

PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2018 R.

PUBLIKACJE PUNKTOWANE

I. Publikacje w czasopismach

a) Publikacje naukowe w czasopiśmie wyróżnionym w Journal Citation Reports

1. Berhold-Pluta A.*, Stasiak-Różańska L.*, Pluta A.*, Garbowska M.: Antibacterial activities of plant-derived compounds and essential oils against Cronobacter strains. Eur. Food Res. Technol. <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3218-x> **(30 pkt.)**
2. Bieńczak A.*, Markowska J., Polak E., Bieńczak K.*, Sydow Z*, Rak-Urbaniak L.*: Wpływ procesu produkcyjnego na jakość dżemu truskawkowego. Przem. Chem. 2018, 97(5), 14-14 **(15 pkt.)**
3. Bryła M., Waśkiewicz A.*, Ksieniewicz-Woźniak E., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Natural occurrence of nivalenol, deoxynivalenol, and deoxynivalenol-3-glucoside in winter Polish wheat. Toxins 2018, 10(2), 81 **(35 pkt.)**
4. Bryła M., Waśkiewicz A.*, Ksieniewicz-Woźniak E., Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Modified Fusarium mycotoxins in cereals and their products – metabolism, occurrence, and toxicity: an updated review. Molecules 2018, 23, 963 **(30 pkt.)**
5. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Waśkiewicz A.*, Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Co-occurrence of nivalenol, deoxynivalenol and deoxynivalenol-3-glucoside in beer samples. Food Control 2018, 92, 319-324 **(40 pkt.)**
6. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Waśkiewicz A.*, Podolska G*, Szymczyk K., Jędrzejczak R.: Occurrence of ergot and its alkaloids in winter rye harvested in Poland. World Mycotoxin J. 2018, 11(4), 635-646 **(25 pkt.)**
7. Dekowska A., Niezgoda J., Sokołowska B.: Genetic heterogeneity of Alicyclobacillus strains revealed by RFLP analysis of vdc region and rpoB gene. BioMed Res. Intern. 2018, <https://doi.org/10.1155/2018/9608756> **(25 pkt.)**
8. Duda M., Sokołowska B.: Metody dezynfekcji marchwi i innych warzyw korzeniowych. Żywn. Nauka Technol. Jakość, 2018, 25, 1 (114), 17–29 **(15 pkt.)**
9. Echegary N.*, Gomez B.*, Barba F.*, Franco D.*, Estevez M.*, Carballo J.*, Marszałek K., Lorenzo J.*: Chestnuts and by-products as source of natural antioxidants in meat and meat products: A review. Trends Food Sci. & Technol., 2018, 82, 110-121 **(50 pkt.)**
10. Gomez B.*, Strozzi I.*, Barba F.*, Vargas F.*, Saraiva J.*, Marszałek K., Jose do Amaral Sobal P.*, Lorenzo J.*: Evaluation of the antioxidant capacity of a guarana seed extract on canola oil lipid stability using accelerated storage. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2018, 120(12) DOI: 10.1002/ejlt.201800293, 1800293 **(30 pkt.)**
11. Górecki A.R.*, Błaszczak W.*, Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Penkacik K.*: Influence of high pressure or autoclaving – cooling cycles and pullulanase treatment

- on buckwheat starch properties and resistant starch formation. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 2018, 68(3), 235-242 **(15 pkt.)**
12. Hallmann E.*, Marszałek K., Lipowski J.*, Jasińska U., Kazimierczak R.*, Średnicka-Tober D.*, Rembiałkowska E.*: Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production. *Food Chem.* 2018, DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.11.052 **(40 pkt.)**
13. Janiszewski P., Borzuta K., Lisiak D., Grześkowiak E., Stanisławski D.*: Prediction of primal cuts by using an automatic ultrasonic device as a new method for estimating a pig-carcass slaughter and commercial value. *Anim. Product. Sci.* 2018, <https://www.publish.csiro.au/AN/AN15625> **(30 pkt.)**
14. Jasińska T.U., Skąpska S., Owczarek L., Dekowska A., Lewińska D.*: Immobilization of *Bifidobacterium infantis* cells in selected hydrogels as a method of increasing their survival in fermented milkless beverages. *J. Food Quality*, 2018 <https://doi.org/10.1155/2018/9267038> **(20 pkt.)**
15. Kordialik-Bogacka E.*, Bogdan P.*, Pielech-Przybylska K.*, Michałowska D.: Suitability of unmalted quinoa for beer production. *J. Sci. Food Agric.* 2018, 98(13), 5027-5036 **(35 pkt.)**
16. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Badania nad enzymatyczną hydrolizą polisacharydów w słomie sorgo i konwersją monosacharydów do etanolu. *Przem. Chem.* 2018, 12, 2189-2191 **(15 pkt.)**
17. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Wpływ procesu detoksykacji na efektywność butanolowej fermentacji słomy pszennej. *Przem. Chem.* 2018, 12, 2192-2193 **(15 pkt.)**
18. Kowalczyk P.*, Borkowski A.*, Czerwonka G.*, Cłapa T.*, Cieśla J.*, Misiewicz A., Borowiec M.*, Szala M.*: The microbial toxicity of quaternary ammonium ionic liquids is dependent on the type of lipopolysaccharide. *J. Molecular Liquids* 2018, 266, 540-547 **(30 pkt.)**
19. Kruszewski B., Obiedziński M.W.*, Kowalska J.*: Nickel, cadmium and lead levels in raw cocoa and processed chocolate mass materials from three different manufacturers. *J. Food Composition Anal.* 2018, 66, 127-135 **(35 pkt.)**
20. Kupryś-Caruk M., Michalczuk M.*, Chabłowska B., Stefańska I.*, Kotyrba D., Parzeniecka-Jaworska M.*: Efficacy and safety assessment of microbiological feed additive for chicken broilers in tolerance studies. *J. Veter. Res.* 2018, 62, 57-64 **(20 pkt.)**
21. Lorenzo J. M.*, Khaneghah A.M.*, Gavahian M.*, Marszałek K., Ismail Es.*, Munekata PES*, Ferreira I.G.F.T.*, Barba F.J.*: Understanding the potential benefits of thyme and their derived products on food industry and health: From extraction of high-added value compounds to evaluation of bioaccessibility, bioavailability, anti-inflammatory, antimicrobial and antiviral activities. *Critical Review in Food Sci. Nutr.* <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1477730> **(50 pkt.)**

