваги заміни традиційного удобрення цукрового буряказалишками органічних відходів з біогазової станції. W: VII Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, Ukraina, 15-19.05.2017 r., s. 43-100 (referat)
8. Baryga A., Czarowska P.\*: Мікробіологічні вимоги щодо санітарно-гігієнічного стану цукрового заводу перед початком кампанії. W: VII Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, 15-19.05.2017 r., s. 433-462 (referat)
9. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B.: Odpowiedź bakterii fermentacji mlekowej (lab) na czynniki stresogenne w procesach utrwalania soków i napojów. W: Ogólnopolska Konferencja Biotechnologów i Mikrobiologów - BIOMILLENIUM 2017 – Trendy i rozwiązania w biotechnologii i mikrobiologii. Gdańsk, 06-08.09.2017 r., Post. Mikrobiol., 2017, 56(S2), s. 38. (plakat)
10. Cichowska J.\*, Kowalska H.\*, Woźniak Ł.: Określenie skuteczności wybranych polioli oraz ich zawartości w jabłkach odwadnianych osmotycznie. W: I Ogólnopolska Konferencja Naukowa Studentów i Doktorantów Nauk Przyrodniczych - Człowiek - Żywność - Środowisko, Iwonicz, 27-28.04.2017 r., s. 13 (doniesienie)
11. Fredo A., Stępniewska S.: Trendy w produkcji piekarskiej - wykorzystanie mąk niechlebowych w produkcji pieczywa prozdrowotnego. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 37-39 (referat)
12. Fredo A., Szafrąńska A.: Porównanie metod oznaczania ilości i jakości glutenu. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 49-52 (referat)
13. Gajownik B., Sumińska T.: Вибрані параметри якості білого цукру в аспекті вимог Європейського Союзу і концерну Pepsi Co. W: VII Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, 15-19.05.2017 r., s. 379-432 (referat)
14. Goncerzewicz A.\*, Misiewicz A.: Active dry industrial *Saccharomyces cerevisiae* cider – and Mead-making yeast strains (ADY) - conditions of rehydration process versus expression of GPD1 and SIP18 genes. W: 44th Annual Conference on Yeast, Smolenice, Słowacja, 02-05.05.2017 r., P22 (plakat)
15. Gońda M.: Zmiany wartości technologicznej mąki w trakcie dojrzewania po przemiale. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 62-65 (referat)

16. Janiszewski P., Lisiak D., Borzuta K., Grześkowiak E., Powalowski K., Lisiak B., Samardakiewicz Ł., Schwarz T.\*, Lasek J.\*: Wpływ żywienia tuczników paszą z różnym udziałem kukurydzy na wartość rzeźną i jakość mięsa. W: LXXXII Zjazd Naukowy PTZ - Nowoczesna hodowla a dobrostan zwierząt, Poznań, 20-22.09.2017 r. Poznań: Wydawn. PTZ im. M. Oczapowskiego Koło przy UP w Poznaniu, 2017 s. 186 (doniesienie)
17. Kadzińska J.\*, Janowicz M.\*, Kalisz S.\*, Bryś J.\*, Woźniak Ł.: Moisture sensitivity, optical, mechanical and structural properties of pump kin edible films incorporated with various hydrocolloids. W: 6th International Congress on Food Technology, Ateny, Grecja, 18-19.03.2017 r., P31 (plakat)
18. Kalinowski A., Ptasznik S., Ratusz K.\*: Ocena jakościowa wybranych margaryn i miksów typu miękkiego. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 68 (plakat)
19. Kalinowski A., Ptasznik S., Ratusz K.\*: Skład kwasów tłuszczowych i triacyloglicerole jako istotny wskaźnik czekolad. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 71 (plakat)
20. Kalinowski A., Ptasznik S., Ratusz K.\*: Matryca tłuszczowa stanowiąca standard wewnętrzny w oznaczaniu zawartości fazy stałej metodą magnetycznego rezonansu jądrowego NMR. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 72 (plakat)
21. Kowalska M., Małczak E.: Мікробіологічні вимоги до бурякового і тростинного цукру. W: VII Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, 15-19.05.2017 r., s. 101-130 (referat)
