

PUBLIKACJE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje w czasopismach

a. Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

- Borys B.*, Oprządek J.*, Borys A., Przegalińska-Gorączkowska M.*: Lipid profile of intramuscular fat in lamb meat. *Anim. Sci. Papers Rep.* 2012 vol. 30 no. 1 pp. 45-56.
- Brzóska F.*, Śliwiński B.*, Stecka K.: Effect of *Lactococcus lactis* vs *Lactobacillus* Spp. bacteria on chicken body weight, mortality, feed conversion and carcass quality. *Ann. Anim. Sci.* 2012 vol. 12 no. 4 pp. 551-561
- Kielczyński P.*, Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Malanowski A.*, Siegoczyński R.M.*, Ptasznik S.: Investigation of high-pressure phase transitions in DAG (diacylglycerol) oil using the Bleustein-Gulyaev ultrasonic wave method. *Food Res. Intern.* 2012 vol. 49 pp. 60-64
- Konował E.*, Lewandowicz G.*, Le Thanh-Blicharz J., Prochaska K.*: Physicochemical characterisation of enzymatically hydrolysed derivatives of acetylated starch. *Carbohydrate Polymers* 2012 vol. 87 no. 2 pp. 1333-1341
- Kościeszka R.*, Tefelski D.B.*, Ptasznik S., Rostocki A.J.*, Malanowski A.*, Siegoczyński R.M.*: A study of the high pressure phase transition of diacylglycerol oil by means of light transmission and scattering. *High Press. Res. Inter. J.* 2012 vol. 32 no. 2 pp. 323-329
- Krupska A.*, Więckowska A.*, Słomińska L., Jarosławski L., Zielonka R.: Influence of heating time and pressure treatment of potato starch on the generation of radicals: EPR studies. *Carbohydrate Polymers* 2012 vol. 89 pp. 54-60
- Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*, Błaszczak W.*, Prochaska K.*: Starch modified by high-pressure homogenisation of the pastes – Some structural and physico-chemical aspects. *Food Hydrocolloids* 2012 vol. 27 no. 2 pp. 347–354
- Lisiak D., Borzuta K., Janiszewski P., Magda F., Grześkowiak E., Strzelecki J., Powalowski K., Lisiak B.: Verification of regression equations for estimating pork carcass meatiness using CGM, IM-03, fat-o-meater ii and ultrafom 300 devices. *Ann. Anim. Sci.* 2012 vol. 12 no. 4 pp. 585-596