22. Łaszkiwicz B., Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*: Problemy jakości mięsa oddzielonego mechanicznie. *Med. Wet.* 2018, DOI: [dx.doi.org/10.21521/MW.6157](https://doi.org/10.21521/MW.6157) **(15 pkt.)**
23. Makąła H.: Modyfikacja wartości żywieniowej mięsa i przetworów mięsnych poprzez zmiany ilości i składu tłuszczów oraz ograniczenie zawartości soli. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2018, 25, 2(115), 9-23 **(15 pkt.)**
24. Makąła H.: Jakość i wartość żywieniowa modelowych konserw typu szynka blokowa wyprodukowanych z mięsa brojlerów kurzych żywionych paszą bez dodatku oleju lnianego i z jego udziałem. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2018, 25, 3(116), 126-139 **(15 pkt.)**
25. Małyżek Z., Lewandowicz J.*: Wpływ stopnia podstawienia skrobi E 1422 na właściwości reologiczne w układach zawierających chlorek sodu. *Żywność Nauka Technol. Jakość* 2018, 25, 3(116), 89-99 **(15 pkt.)**
26. Marszałek K., Woźniak Ł., Barba Francisco J.*, Skąpska S., Lorenzo Jose M.*, Zambon Alessandro*, Spilimbergo Sara*: Enzymatic, physicochemical, nutritional and phytochemical profile changes of apple (Golden Delicious L.) juice under supercritical carbon dioxide and long-term cold storage. *Food Chem.* 2018, 268, 279286 **(40 pkt.)**
27. Marszałek K., Doesburg P.*, Starzonek S.*, Szczepańska J., Woźniak Ł., Lorenzo J.M.*, Skąpska S., Rzoska S.*, Barba F.J.*: Comparative effect of supercritical carbon dioxide and high pressure processing on structural changes and activity loss of oxidoreductive enzymes. *Journal of CO2 Utilization* 2018, DOI: [10.1016/j.jcou.2018.11.007](https://doi.org/10.1016/j.jcou.2018.11.007) **(40 pkt.)**
28. Miskiewicz A.*, Kowalczyk P.*, Sanaa Mahdi Oraibi*, Cybulska K.*, Misiewicz A.: Bird feathers as potential sources of pathogenic microorganisms: a new look at old diseases. *Antonie van Leeuwenhoek* 2018, 111(9), 1493-1507 **(20 pkt.)**
29. Miskiewicz A.*, Ceranowicz P.*, Szymczak M., Bartuś K.*, Kowalczyk P.*: The use of liquids ionic fluids as pharmaceutically active substances helpful in combating nosocomial infections induced by *Klebsiella pneumoniae* new delhi strain, *Acinetobacter baumannii* and *Enterococcus Species*. *Intern. J. Molec. Sci.* 2018, 19(9), art. nr 2779 **(30 pkt.)**
30. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fronberg-Broczek M.*: Long-Term storage of vegetable juices treated by high hydrostatic pressure: Assurance of the Microbial Safety. *BioMed Res. Intern.* Article ID 7389381, Volume 2018 **(25 pkt.)**
31. Nowak D.*, Gośliński M.*, Wojtowicz E., Przygoński K.: Antioxidant properties and phenolic compounds of vitamin C-rich juices. *J. Food Sci.* 2018 July 25, DOI: [10.1111/1750-3841.14284](https://doi.org/10.1111/1750-3841.14284) **(30 pkt.)**
32. Nowak D.*, Gośliński M.*, Przygoński K., Wojtowicz E.: The antioxidant properties of exotic fruit juices from acai, maqui berry and noni berries. *Eur. Food Res. Technol.* 2018, 244(11), 1897-1905 **(30 pkt.)**

33. Perczak A.*, Goliński P.*, Bryła M., Waśkiewicz A.*: The efficiency of lactic acid bacteria against pathogenic fungi and mycotoxins. *Arhiv za Higijenu Rada I Toksikologiju-Archives of Industrial Hygiene and Toxicology* 2018, 69(1), 32-45 **(15 pkt.)**
34. Pospiech D.*, Choińska R., Eckstein K.*, Jehnichen D.*, Haußler L.*, Friedel P.*, Simon F.*, Reuter U.*, Voit B.*: Phase separation and surface properties of poly(propyl methacrylate-*b*-methyl methacrylate) diblock copolymers. *Polymer Bulletin* 2018 (5). <https://doi.org/10.1007/s00289-018-2383-1> **(25 pkt.)**
35. Roszko M., Kamińska M., Szymczyk K., Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B.: Optimized yeast-based *in vitro* bioassay for determination of estrogenic and androgenic activity of hydroxylated / methoxylated metabolites of BDEs / CBs and related lipophilic organic pollutants. *J. Environ. Sci. Health B* 2018, 53(10), 692-706 **(20 pkt.)**
36. Roszko M., Kamińska M., Szymczyk K., Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B.: Endocrine disrupting potency of organic pollutant mixtures isolated from commercial fish oil evaluated in yeast-based bioassays. *Plos One* 2018 <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0197907> **(40 pkt)**
37. Stępniewska S., Słowik E., Cacak-Pietrzak G.*, Romankiewicz D.*, Szafrńska A., Dziki D*.: Prediction of rye flour baking quality based on parameters of swelling curve. *Eur. Food Res. Technol.* 2018, 244(6), 989–997 **(30 pkt.)**
38. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B., Korsak D.*, Chmiela M.*: The prevalence of *Campylobacter* spp. in Polish poultry meat. *Pol. J. Microbiol.* 2018, 1, 117-120 **(15 pkt.)**
39. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Laskarys J.*, Chmiela M.*: Zakażenia *Campylobacter*- poważny problem higieniczno-epidemiologiczny dwudziestego pierwszego wieku. *Post. Hig. Med. Dośw.* 2018; 72, 678-685 **(15 pkt.)**
40. Wieczorek M.*, Przygoński K., Jeleń H*.: Determination of 4-methylimidazole in ammonia caramel using gas chromatography – tandem mass spectrometry (GCMS/MS). *J. Food Quality*, 2018, Article ID 4696074, doi.org/10.1155/2018/4696074 **(20 pkt.)**
41. Woźniak Ł., Szakiel A.*, Pączkowski C.*, Marszałek K., Skąpska S., Kowalska H.*, Jędrzejczak R.: Extraction of triterpenic acids and phytosterols from apple pomace with supercritical carbon dioxide: impact of process parameters, modelling of kinetics, and scaling-up study. *Molecules*, 2018, 23(11), 2790 **(30 pkt.)**
42. Zawirska-Wojtasiak R.*, Piechowska P.*, Wojtowicz E., Przygoński K., Midner-Szkudlarz S.*: Bioactivity of selected materials for coffee substitute. *Plos One* 2018, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0206762> **(40 pkt.)**
43. Zielińska K. J., Fabiszewska A. U.*: Improvement of the quality of maize grain silage by a synergistic action of selected lactobacilli strains. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 2018, 34:9 <https://doi.org/10.1007/s11274-017-2400-9> **(20 pkt.)**