22. Kowalska M., Sokołowska B.: Występowanie bakterii z rodzaju *Alicyclobacillus* w glebie i fytosferze sadów polskich. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN - Żywność dla Przyszłości, Wrocław, 04-05.07.2017 r. Wrocław: Wydawn. UP, 2017 s. 187 (E-poster)
23. Le Thanh-Blicharz J., Maciejewska P.\*, Lewandowicz J.\*, Baranowska H.\*: Quality of food emulsions stabilized by resistant starches. W: 14th International Comodity Science Conference, Poznań, 19-22.06.2017 r. Poznań: Wydawn. UE, 2017 s. 81 (plakat)
24. Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.\*: Rheological measurments as a tool for evaluation of quality of food products. W: 14th International Comodity Science Conference, Poznań, 19-22.06.2017 r. Poznań: Wydawn. UE, 2017 s. 33 (doniesienie)

25. Lisiak D., Borzuta K., Janiszewski P., Grześkowiak E., Powalowski K., Lisiak B., Samardakiewicz Ł., Schwarz T.\*, Lasek J.\*: Wpływ żywienia tuczników z dużym udziałem kukurydzy lub pszenżyta na jakość mięsa. W: LXXXII Zjazd Naukowy PTZ – Nowoczesna hodowla a dobrostan zwierząt, Poznań, 20-22.09.2017 r. Poznań: Wydawn. PTZ im. M. Oczapowskiego Koło przy UP w Poznaniu, 2017 s. 199 (doniesienie)
26. Maciejewska P.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Możliwość wykorzystania skrobi opornych na amylolizę do tworzenia emulsji spożywczych. W: I Ogólnopolskie Sympozjum Nauk Przyrodniczo-Rolniczych, Poznań, 22-23.04.2017 r. Poznań: Wydawn. Katarzyna Elżbieta Mikołajczak, 2017, 57 (plakat)
27. Maciejewska P.\*, Przybył A.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Badanie hydrolizy enzymatycznej komercyjnych skrobi w postaci granulowanej. W: III Ogólnopolskie Seminarium Naukowe Zielone Idee 21. Wieku, Poznań, 30.03.2017 r. Poznań: Wydawn. Koło Naukowe „Biolinicjatywa”, 2017 s. 48 (plakat)
28. Majdak H., Gońda M.: Zasady użytkowania wilgotnościomierzy elektrycznych do ziarna zbóż. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 53-57 (referat)
29. Makąła H., Elminowska-Wenda G.\*: Wpływ poziomu dodatku wody i tłuszczu w składzie recepturowym modelowych przetworów na obraz mikrostruktury. W: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego - Przepisy regulujące handel żywnością oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka - Praktyce 2017, Warszawa, 18.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 53 (plakat)
30. Makąła H., Krzywdzińska-Bartkowiak M.\*: Charakterystyka wyróżników reologicznych w modelowych przetworach mięsnych o zróżnicowanym poziomie dodatku wody i tłuszczu. W: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego – Przepisy regulujące handel żywnością oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka - Praktyce 2017, Warszawa, 18.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 54 (plakat)
31. Makąła H., Bartosiak M.: Stabilność oksydacyjna modelowych przetworów z surowca drobiowego podczas przechowywania chłodniczego. W: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego - Przepisy regulujące handel żywnością oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka - Praktyce 2017, Warszawa, 18.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 55 (plakat)
32. Makąła H.: Zarządzanie alergenami w zakładzie produkcyjnym. W: XLVII Dni Przemysłu Mięsnego - Przepisy regulujące handel żywnością oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne - Postęp w Technologii Mięsa. Nauka - Praktyce 2017, Warszawa, 18.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 56 (plakat)
33. Makąła H.: Alergeny pokarmowe w przetwórstwie tłuszczów. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 23-24 (doniesienie)