- Mińkowski K., Grześkiewicz S., Krupska A.: Zastosowanie metody HS-SPME GC/FID do wykrywania wczesnych zmian oksydacyjnych oleju lnianego. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2012 vol. 19 nr 6 (85) s. 1-9
- Poławska E*, Lisiak D., Jóźwik A.*, Pierzchała M.*, Strzałkowska N.*, Pomianowski J.*, Wójcik A.*: The effect of the diet supplementation with linseed and rapeseed on the physico-chemical and sensory characteristics of ostrich meat. *Anim. Sci. Papers Rep.* 2012 vol. 30 no. 1 pp. 65-72
- Roszko M., Szterk A.*, Szymczyk K., Waszkiewicz-Robak B.*: PAHs, PCBs, PBDEs and pesticides in cold-pressed vegetable oils. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2012 vol. 89 no. 3 pp. 389-400
- Roszko M., Rzepkowska M.*, Szterk A.*, Szymczyk K., Jędrzejczak R., Bryła B.: Application of semi-permeable membrane dialysis/ion trap mass spectrometry technique to determine polybrominated diphenyl ethers and polychlorinated biphenyls in milk fat. *Anal. Chim. Acta* 2012 vol. 748 pp. 9-19
- Rzewuska M.*, Stefańska I., Osińska B.*, Kizerwetter-Świda M.*, Chrobak D.*, Kaba J.*, Bielecki W.*: Phenotypic characteristics and virulence genotypes of *Trueperella (Arcanobacterium) pyogenes* strains isolated from European bison (*Bison bonasus*). *Veter. Microbiol.* 2012 vol. 160 no. 1-2 pp. 69-76.
- Skąpska S., Sokołowska B., Fronberg-Broczek M*, Niezgoda J., Chotkiewicz M., Dekowska A.: Zastosowanie pasteryzacji wysokociśnieniowej do inaktywacji przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* w soku jabłkowym. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2012 t. 19 nr 3 s. 187-196
- Sokołowska B., Skąpska S., Fronberg-Broczek M.*, Niezgoda J., Chotkiewicz M., Dekowska A., Rzoska S.*: The combined effect of high pressure and nisin or lysozyme on the inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in apple juice. *High Press. Res. Intern. J.* 2012 vol. 32 no. 1 pp. 119-127
- Sokołowska B., Niezgoda J., Chotkiewicz M.: Wpływ nizyny i lizozymu na wzrost szczepów *Alicyclobacillus acidoterrestris* oraz możliwość zastosowania tych związków jako biokonserwantów w soku jabłkowym. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2012 t. 19 nr 4 s. 44-54
- Stefańska I., Dzieciatkowski T.,* Młynarczyk G.*: Zakażenia ortomyksowirusami u osób z zaburzeniami odporności. *Adv. Microbiol.*, 2012 t. 51 nr 2 s. 99-108
- Szterk A.*, Roszko M., Małek K.*, Czerwonka M.*, Waszkiewicz-Robak B.*: Application of the SPE reversed phase HPLC/MS technique to determine vitamin B12 bio-active forms in beef. *Meat Sci.* 2012 vol. 91 no. 4 pp. 408-413
- Szterk A.*, Roszko M., Małek K.*, Kurek M.*, Zbiec M*, Warszkiewicz-Robak B.*: Profiles and concentrations of heterocyclic aromatic amines formed in beef during various heat treatments depend on the time of ripening and muscle type. *Meat Sci.* 2012 vol. 92 no. 4 pp. 587-595

- Szterk A.*, Roszko M., Cybulski A.*: Determination of azaarenes in oil using the LC-APCI-MS/MS technique: New environmental toxicant in food oils. *J. Sep. Sci.* 2012 vol. 35 no. 21 pp. 2858-2865
- Szulc K.*, Lisiak D., Grześkowiak E., Nowaczewski S.*: The influence of cross-breeding Zlotnicka Spotted native breed sows with boars of Duroc (D) and Polish Large White (PLW) breeds on meat quality. *African J. Biotechnol.* 2012 vol. 11 no.19 pp. 4471-4477