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

1. Berhold-Pluta A.*, Pluta A.*, Stasiak-Różańska L.*, Garbowska M.: Members of the Cronobacter genus – characteristics and prevalence in food. Zesz. Probl. Post. Nauk Rol. 2018, 594, 3-15 **(13 pkt.)**
2. Borzuta K., Lisiak D., Janiszewski P.: Związek między jakością mięsa wieprzowego a dobrostanem świń w okresie przedubojowym. Prz. Hodowlany 2018, 3, 1-4 **(6 pkt.)**
3. Gizińska M.*, Połaska M., Ochal Z.*, Staniszevska M.*: New sulfone and sulfanyl derivatives with antifungal activity. Med. Dośw. Mikrobiol. 2018, 70(2-4), 175-184 **(7 pkt.)**
4. Gońda M., Cacak-Pietrzak G.*, Jończyk K.*: Assessment of the use of flour from the grain of spring common wheat cultivated under organic farming for pasta production. Acta Agrophysica, 2018, 25(2), 163-174 **(14 pkt.)**
5. Kiliszczuk A.*, Wróbel B.*, Zielińska K., Fabiszewska A.*: A comparison of the number of selected groups of epiphytic microorganisms in meadows sward fertilised with various doses of natural fertilisers and NPK. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2018, 63(2), 109-114 **(12 pkt.)**
6. Kupryś-Caruk M., Chabłowska B., Kotyrba D.: Wpływ bakterii *Lactobacillus plantarum* oraz *Lactobacillus rhamnosus* na wyniki produkcyjne i parametry rzeźne kurcząt brojlerów. Cz. I. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2018, 73(1), 17-31 **(6 pkt.)**
7. Kupryś-Caruk M.*: Metody wstępnej obróbki biomasy lignocelulozowej przeznaczonej do produkcji biogazu. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2018, 73(1), 59-73 **(6 pkt.)**
8. Kupryś-Caruk M., Chabłowska B., Stefańska I.*, Piasecka-Józwiak K., Kotyrba D.: Wpływ szczepów *Lactobacillus plantarum* oraz *Lactobacillus rhamnosus* na skład mikrobioty jelitowej, parametry biochemiczne i morfologię krwi kurcząt brojlerów. Cz. II. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2018, 73(2), 31- 42 **(6 pkt.)**
9. Kupryś M.: Occurrence of mycotoxins in cereal grains from organic farming after a long storage time. J. Res. Applic. Agric. Eng. 2018, 63(4), 106-109 **(12 pkt.)**
10. Makała H.: Żywność funkcjonalna i jej znaczenie na współczesnym rynku. Przem. Spoż. 2018, 72(1), 18-22 **(12 pkt.)**
11. Makała H.: Europejskie działania w zakresie reformulacji produktów żywnościowych na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. Gospodarka Mięsna 2018, 5, 26-29 **(7 pkt.)**
12. Makała H.: Bezpieczeństwo żywności w Unii Europejskiej na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2018, 73(1), 44-58 **(6 pkt.)**

13. Makała H.: Priorytety w zakresie bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej. *Przem. Spoż.* 2018, 72(10), 52-54 **(12 pkt.)**
14. Makała H.: Fosforany w żywieniu i w przetwórstwie mięsa. *Gospodarka Mięsna*, 2018, 10, 24-27 **(7 pkt.)**
15. Markowska J., Kalemba D*, Polak E.: Skropliny z produkcji koncentratu pomidorowego jako źródło związków zapachowych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2018, 73(1), 32-43 **(6 pkt.)**
16. Markowska J., Kalemba D.*, Polak E.: Skropliny z produkcji przetworów owocowych jako źródło związków zapachowych. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2018, 73(3-4), 19-30 **(6 pkt.)**
17. Miecznikowski A., Piasecka-Józwiak K., Chabłowska B.: Selection of the strains from *Leuconostoc* genus in respect of biotechnological properties, enabling their application in the process of ensiling the edible mushroom *Agaricus bisporus*. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2018, 63(2), 155-158 **(12 pkt.)**
18. Piasecka-Józwiak K., Księżak J.*, Słowik E., Chabłowska B.: The use of lupin flour as nutritional additive to organic wheat sourdough bread. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2018, 63(3), 56-61 **(12 pkt.)**
19. Rachoń L.* , Szumiło G.* , Krochmal-Marczak B.* , Szafrńska A.: Nutritive value and mineral composition of husked and naked spring wheat species in relations to cultivation technology. *Fragmenta Agronomica* 2018, 35(4), 93-102 **(12 pkt.)** – **nie wzięte do sprawozdania (wpłynęło 25.03.2019)**
20. Rostocki A.J.*, Ptasznik S., Makała H., Tarakowski R.*: Ocena przydatności technologii wysokociśnieniowej do konserwowania mięsa. *Studium przypadku. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2018, 73(1), 5-16 **(6 pkt.)**
21. Salamon A.: Siarczek dimetylu (DMS) w piwie – od surowca do produktu gotowego. *Cz. 3. Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2018, 62(3), 8,10 **(5 pkt.)**
22. Salamon A., Jasińska U., Napiórkowski M.: Moda na piwa bez alkoholu. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2018, 62(8/9), 8-10 **(5 pkt.)**
23. Słowik E.: Nowe zboże tritordeum – mieszaniec pszenicy i jęczmienia. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(5), 20-23 **(6 pkt.)**
24. Stępniewska S., Cacak-Pietrzak G.*: Skrobia żytnia – budowa, właściwości i metody badań. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(2), 25-29 **(6 pkt.)**
25. Stępniewska S.: Wpływ dodatku produktów owsianych na cechy reologiczne ciasta i jakość pieczywa pszennego. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(4), 38-42 **(6 pkt.)**
26. Sumińska T., Kowalska K.: Zmiany wielkości parametrów chemicznych oraz stopnia mikrobiologicznego zanieczyszczenia soku gęstego podczas jego składowania. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2018, 73(3-4), 31-43 **(6 pkt.)**
27. Szafrńska A., Rothkaehl J.*, Jastrzębska E.: Precyzja wyników oznaczania zawartości białka i ilości glutenu za pomocą urządzeń pomiarowych techniki NIR. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(1), 16-22 **(6 pkt.)**