34. Makąła H., Rezler R.\*, Baranowska H.M.\*, Krzywdzińska-Bartkowiak M.\*: Charakterystyka właściwości reologicznych i dynamiki wiązania wody w układach tłuszczowych. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 83-84 (plakat)
35. Makąła H.: Zarządzanie alergenami w produkcji żywności. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 85 (plakat)
36. Makąła H.: Wpływ olejów roślinnych w modyfikowaniu profilu kwasów tłuszczowych i właściwości reologicznych rozdrobnionych przetworów mięsnych. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN - Żywność dla Przyszłości, Wrocław, 04-05.07.2017 r. Wrocław: Wydawn. UP, 2017 s. 150 (plakat)
37. Markowska J., Polak E.: Wpływ kazeinianu wapnia na teksturę bezglutenowego pieczywa owsianego z transglutaminazą. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN - ŻYWNOSĆ DLA PRZYSZŁOŚCI, Wrocław, 04-05.07.2017 r., s. 152 (plakat)
38. Markowska J., Kalemba D.\*, Polak E.: Condensate from the tomato paste production as a source of aroma compounds. W: 2nd International Conference - Biologically Active Compounds in Food, Łódź, 09-10.11.2017 r., s. 69 (plakat)
39. Marszałek K., Kruszewski B., Starzonek S.\*, Woźniak Ł., Rzoska S.\*, Skąpska S.: Możliwości inaktywacji natywnych i komercyjnie dostępnych enzymów oksydoredukcyjnych w matrycy soku jabłkowego pod wpływem wysokich ciśnień. W: X Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Skierniewice, 25-26.05.2017 r., s. 59 (plakat)
40. Marszałek K., Kruszewski B., Woźniak Ł., Skąpska S.: Kinetic model for inactivation of native apple polyphenoloxidase and peroxidases under supercritical carbon dioxide. W: 16th European Meeting of Supercritical Fluids EMSF 2017, Lisbona, Portugal, 25-28.04.2017 r., s. PK36 (plakat)
41. Matusiak A.\*, Puszer K.\*, Szosland-Fałtyń A., Chmiela M.\*: Serological and cellular markers of host exposure to *Campylobacter* sp. *in vitro* studies. W: 4th Workshop on Microbiology in Health Care and Environmental Protection MIKROBIOT 2017 Łódź, 19-21.09.2017 r. Post. Mikrobiol. 2017, 56(Supl.1), 31-32
42. Mazurkiewicz B.\*, Sokołowska B.: High pressure processing of baby foods: inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* and evaluation of sensory attributes in fruits base product for babies and infants during shelf life study. W: 55th European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting on High Pressure Science and Technology, Poznań, 03-08.09.2017 r., s. 207 (plakat)
43. Mińkowski K., Bartosiak M.: Charakterystyka i znaczenie barwników chlorofilowych w olejach roślinnych. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 35-36 (referat)

44. Misiewicz A., Korzeniowska-Kowal A.\*, Gamian A.\*, Jędrzejczak R.: Comparison of different methods in identification of *Salmonella* sp. Using PCR, MADI-TOF and reference method according PN-EN 6579-2003. W: 7th International Weigl Conference, Lwów, 26-29.09.2017 r., s. 126 (plakat)
45. Nasiłowska J., Sokołowska B., Duda M.: Ocena stanu fizjologicznego patogenów w soku z marchwi po procesie utrwalania wysokimi ciśnieniami hydrostatycznymi. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Żywność dla Przyszłości, Wrocław, 04-05.07.2017 r. Wrocław: Wydawn. UP, 2017 s. 63 (komunikat)
46. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg–Broczek M.\*: High pressure processing of vegetable juice: Evaluation of sublethal injured pathogen cells during long term storage using plate count method and microscopy methods. W: 55th European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting on High Pressure Science and Technology, Poznań, 03-08.09.2017, s. 102 (doniesienie)