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

- Baca E.: Zakład Technologii Piwa, Słodu i Żywności Prozdrowotnej. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 7/8 s. 38
- Baranowski K.: Czynniki surowcowe i technologiczne wpływające na jakość i stabilność sensoryczną piwa (cz. 1) *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t.56 nr 2 s. 26-27
- Baranowski K.: Czynniki surowcowe i technologiczne wpływające na jakość i stabilność sensoryczną piwa (cz.2). *Przem. Ferm. Owoc.- Warz.* 2012 t. 56 nr 3 s. 26-27
- Baranowski K., Baca E., Salamon A.: Zmiany w składzie żywic granulatów chmielowych podczas przechowywania. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 nr 4 s. 33-34
- Baryga A.: Oddział Cukrownictwa w Lesznie. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 7/8 s. 45
- Borys A.: Oddział technologii Mięsa i Tłuszczu. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 7/8 s. 44
- Brudzyński A.: Próby wyjaśnienia przyczyn „goryczki pozostającej” w piwie i słów parę o butelkach. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 5/6 s. 42-43
- Cegielska-Perun K.*, Trzaska E.*, Fabisiak A.: Najczęstsze składniki preparatów ziołowych. *Lek w Polsce* 2012 t. 22 nr 3(251) s. 41-44, 46-52, 54-56
- Chabłowska B., Piasecka-Jóźwiak K., Rozmierska J., Szkudzińska-Rzeszowiak E.: Initiated lactic acid fermentation of cucumbers from organic farm by application of selected starter cultures of lactic acid bacteria. *J. Res. Appl. Agric. Eng.* 2012 vol.57 no. 3 s. 31-36
- Czajkowska A., Bartodziejska B., Gajewska M.: Ocenazawartości chlorowodoru chininy w napojach bezalkoholowych typu tonik. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2012 t. 45 nr 3 s. 433-438
- Czupryński B.*, Liszkowska J.*, Paciorek-Sadowska J.*, Kotarska K.: Zagospodarowanie odpadów sztywnych pianek PUR-PIR z dodatkiem części stałych wywaru buraczanego metodą alkoholizy połączonej z aminolizą. *Inż. Aparat. Chem.* 2012 nr 3 s. 56-57.
- Dziemianowicz W., Kotarska K.: Bioetanol z glonów alternatywą dla biopaliw I i II generacji. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 11/12 s. 63-64
- Gajewnik B., Sumińska T.: Jakość wysłodków i melasu w aspekcie ich przydatności jako karmy dla zwierząt. *Gazeta Cukrownicza* 2012 nr 3 s. 116-119
- Gajewnik B., Sumińska T.: Jakość cukru białego wyprodukowanego podczas kampanii 2011. *Gazeta Cukrownicza* 2012 nr 4 s. 135-139
- Górniak W.: Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarnictwa. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t.56 nr 7/8 s. 40

- Jędrzejczak R.: Zakład Analizy Żywności. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 nr 7-8 s. 39
- Kapturowska A., Zielińska K., Stecka K.M.: Ocena jakości mleka surowego w powiązaniu z jakością kiszonych pasz objętościowych w wybranych gospodarstwach ekologicznych. J. Res. Appl. Agric. Eng. 2012 vol. 57 no. 3 s. 194-197
- Kieliszek M.*, Błażej S.*, Jędrzejczak R.: Wiązanie selenu przez drożdże paszowe *Candida utilis* ATCC 9950. Bromat. Chem. Toksykol. 2012 t. 45 nr 3 s. 628-633
- Kotarska K.: Samodzielna Pracownia Gorzelnicza w Bydgoszczy. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 7/8 s. 41
- Kowalska M., Kacprzak E.: Kontrola higieny w cukrowni. Gazeta Cukrownicza 2012 nr 5 s. 174-176
- Kowalska M., Kacprzak E.: Mikrobiologiczne bezpieczeństwo wysłodków. Gazeta Cukrownicza 2012 nr 5 s. 177-179
- Krępska M., Królasik J., Szosland-Fałtyn, A., Stanisławska A.: Źródła barwników w żywności. Przem. Spoż. 2012 t. 66 nr 5 s. 12, 14, 16-17
- Królasik J., Szosland-Fałtyn A.: Higienizacja urządzeń oraz instalacji chłodniczych w aspekcie usuwania i zapobiegania rozwojowi biofilmów. Chłodnictwo 2012 t. 47 nr 11 s. 28-32
- Kulczak M., Jeżewska M., Błańska I., Korbas E.: Ocena składu chemicznego i jakości sensorycznej chrupek fasolowo-kukurydzianych z wybranymi dodatkami smakowymi. Bromatol. Toksykol. Żywn. 2012 t. 45 nr 3 s. 513-518
- Le Thanh-Blicharz J., Małysek Z., Szewiel A.*, Zięba T.*, Lewandowicz G.*: Sodium salt of starch octenylsuccinate as an emulsifier in "light" type mayonnaises. Acta Sci. Pol. Technol. Aliment. 2012 vol. 11 no. 3 pp. 265-271.
- Lipowski J., Marszałek K., Skąpska S., Jasińska U.: Charakterystyka owoców wybranych odmian rokitnika pospolitego (*Hippophae rhamnoides* L.) uprawianych w Polsce. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 7/8 s. 18, 20, 22
- Łuczak H., Jeżewska M., Białas M., Kulczak M.: Zawartość popiołów w wybranych herbatach ekspresowych. Bromatol. Toksykol. Żywn. 2012 t. 45 nr 3 s. 500-506
- Michałowska D.: Lipooksygenazy a stabilność sensoryczna piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 3 s. 18-19
- Michałowska D.: Globalizacja a oczekiwania współczesnego rynku piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 5/6 s. 36-38
- Michałowska D.: Znaczenie beta-glukanaz w procesie produkcji piwa. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 11/12 s. 54-55
- Misiewicz A.: Zakład Mikrobiologii. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 7/8 s. 36
- Paciorek-Sadowska J.*, Czupryński B.*, Liszkowska J.*, Kotarska K.: Ogniobezpieczne tworzywa poliuretanowe modyfikowane nowym antypirenem – wykorzystanie nowych metod badania palności. Inż. Aparat. Chem. 2012 nr 3 s. 58-60
- Polak E.: Oddział Chłodnictwa i Jakości Żywności w Łodzi. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 nr 7/8 s. 43
- Przygoński K., Zaborowska Z., Wojtowicz E., Dziarska B.: Ocena aktywności przeciwutleniającej ziela skrzyptu polnego (*Herba equiseti*). Bromatol. Toksykol. Żywn. 2012 t. 45 nr 3 s. 507-512
- Remiszewski M.: Oddział Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2012 t. 56 s. 42