28. Szafrńska A.: Wymagania mikrobiologiczne dla ziarna i mąki. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(3), 27-31 **(6 pkt.)**
29. Szafrńska A.: Zróżnicowanie kwasowości tłuszczowej w zależności od gatunku botanicznego zboża, typu mąki i kaszy manny oraz czasu przechowywania. *Acta Agrophysica* 2018, 25(1), 95-105 **(14 pkt.)**
30. Szafrńska A.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów 2018 roku w Polsce. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2018, 62(6), 26-31 **(6 pkt.)**
31. Szczepańska J., Marszałek K., Skąpska S.: Homogenizacja wysokociśnieniowa w przemyśle spożywczym. *Przem. Spoż.* 2018, 72(4), 28-30 **(12 pkt.)**
32. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B.: *Campylobacter jejuni* kameleon wśród bakterii – formy morfologiczne *Campylobacter jejuni* oraz ich patogenność. *Kosmos*, 2018, 67(3), 591-597 **(12 pkt.)**
33. Szymański P., Łaszkiwicz B.: Mikroflora środowiskowa mięsa. *Gospodarka Mięсна* 2018, 11, 20-22 **(7 pkt.)**
34. Szymański P.: Perspektywy stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa. *Gospodarka Mięсна*, 2018, 12, 42-47 **(7 pkt.)**
35. Szymczak M.: Przeciwdrobnoustrojowe działanie nanocząstek srebra na bakterie patogenne. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.* 2018, 73(2), 72-79 **(6 pkt.)**
36. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Woda w przemyśle rolno-spożywczym. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2018, 62(5/6), 2,4,6 **(5 pkt.)**
37. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ślad wodny przemysłu rolno-spożywczego. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2018, 62(7), 10-13 **(5 pkt.)**
38. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Łańcuch chłodniczy a zmiany klimatyczne. *Chłodnictwo* 2018, 3, 21-24 **(6 pkt.)**
39. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Fluorowane gazy cieplarniane nowe obowiązki operatorów urządzeń chłodniczych. *Przem. Spoż.* 2018, 72(8), 22-24, 26-27 **(12 pkt.)**
40. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Fluorowane gazy cieplarniane – nowe obowiązki postępowania z urządzeniami chłodniczymi. *Przem. Spoż.* 2018, 72(9), 34, 36-38 **(12 pkt.)**
41. Zielińska K., Fabiszewska A.*, Wróbel B.*: Increase in biogas yield from whole crop maize silage prepared with the addition of inoculant Lactosil Biogaz Plus. *J. Res. Applic. Agric. Eng.* 2018, 63(3), 157-161 **(12 pkt.)**

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

1. Boniecki P.*, Piekarska-Boniecka H.*, Przybył K.*, Gierz Ł.*, Koszela K.*, Zaborowicz M.*, Lisiak D., Ślósarz P.*, Przybył J.*: Unsupervised neural classification of six chosen apple pests using learned vector quantization algorithm.

- W: 10th International Conference on Digital Image Processing(ICDIP 2018), Szanghaj, 11-14.05.2018, The International Society for Optics and Photonics, 2018, 8
2. Kiełczyński P.*, Ptasznik S., Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K*, Rostocki A.*: What information about high-pressure chemophysical properties of liquids can be provided by low-intensity ultrasonic waves? W: IEEE International ultrasonic Symposium, 2018, P2-Ci-9
 3. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.*, Masewicz Ł.*, Walkowiak K.*, Baranowska H.*: The effect of substitution with octenylsuccinic groups on hydration of starch aerogels. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 255-257
 4. Le Thanh-Blicharz J., Małyszek Z., Lewandowicz J.*, Walkowiak K.*, Masewicz Ł.*, Baranowska H.*: The effect of hydration of osa starch aerogels on the changes of values of the short t11 and long t12 components of the spin-lattice relaxation times. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 252-254
 5. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J.: Quality of reduced fat mayonnaise prepared with native waxy starches. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 262-265
 6. Małyszek Z., Baranowska H.*, Lewandowicz G.*: Starch-solvent-plasticizer interactions by means of rheology and LF NMR. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 54-57
 7. Masewicz Ł.*, Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Walkowiak K.*, Baranowska H.*: Water activity of hydrated potato starch aerogels. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 87-89
 8. Walkowiak K.*, Lewandowicz J.*, Masewicz Ł.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*: Application of empirical model of relationship of spin-lattice relaxation times and values of critical hydration for analysis of potato starch aerogels. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018, 90-92
 9. Zaborowicz M.*, Fojud A.*, Boniecki P.*, Przybył K.*, Gierz Ł.*, Koszela K.*, Ślósarz P.*, Lisiak D., Przbył J.*: Methodology of data processing In the process of neural image analysis of pork half carcasses. W: 10th International Conference on Digital Image Processing(ICDIP 2018), Szanghaj, 11-14.05.2018, The International Society for Optics and Photonics, 2018, 5

II. Monografie naukowe

- a) **Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku w języku angielskim**

1. Cybulska K.*, S. M. Oraibi*, Miskiewicz A.*, Misiewicz A., Kowalczyk P.: Analyses of the polymorphisms in *E. coli* strains associated with heat-shock proteins Hsp 55 isolated from bird feathers. W: Application of Genetics and Genomics in Poultry Science, 2018, 41-58 DOI: 10.5772/intechopen.77124
2. Marszałek K., Szczepańska J., Woźniak Ł., Skąpska S, Barba F.J.*, Brnčić M.*, Brnčić S.R.*: The preservation of fruit and vegetable products under high pressure processing. W: Encyclopedia of Food Security and Sustainability, Elsevier, 2018, doi: 10.1016/B978-0-12-812687-5.22258-2

b) Autorstwo monografii lub podręcznika akademickiego w języku polskim

1. Le Thanh-Blicharz J.: Wpływ właściwości fizykochemicznych i struktury skrobi modyfikowanych na ich funkcjonalność w tworzeniu i stabilizacji emulsji spożywczych. Poznań: Wydawn. UP w Poznaniu, 2018, 87 s.

PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach

1. Sinicyn J.: Sytuacja na rynku zbóż w Kanadzie i USA. Przm. Zboż. Młyn. 2018, 62(1), 6-7
2. Słowik E.: Obligatoryjne zmniejszenie poziomu akryl amidu w żywności. Prz. Piek. Cukier. 2018, nr 2, s. 12,14,16,18
3. Słowik E.: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej. Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku. Prz. Zboż.-Młyn. 2018, 62(3), 20-21
4. Szymański P.: 49 Dni Przemysłu Mięsnego. Gospodarka Mięsna 2018, 6, 36-37
5. Wilczyński W.: Wielkanoc w Rumunii. Prz. Gastr. 2018, 3, 4-5
6. Wilczyński W.: Na słodkim szlaku. Prz. Gastr. 2018, 5, 20-21
7. Wilczyński W.: Boże Narodzenie w Rumunii. Prz. Gastr. 2018, 12, 19-21

II. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Apecionek M.*, Kalinowski A.: Możliwość wykorzystania szczepów bakterii probiotycznych w produktach pochodzenia zwierzęcego. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 70-71 (plakat)
2. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Wpływ procesów wydobywczych na przemianę barwników chlorofilowych oleju rzepakowego. W: XXVI

- Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 37 (plakat)
3. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Wpływ procesów rafinacyjnych na przemiany barwników chlorofilowych oleju rzepakowego. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 38 (plakat)
 4. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Ocena profilu barwników chlorofilowych w olejach roślinnych tłoczonych na zimno z nasion. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 39 (plakat)
 5. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Ocena profilu barwników chlorofilowych w olejach roślinnych tłoczonych na zimno z owoców i orzechów. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 40 (plakat)
 6. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Przemiany barwników chlorofilowych podczas przemysłowego wydobywania oleju rzepakowego. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 82-83 (plakat)
 7. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Przemiany barwników chlorofilowych podczas przemysłowej rafinacji oleju rzepakowego. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 83 (plakat)
 8. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Barwniki chlorofilowe w rynkowych olejach tłoczonych na zimno z nasion. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 84 (plakat)
 9. Bartosiak M., Mińkowski K., Ciemiński D.: Barwniki chlorofilowe w rynkowych olejach roślinnych tłoczonych na zimno z owoców, orzechów i pestek. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 85 (plakat)
 10. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Waśkiewicz A.*, Szymczyk K., Jędrzejczak R.: The assessment of the occurrence of nivalenol, deoxynivalenol and deoxynivalenol-3-glucoside in Polish winter wheat. W: 40th Mycotoxin Workshop, 11-13 June 2018, Munich (Germany) s. 87 (plakat)

11. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B.: MALDI-TOF MS jako alternatywna metoda identyfikacji bakterii fermentacji mlekowej. W: III Ogólnopolskie Sympozjum - Metagenomy różnych środowisk, Lublin 28-29.06.2018, s. 80 (plakat)
12. Bucka-Kolendo J., Dekowska A., Sokołowska B.: Wpływ matrycy na identyfikację bakterii z rodzaju *Alicyclobacillus* metodą Real Time PCR. W: III Ogólnopolskie Sympozjum - Metagenomy różnych środowisk, Lublin 28-29.06.2018, s. 85 (plakat)
13. Bucka-Kolendo J., Woszczyk M., Nasiłowska J., Sokołowska B.: Heterogeneity between *Lactobacillus brevis* strains exposed to high hydrostatic pressure. W: 56th EHPRG International Meeting, Aveiro, Portugal, 2-7.09.2018, s. 59 (doniesienie)
14. Choińska R.: Olej mikrobiologiczny: wartościowy surowiec dla przemysłu spożywczego i produkcji biopaliw. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalemem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 34 (referat)
15. Dąbkowska K.: Substancje skażające w ziarnie zbóż i przetworach zbożowych – regulacje prawne. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 47-51 (referat)
16. Dekowska A. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B.: Wpływ temperatury na wzrost bakterii z rodzaju *Alicyclobacillus* podczas przednamażania – metoda klasyczna i Real – Time PCR. W: III Ogólnopolskie Sympozjum - Metagenomy różnych środowisk, Lublin 28-29.06.2018, s. 81 (plakat)
17. Dekowska A. Sokołowska B.: Identyfikacja bakterii z rodzaju *Alicyclobacillus* za pomocą PCR-RFLP w oparciu o gen *gyrB*. W: III Ogólnopolskie Sympozjum - Metagenomy różnych środowisk, Lublin 28-29.06.2018, s. 82 (plakat)
18. Dolatowski Z.J.: Aspekty zdrowotne stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa. W: Jubileuszowe 50. Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsnym, Warszawa, 29 listopada 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 4-10 (referat)
19. Duda M., Nasiłowska, B., Sokołowska B.: Dwutlenek chloru i kwasy organiczne jako alternatywne substancje stosowane do dezynfekcji korzenia marchwi. W: XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej, Lublin 24-25 maja 2018, s. 100 (plakat)
20. Janiszewski P.: Informacja o przebiegu i najważniejszych problemach omawianych na 64. Międzynarodowym Kongresie Nauki o Mięsie i Technologii w Melbourne, Australia. W: Jubileuszowe 50. Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsnym, Warszawa, 29 listopada 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s.1-3 (doniesienie)
21. Janiszewski P., Lisiak D., Borzuta K., Grześkowiak E.: A comparative analysis of primal carcass cuts estimation accuracy performed using an optical-needle device and based on chosen manual pork carcass measurements. W: 64th International Congress

of Meat Science Technology (ICoMSY), Grand Hyatt, Melbourne, Australia, 12th-17th August 2018 s. 151-152 (doniesienie)