47. Podolska G.\*, Boguszevska E.\*, Szafrńska A.: Bread making potential of *Triticum aestivum* and *Triticum spelta* species depending on agrotechnical measurements. W: 4th North and East European Congress on Food (NEEFood), Kowno, Litwa, 10-13.09.2017 r., s. 97 (plakat)
48. Polak E., Markowska J.: Wpływ rodzaju błonnika w preparacie transglutaminazy na właściwości reologiczne mrożonego pieczywa z jej udziałem. W: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Żywność dla przyszłości, Wrocław, 04-05.07.2017 r., s.163 (plakat)
49. Połec B., Baryga A, Szymański T.: Можливості інтенсифікації процесу біологічного очищення стічних вод цукрового виробництва. W: VII Міжнародова Науково-Технічна Конференція - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, 15-19.05.2017 r., s. 5-42 (referat)
50. Przybył A.\*, Le Thanh-Blicharz J.: Możliwość wykorzystania skrobi opornych na amylolizę do produkcji poleżeli. W: I Ogólnopolskie Sympozjum Nauk Przyrodniczo-Rolniczych, Poznań, 22-23.04.2017 r., Poznań: Wydawn. Katarzyna Elżbieta Mikołajczak, 2017 s. 66 (plakat)
51. Ptasznik S.: Fakty, wspomnienia, refleksje, cykliczne konferencje tłuszczowe na przestrzeni lat 1994-2017. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 9-13 (referat)
52. Ptasznik S.: Tłuszcze do czekolad, czekolada i coś więcej. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 18-20 (referat)
53. Ptasznik S., Kalinowski A.: Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – wybrane aspekty jakościowe. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 69-70 (plakat)

54. Ratusz K.\*, Symoniuk E.\*, Wroniak M.\*, Ostrowska-Ligęza E.\*, Kalinowski A.: Analiza termokinetyczna tłoczonego na zimno oleju rydzowego. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 56-57 (plakat)
55. Ratusz K.\*, Symoniuk E.\*, Wroniak M.\*, Kalinowski A.: Analiza stabilności oksydacyjnej oleju z lnianki siewnej (*Camelina sativa L.*). W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 58-59 (plakat)
56. Ratusz K.\*, Dłużewska E.\*, Dobrzyńska A.\*, Kalinowski A.: Wpływ rodzaju nośnika na stabilność oksydacyjną oleju rydzowego mikrokapsułkowanego metodą suszenia rozpyłowego. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa - Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 62-63 (plakat)
57. Rothkaehl J.\*, Szafrńska A.: Precyzja metody oznaczania poszczególnych wyróżników jakościowych a wymagania kontraktów handlowych. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 6-9 (referat)
58. Skąpska S., Marszałek K.: Zastosowanie wysokociśnieniowej homogenizacji do poprawy jakości soków. W: XX Międzynarodowe Sympozjum KUPS - Branża sokownicza w obliczu wyzwań rynku światowego i krajowego, Wisła, 17-19.05.2017 (materiały w formie elektronicznej)
59. Słowik E.: Pieczywo razowe/całoziarne – surowce i technologia. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 33-34 (referat)
60. Słowik E.: Rozwój rynku pieczywa bezglutenowego. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 66-68 (referat)
61. Sokołowska B., Woszczyk M.\*, Nasiłowska J., Michałowska D., Raczkowska A.\*: Potential of high pressure technology to inactivation of *Lactobacillus brevis* in beer. W: 55<sup>th</sup> European High Pressure Research Group (EHPRG) International Meeting on High Pressure Science and Technology, Poznań, 03-08.09.2017 r., s. 203 (plakat)
62. Stępień A.\*, Kalinowski A.: Przyszłość olejów roślinnych, jako surowca do produkcji biopaliw w Unii Europejskiej w świetle projektu dyrektywy RED II. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 27-28 (referat)
63. Stępniewska S. Ocena wartości przemiałowej i wypiekowej ziarna pszenicy ze zbiorów z lat 2012-2014. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 88-90 (plakat)