- Roszak A., Kotarska K., Czupryński B.: Zmiany w przepisach determinujące zastosowanie dodatku etanolu do paliw. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 4 s. 35-37
- Salamon A., Baca E., Baranowski K., Michałowska D.: Ocena zawartości składników antyodżywczych w piwie na przykładzie kwasu szczawiowego. *Rocz. PZH* 2012 t. 63 nr 1 s. 37-42
- Salamon A.: Jakość surowców i kontrola procesu w aspekcie zapewnienia stabilności sensorycznej piwa cz.1. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 9 s. 12,14
- Salamon A.: Jakość surowców i kontrola procesu w aspekcie zapewnienia stabilności sensorycznej piwa cz. 2. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* t. 56 nr 10 s. 8-9
- Skąpska S., Jendrzeczak Z.: Nauka dla przemysłu - Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych. *Przem. Ferm. Owoc. Warz.* 2012 t. nr 7-8 s. 37
- Sokołowska B., Niezgoda J., Chotkiewicz M.: Inaktywacja przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris* za pomocą dwutlenku chloru w zawiesinach modelowych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 3 s. 12, 14-16
- Stecka K.: Zakład Technologii Fermentacji. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2012 t. 56 nr 7/8 s. 35
- Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Polak E.: Zastosowanie czujników IR w detekcji czynników chłodniczych. *Przem. Spoż.* 2012 t. 66 nr 7 s. 18-20
- Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Sender W., Kuleta P., Przybysz Ł.: Rola zjawiska podczerwieni w procesie detekcji wycieków chłodniczych. *Chłodnictwo* 2012 t. 47 nr 1/2 s. 40-43
- Stęplewska U. Wróbel-Jędrzejewska M., Sender W., Polak E.: Zagrożenia bezpieczeństwa w propanowych instalacjach chłodniczych. *Chłodnictwo* 2012 t. 47 nr 11 s. 24-26
- Stęplewska U., Wróbel-Jędrzejewska M., Kuleta P., Polak E.: Propan jako czynnik chłodniczy na tle obowiązujących przepisów. *Techn. Chłodn. Klimat.* 2012 nr 12(202) s. 563-566
- Szosland-Fałtyn A., Bartodziejska B., Królasik J., Krupska M., Domańska-Paziak B., Polak E.: *Listeria monocytogenes* jako wskaźnik stanu higienicznego domowych lodówek. *Chłodnictwo* 2012 t. 47 nr 4 s. 39-41
- Szosland-Fałtyn A., Bartodziejska B., Królasik J., Krępska M., Paziak-Domańska B., Polak E.: Czystość mikrobiologiczna urządzeń chłodniczych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym i gospodarstwach domowych. *Chłodnictwo* 2012 t. 47 nr 12 s. 52-55.
- Szymański P., Borys A.: Skażenie WWA mięsa i wędlin nowe regulacje prawne. *Przem. Spoż.* 2012 t. 66 nr 12 s. 32-35
- Waleriańczyk E.W.: Słowo o prof. Mieczysławie Grzegorz Bekkerze. *Gazeta Cukrownicza* 2012 nr 4 s. 152-155
- Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.* , Adamiec J.*: Sposób na zapewnienie wysokiej jakości aromatu naturalnych przypraw liściastych. *Nauka Przyroda Technol.* 2012 t. 6 z. 2 s.1-11.
- Zaborowska Z., Przygoński K., Bilka A.*: Antioxidative effect of thyme (*Thymus Vulgaris*) in sunflower oil. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 2012 t.11 nr 3 s. 283-291
- Zielińska K., Kapturowska A., Stecka K., Kupryś-Caruk M., Miecznikowski A.: Ocena stopnia skażenia bakteriami potencjalnie patogennymi kiszzonek z runi łąkowej. *J. Res. Appl. Agric. Eng.* 2012 vol. 57 no. 4 s. 217-221