22. Kalinowski A.: Charakterystyka jakościowa wybranych margaryn i miksów do smarowania pieczywa. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 57 (plakat)
23. Kalinowski A.: Oznaczanie barwy w wybranych olejach tłoczonych metodą spektrofotometryczną. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018 r. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 86-87 (plakat)
24. Kern-Jędrychowska A., Kern-Jędrychowski J., Moch P., Wawrzyniewicz M.: Tendencje zmian jakościowych wybranych kiełbas parzonych: średnio rozdrobnionych i homogenizowanych obserwowane w latach 2001-2015 na podstawie wyników badań chemicznych produktów zgłaszanych na konkurs - Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsny. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 68-69 (plakat)
25. Kiełczyński P.*, Ptasznik S., Kalinowski A.: Badanie parametrów termofizycznych olei jadalnych metodami ultradźwiękowymi w zakresie wysokich ciśnień. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 31-32 (referat)
26. Kowalczyk P.*, Leszczyńska A.*, Kramowski K.*, Konieczka P.*, Szymczak M., Miskiewicz A.*: Enviromental exoenous compounds as new group of chemicals inducted oxidative stress in mice mitochondria platelets. W: IX Sympozjum PAN, Współczesna Myśl Techniczna w Naukach Medycznych i Biologicznych, Wrocław, 22-23 czerwiec 2018, s. 39-40 (plakat)
27. Księżak J.*, Piasecka-Józwiak K.: Ocena jakości pieczywa z dodatkiem nasion roślin strączkowych produkowanych w systemie ekologicznym. W: VI Krajowa Konferencja Naukowa – Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 25-26.10.2018. Wydawn. IUNG-PIB Puławy, 2018 s. 34-35 (plakat)
28. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.*, Masewicz Ł.*, Walkowiak K.*, Baranowska H.*: The effect of substitution with octenylsuccinic groups on hydration of starch aerogels. W: 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 22 (plakat)
29. Le Thanh-Blicharz J., Małysek Z., Lewandowicz J.*, Walkowiak K.*, Masewicz Ł.*, Baranowska H.*: The effect of hydration of osa starch aerogels on the changes of values of the short T11 and T12 components of the spin-lattice relaxation times.

- W: 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 22 (plakat)
30. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J.: Quality of reduced fat mayonnaise prepared with native waxy starches. W: 14th international Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 36 (plakat)
31. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J.: Evaluation natural waxy starches as clean label food ingredients. W: 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 23 (plakat)
32. Łaskiewicz B.: Charakterystyka jakości mięsa oddzielonego mechanicznie. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 50 (plakat)
33. Łaskiewicz B.: Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa oddzielonego mechanicznie. W: XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność Tradycja i Nowoczesność, Lublin, 24-25 maja 2018, s. 105 (plakat)
34. Makąła H., Bartosiak M.: Effect of different fat and water content in comminuted meat products processed during the oxidative stability of cold storage. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 58 (plakat)
35. Makąła H.: Allergen management in the processing of fats. Selected aspects. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 59-60 (plakat)
36. Makąła H., Baranowska H.M.*: Wpływ zamienników tłuszczu zwierzęcego na dynamikę wiązania wody w rozdrobnionych przetworach mięsnych. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 53-54 (plakat)
37. Makąła H.: Bezpieczeństwo żywności w Unii Europejskiej na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 55-56 (plakat)
38. Makąła H., Rostocki A.*: Wysokie ciśnienie jako skuteczna technologia poprawiająca bezpieczeństwo mięsa i produktów mięsnych. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w

- Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 59-60 (plakat)
39. Małyśzek Z., Lewandowicz J.*: Wpływ stopnia podstawienia skrobi E1422 na właściwości reologiczne w układach zawierających chlorek sodu, ziemniak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie. W: X Jubileuszowa Konferencja Naukowa – Ziemniak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Polanica Zdrój, 8-10.05.2018. Wydawn.: Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu 2018 s. 90 (plakat)
 40. Małyśzek Z., Baranowska H.*, Lewandowicz G.*: Starch-solvent-plasticizer interactions by means of rheology and LF NMR. W: 14th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 23 (doniesienie)
 41. Marciniak-Łukasiak K.*, Żbikowska A.*, Stępień J.*, Kalinowski A.: Wpływ rodzaju zastosowanego tłuszczu smażalniczego na jakość smażonych makaronów instant. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 53-54 (plakat)
 42. Markowska J., Kalemba D.*, Polak E., Libudzisz Z.*: Wpływ dekontaminacji radiacyjnej na stan mikrobiologiczny, wydajność i skład olejku eterycznego mięty pieprzowej (*Mentha x piperita L.*). W: I Seminarium Naukowe – Postępy w utrwalaniu żywności, Łódź, 10 września 2018. Wydawn. PŁ, 2018 s. 25 (plakat)
 43. Markowska J., Kalemba D.*, Polak E., Libudzisz Z.*: Wpływ dekontaminacji radiacyjnej na stan mikrobiologiczny, wydajność i skład olejku eterycznego szalwii lekarskiej (*Salvia officinalis L.*). W: I Seminarium Naukowe – Postępy w utrwalaniu żywności, Łódź, 10 września 2018. Wydawn. PŁ, 2018 s. 24 (plakat)
 44. Marszałek K., Kruszewski B., Starzonek S.*, Szczepańska J., Woźniak Ł., Skąpska S., Rzoska S.*: Influence of high pressure processing on apple juice polyphenols profile during long term cold storage. W: 56th European High Pressure Research Group Meeting, Aveiro (Portugalia), 02-07.09.2018, s. 94 (plakat)
 45. Marszałek K., Woźniak Ł., Skąpska S.: Stability of mushroom polyphenol oxidases and horseradish peroxidases under supercritical carbon dioxide. W: International Symposium on Supercritical Fluids, Antibes (Francja), 22-25.04.2018, materiały w formie elektronicznej
 46. Masewicz Ł.*, Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Walkowiak K.*, Baranowska H.*: Water activity of hydrated potato starch aerogels. W: 14th international Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 13 (plakat)
 47. Matusiak A.*, Szosland-Fałtyń A., Krupa A.*, Chmiela M.*: *Campylobacter jejuni* antigens affect the viability and migration of human intestinal epithelial cells.