64. Stępniewska S., Słowik E.: Przydatność parametrów krzywej pęcznienia do oceny wartości wypiekowej mąki żytniej. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 91-92 (plakat)
65. Sumińska T., Gajownik B.: Залишки виробництва у цукровій промисловості. W: VII Międzynarodowa Naukowo-Techniczna Konferencja - Новітні науково-технічні рішення в цукровій промисловості, Lwów, 15-19.05.2017 r., s. 131-378 (referat)
66. Szafrąńska A., Rothkaehl J.\*, Jastrzębska E.: Precyzja wyników oznaczania zawartości białka i ilości glutenu za pomocą urządzeń pomiarowych techniki NIR. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 10-21 (referat)
67. Szafrąńska A., Górniak W.\*: Jakość ziarna pszenicy z kolejnych lat zbiorów. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 42-45 (referat)
68. Szafrąńska A.: Wpływ stopnia uszkodzenia skrobi na wartość technologiczną mąki pszennej. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 46-48 (referat)
69. Szafrąńska A., Górniak W.\*: Analiza ryzyka występowania substancji skażających w ziarnie zbóż. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 73-75 (referat)
70. Szafrąńska A.: Wymagania mikrobiologiczne dla ziarna i przetworów zbożowych. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 76-78 (referat)
71. Szafrąńska A.: Kwasowość tłuszczowa jako wskaźnik zmian biochemicznych w trakcie przechowywania przetworów zbożowych. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 97-98 (plakat)
72. Szafrąńska A., Słowik E.: Wpływ dodatku alfa-amylazy na cechy jakościowe ciasta i pieczywa żytniego. W: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej – Jakość zbóż i przetworów zbożowych, Krynica Morska, 24-27.05.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 99-100 (plakat)
73. Szafrąńska A., Podolska G.\*, Boguszewska E.\*: Bread making potential of winter wheat varieties cultivated in different nitrogen fertilization system. W: 4th North and East European Congress on Food (NEEFood), Kowno, Litwa, 51 (referat)
74. Szafrąńska A., Stępniewska S.: Changes in bread making quality of wheat during post harvest maturation. W: 4th North and East European Congress on Food (NEEFood), Kowno, Litwa, 110 (plakat)

75. Szosland-Fałtyn A., Bartodziejska B., Laskarys J.\*, Matusiak A.\*, Chmiela M.\*: Evaluating the efficacy of lactic acid bacteria and ozone disinfection to inhibit *Campylobacter* spp. growth in poultry meat. W: 4th Workshop on Microbiology in Health Care and Environmental Protection MIKROBIOT 2017 Łódź, 19-21.09.2017 r., Post. Mikrobiol. 2017, 56(Supl.1) s. 77 (plakat)
76. Tyszkiewicz S., Ptasznik S.: Rakotwórcze wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) w żywności. Termodynamiczny opis zjawisk. W: XXV Jubileuszowa Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Rynia n. Zalewem Zegrzyńskim, 31.05-02.06.2017 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2017 s. 25-26 (referat)
77. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S., Szakiel A.\*, Pączkowski C.\*, Kowalska H.\*: Zastosowanie CO<sub>2</sub> w stanie nadkrytycznym do ekstrakcji związków bioaktywnych z wycieków jabłkowych. W: X Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Skierniewice, 25-26.05.2017 r., s. 43 (doniesienie)
78. Woźniak Ł., Skąpska S., Szakiel A.\*, Pączkowski C.\*: Badanie składu i własności związków występujących w woskach okrywających liście i owoce borówki wysokiej (*Vaccinium corymbosum* L.). W: X Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Skierniewice, 25-26.05.2017 r., s. 76 (plakat)
79. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ślad węglowy (CF) technologii spożywczej. W: I Ogólnopolska Konferencja Naukowa - Biotechnologia – Energia Jutra, Lublin, 19-20.10.2017 r., s. 29 (referat)