- Zielonka R., Jarosławski L., Słomińska L., Radke J.: Wpływ fizycznej i amyloolitycznej modyfikacji ziarna kukurydzy i produktów przemiału na zawartość wybranych składników. Acta Agrophysica 2012 t. 19 nr 1 s. 215-225

II. Monografie naukowe

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

- Skibniewska K.A.*, Klasa A.*, Kowalczyk M.*, Baryga A., Wojtkowiak K.*, Bułka W.*: Progress in renewable energy production by biomass fermentation generates risk to environmental safety. W: Safety of the system, technical, organization and human work safety determinants. Pr. zbior. pod. red. Sz. Salamona, Wydawn. Sekcja Wydawnicza Wydziału Zarządzania Politechniki Częstochowskiej, Częstochowa, 2012 s. 145-160

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

- Borys A.: Preparaty dymu wędzarniczego. W: Technologia wędzenia żywności. Pr. zbior. pod red. E. Kołakowskiego. Warszawa: Wydawn. PWRiL, 2012 s. 139-167
- Baca E.: Budowa i skład chemiczny komórki drożdżowej. W: Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2012 s. 21-44
- Baca E.: Hodowla czystych kultur. W: Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2012 s. 45-58
- Baca E., Osuch, B.: Metody oceny i liczenia komórek w danej objętości podłoża. W: Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2012 s. 59-90
- Baca E., Michałowska D., Salamon A.: Ocena przydatności drożdży piwowarskich jako drożdży nastawnych do fermentacji brzojki w aktualnych warunkach technologicznych. W: Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2012 s. 91-106
- Brudzyński A.: Systematyka drożdży. W: Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2012 s. 7-20

- Makąła H.: Tradycja i przemysł. Oferta wybranych asortymentów przetworów mięsnych Mazowsza. W: Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza. Pr. zbior. pod red. P. Dominika. Warszawa: Wydawn. ALMAMER Szkoła Wyższa, 2012 s. 220-233
- Rothkaehl J.: Konsumpcyjne ziarno pszenicy w obrocie i przetwórstwie. W: Pszenice – zwyczajna, orkisz, twarda. Uprawa i zastosowanie. Pr. zbior. pod red. W. Budzyńskiego. Poznań: Wydawn. PWRiL Sp. z o.o., 2012 s. 235-264

c. Redaktor naczelny wieloautorskiej monografii, podręcznika akademickiego lub serii wydawniczej

- Drożdże piwne. Klasyfikacja, właściwości, hodowla drożdży, metody oceny ich jakości i przydatności technologicznej. Pr. zbior. pod red. A. Brudzyńskiego, Warszawa: Wydawn. IBPRS 2012 109 s.