- W: Biotechnology Research and Industrial Application, Wrocław, 20-12.06 2018, s. 60 (plakat)
48. Mildner-Szkudlarz S.*, Zawirska-Wojtasiak R.*, Siger A.*, Różańska M.*, Wojtowicz E.: Natural compounds from grape by-products enhance nutritive value and reduce formation of CML in model muffins. W: Euro-Global Conference on Food Science, Agronomy and Technology, Rzym (Włochy), 20-22.09.2018 s. 55 (plakat)
 49. Mińkowski K.: Olej lniany. Nowy produkt – nowa technologia. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 12 (referat)
 50. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Wpływ warunków przechowywania soków z warzyw korzeniowych utrwalanych wysokim ciśnieniem hydrostatycznym na regenerację uszkodzonych komórek bakterii patogennych. W: XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność – Tradycja i Nowoczesność, Lublin, 24-25 maja 2018, s. 46-47 (doniesienie)
 51. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M.*: The risk of the sublethally injured cells regeneration in vegetable juices during long-term storage after mild HHP treatment. W: 56th EHPRG International Meeting, Aveiro, Portugalia, 2-7.09.2018, s. 92 (plakat)
 52. Okoń A.: Zastosowanie potencjalnie probiotycznych szczepów bakterii w wyrobach mięsnych fermentowanych. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 66-67 (plakat)
 53. Okoń A., Szymański P.: Zastosowanie serwatki kwasowej w przemyśle mięsnym. W: XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej – Żywność Tradycja i Nowoczesność, Lublin, 24-25 maja 2018, s. 108 (plakat)
 54. Porębska I., Sokołowska B., Rzoska S.J.*: Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego i nadkrytycznego ditlenku węgla na kiełkowanie i inaktywację przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris*. W: I Seminarium Naukowe - Postępy w utrwalaniu żywności, Łódź, 10 września 2018, s. 31 (plakat)
 55. Porębska I., Sokołowska B., Połaska M., Fonberg-Broczek M.*: Germination at HHP as a tool to effective inactivation of *Alicyclobacillus* spores in subsequent processes. W: 32th EFFoST European Federation of Food Science & Technology - Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations, Nantes (Francja), P2.140 (plakat)
 56. Ptasznik S., Kalinowski A.: Wybrane zagadnienia żywieniowe, technologiczne, analityczne oraz tendencje rozwojowe – oleje, tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, margaryny, miksy. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy

- w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 9-11 (referat)
57. Ptasznik S., Kalinowski A.: Charakterystyka wybranych gatunków oliwy z oliwek extra virgin w oparciu o skład kwasów tłuszczowych i ocenę sensoryczną. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 55 (plakat).
58. Ptasznik S., Kalinowski A.: Istota temperowania próbek masła kakaowego przy oznaczaniu zawartości fazy stałej. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 56 (plakat)
59. Ptasznik S.: Preparation of diacylglycerol enzymatically from a mixture of rapeseed oil and animal fat. W: XXXIV Konferencja Naukowa Rośliny Oleiste – Postępy w genetyce, hodowli, technologii i analityce lipidów, Poznań, 10-11.04.2018. Wydawn. IHAR – PIB, 2018 s. 87-88 (plakat)
60. Ptasznik W.*, Czapowska R.*, Baryga A.: Możliwości zmniejszenia ilości wód technologicznych w cukrowni. W: Międzynarodowa Konferencja Cukrowników – Perspektywy rozwoju przemysłu cukrowniczego na Ukrainie, Kijów, 27-28 marca 2018, s. 26-28 (referat)
61. Ratusz K.*, Wroniak M.*, Symoniuk E.*, Kalinowski A.: Ocena jakości fizykochemicznej olejów konopi siewnych (*Cannabis sativa L.*). W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 45-46 (plakat)
62. Ratusz K.*, Wroniak M.*, Symoniuk E.*, Kalinowski A.: Ocena jakości i bezpieczeństwa rynkowych olejów z lnianki siewnej (*Camelina sativa L.*). W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 47-48 (plakat)
63. Rostocki A.J.*, Ptasznik S., Kalinowski A.: Aparatura wysokociśnieniowa w przemyśle spożywczym i w badaniach naukowych. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 33 (referat)
64. Rybicka R., Kaźmierczak A.: Ocena wybranych cech jakościowych wyrobów cukierniczych z dodatkiem nasion oleistych przechowywanych w różnych warunkach temperaturowych na przykładzie orzeszków w karmelu. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 65 66 (plakat)

65. Sinicyn J., Słowik E., Szafrńska A.: Wpływ stopnia uszkodzenia skrobi na wartość wypiekową mąki żytniej. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 42-46 (referat)
66. Sinicyn J., Słowik E.: Akrylamid - wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 54-57 (referat)
67. Słowik E.: Egzopolisacharydy – produkty fermentacji mlekowej o korzystnym wpływie na właściwości reologiczne ciasta i jakość chleba. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 65 (referat)
68. Słowik E.: Tritordeum - nowy mieszaniec zbóż wprowadzony na rynek. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 37 (referat)
69. Sokołowska B. Rutkowska M. Fonberg-Broczek M.*, Rzoska S.J.*: Use of high hydrostatic pressure to control food-borne pathogens in hummus. W: 56th EHPRG International Meeting, Aveiro, Portugal, 2-7.09.2018, s. 93 (plakat)
70. Szafrńska A., Górniak W.*: Jubileusz 70-lecia Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 6-9 (referat)
71. Szafrńska A., Górniak W.*: Zróżnicowanie jakości ziarna pszenicy w poszczególnych regionach kraju w zależności od roku zbioru ziarna. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 10-16 (referat)
72. Szafrńska A., Słowik E.: Zróżnicowanie wartości technologicznej mąki żytniej otrzymanej z pasaży przemiałowych młyna laboratoryjnego. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 38-41 (referat)
73. Szafrńska A.: Wykorzystanie badań bieglności do potwierdzenia kompetencji laboratorium w zakresie badań reologicznych. W: XXXIX Konferencja w Krynicy Morskiej - Jakość zbóż i przetworów zbożowych a potrzeby rynku, Krynica Morska, 23-26.05.2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 69-74 (referat)
74. Szafrńska A., Słowik E., Sinicyn J.: Zróżnicowanie aktywności enzymów amylolitycznych w produktach przemiału ziarna żyta. W: VI Krajowa Konferencja Naukowa – Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 25-26.10.2018 r. Puławy: IUNG, 2018 s. 98-100 (referat)

75. Szafrńska A., Słowik E., Gońda M.: Zmiany wartości wypiekowej ziarna pszenicy w trakcie dojrzewania późniejszego. W: VI Krajowa Konferencja Naukowa – Jakość a wykorzystanie ziarna zbóż, Puławy, 25-26.10.2018 r. Puławy: IUNG, 2018 s. 95-97 (doniesienie)
76. Szczepańska J., Marszałek K., Skąpska S.: Stability of tissue enzymes in NFC carrot juice under heat treatment. W: XXIII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej -Żywność – tradycja i nowoczesność VI International Session of Young Scientific Staff - Food – tradition and modernity, Lublin, 24-25.05.2018, s. 143 (plakat)
77. Szczepańska J., Marszałek K., Skąpska S.: Wpływ parametrów homogenizacji wysokociśnieniowej na aktywność enzymów oksydoredukcyjnych w soku marchwiowym. W: XI Ogólnopolska Naukowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Owoce, warzywa i grzyby – innowacje, bezpieczeństwo, jakość, technologie, Bydgoszcz, 17-18.05.2018. Bydgoszcz: Wydawn. Uczelniane UT-P, 2018 s. 32 (doniesienie))
78. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B.: Biodezynfekcja bakteriami z rodzaju *Lactobacillus* jako metoda inaktywacji *Campylobacter spp.* w mięsie drobiowym. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 72 (plakat)
79. Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*: Wpływ *Staphylococcus carnosus ATCC 51365* zastosowanego w procesie peklowania mięsa na wybrane cechy jakości modelowego produktu mięsnego. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Symposium Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 51-52 (plakat)
80. Szymański P.: Aspekty prawne, praktyka stosowania i technologiczne możliwości ograniczenia azotynów i azotanów w przetwarzaniu mięsa. W: Jubileuszowe 50. Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsnym, Warszawa, 29 listopada 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 11-15 (referat)
81. Szymański P., Lisiak D., Siekierko U., Kern-Jędrychowski J., Moch P., Okoń A., Lasek J.*: The effect of feeding the fatteners with the feed, containing a high content of maize on the fatty acid profile in a smoked loin. W: 64 th International Congress of Meat Science Technology (ICoMSY), Grand Hyatt, Melbourne, Australia, 12th-17th August 2018 s. 223-224 (doniesienie)
82. Szymczak M., Kowalczyk P.*, Misiewicz A.: Charakterystyka oporności wybranych szczepów *E. coli* na działanie cieczy jonowych, nowych substancji o potencjalnym charakterze przeciwdrobnoustrojowym. W: IX Symposium PAN, Współczesna Myśl Techniczna w Naukach Medycznych i Biologicznych, Wrocław, 22-23 czerwiec 2018, s. 63-64 (plakat)

83. Tyszkiewicz S., Ptasznik S.: Rakotwórcze wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA). Problemy analizy i normowania w surowcach i produktach. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 13-17 (referat)
84. Tyszkiewicz S.: Mięso wołowe. Tusze i elementy. Pierwsza polskojęzyczna norma Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ. W: XLIX Dni Przemysłu Mięsnego – Zmiany na rynku mięsa oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 17 maja 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 9-10 (referat)
85. Walkowiak K.*, Lewandowicz J.*, Masewicz Ł.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*: Application of empirical model of relationship of spin-lattice relaxation times and values of critical hydration for analysis of potato starch aerogels. W: 14 th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, 7-9.11.2018. Wydawn. Czech Chemical Society, 2018 s. 13 (plakat)
86. Wojtowicz E., Zawirska-Wojtasiak R.*, Seidler- Łozykowska K.*: Związki zapachowe rodów ziela melisy przeznaczonych do programu hodowlanego. W: VII Krajowe Sympozjum – Naturalne i syntetyczne Produkty Zapachowe i Kosmetyczne, Łódź, 2-4.07.2018. Wydawn. Politechnika Łódzka, 2018 s. 38 (plakat)
87. Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Powiększanie skali ekstrakcji nadkrytycznej związków bioaktywnych z wytlóków jabłkowych - zastosowanie modelowania matematycznego. W: XI Ogólnopolska Naukowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw - Owoce, warzywa i grzyby – innowacje, bezpieczeństwo, jakość, technologie, Bydgoszcz, 17-18.05.2018. Bydgoszcz: Wydawn. Uczelniane UT-P w Bydgoszczy, 2018 s. 77 (plakat)
88. Woźniak Ł.: A novel yeast-based approach to an evaluation of antioxidative activity of natural compounds and plant extracts. W: 3rd International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Kunming (Chiny), 25-30.08.2018 s. 53 (doniesienie)
89. Woźniak Ł.: A novel approach to the estimation of antioxidant capacity: screening of proteins modified by 4-hydroxynonenal in yeast cells. W: 20th International Conference on Oxidative Stress, Redox Homeostasis and Antioxidants 25-26.06.2018, Paryż, materiały w formie elektronicznej (plakat)
90. Wroniak M.*, Wojtkowska M.*, Ratusz K.*, Kalinowski A.: Wpływ obróbki hydrotermicznej nasion lnu i rzepaku na jakość oleju tłoczonego na zimno. W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 41 (plakat)
91. Wroniak M.*, Wrochna A.*, Ratusz K.*, Kalinowski A.: Ocena składu i zawartości kwasów tłuszczowych w wybranych olejach rzepakowych po obróbce termicznej.

W: XXVI Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych, Smardzewice n. Zalewem Sulejowskim, 6-8 czerwca 2018 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2018 s. 43 (plakat)

92. Zawirska-Wojtasiak R.*, Piechowska P.*, Wojtowicz E., Przygoński K., Mildner-Szkudlarz S.*: Związki bioaktywne powstające obok aromatu kawy zbożowej podczas prażenia. W: VII Krajowe Sympozjum – Naturalne i Syntetyczne Produkty Zapachowe i Kosmetyczne, Łódź, 2-4 lipca 2018. Wydawn.: PŁ 2018 s. 33 (doniesienie)
93. Zawirska-Wojtasiak R.*, Piechowska P.*, Wojtowicz E., Przygoński K., Mildner-Szkudlarz S.*: Bioactivity of coffee substitute. W: Euro-Global Conference on Food Science, Agronomy and Technology, Rzym (Włochy), 20-22.09.2018, 46 (plakat)
94. Zielonka R., Jarosławski L., Buszka M.: Specjalny syrop skrobiowy do karmelków. W: X Jubileuszowa Konferencja Naukowa – Ziemiak spożywczy i przemysłowy oraz jego przetwarzanie, Polanica Zdrój, 8-10.05.2018. Wydawn.: UP we Wrocławiu 2018 s. 95 (doniesienie)
95. Zielonka R., Jarosławski L., Buszka M.: Identyfikacja grup barwowych promieniowania widzialnego substratu w reakcji karmelizacji amoniakalnej. W: X Poznańska Konferencja Naukowa - Chemia - nauka i przemysł, Poznań, 29.11.2018. Wydawn.: PP w Poznaniu, 2018 s. 30 (doniesienie)