

PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS W 2019 R.

PUBLIKACJE PUNKTOWANE

I. Publikacje w czasopismach

a) Publikacje naukowe w czasopismach zamieszczonych w wykazie czasopism MNiSW

1. Borzuta K., Lisiak D., Janiszewski P., Grześkowiak E.: The physiological aspects, technique and monitoring of slaughter procedures and its' effects on meat quality – review. *Annal. Animal Sci.* 2019, 19(4), 857-873 **(100 pkt.)**
2. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Waśkiewicz A.*, Podolska G.*, Szymczyk K.: Stability of ergot alkaloids during the proces of baking rye bread. *LWT-Food Sci. Technol.* 2019, 110, 269-274 **(100 pkt.)**
3. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Tomoya Yoshinari*, Waśkiewicz A.*, Szymczyk K.: Contamination of wheat cultivated in various regions of Poland during 2017 and 2018 agricultural seasons with selected Trichothecenes and their modified forms. *Toxins*, 2019, 11(2) art. 88 **(100 pkt.)**
4. Bzducha-Wróbel A.*, Bryła M., Gientka I.*, Błazejak S.*, Janowicz M.*: *Candida utilis* ATCC 9950 cell walls and $\beta(1,3)/(1,6)$ -glucan preparations produced using agro-waste as a mycotoxins trap. *Toxins*, 2019, 11(4), art. 192 **(100 pkt.)**
5. Chlebowska-Śmigiel A.*, Kycia K., Neffe-Skocińska K.*, Kieliszek M.*, Gniewosz M.*, Kołożyn-Krajewska D.*: Effect of pullulan on physicochemical, microbiological and sensory quality of yogurts. *Current Pharmaceut. Biotechnol.* 2019, 20, 489-496 **(100 pkt.)**
6. Chmiel M.*, Roszko M., Adamczak L.*, Florowski T.*, Pietrzak D.*: Influence of storage and breast meat chemical packaging method on chicken composition and fat oxidation. *Poultry Sci.* 2019, 98(6), 2679-2690 **(140 pkt.)**
7. Chmiel M.*, Roszko M., Hać-Szymańczuk E.*, Adamczak L.*, Florowski T.*, Pietrzak D.*, Ceglińska A.*, Bryła M.: Time evolution of microbiological quality and content of volatile compounds in chicken fillets packed using various techniques and stored under different conditions, *Poultry Sci.* 2019, <https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.10.045> **(140 pkt.)**
8. Detman A.*, Mielecki D.*, Chojnacka A.*, Salamon A., Błaszczuk M.*, Sikora A.*: Cell factories converting lactate to butyrate: *Clostridium butyricum* and microbial communities from dark fermentation bioreactors. *Microbial Cell Factories* 2019, 18(1) art. 36 **(100 pkt.)**
9. Fabiszewska A.*, Zielińska K.J., Wróbel B.*: Trends in designing microbial silage quality by biotechnological methods using lactic acid bacteria inoculants: a minireview. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 2019, 35, art. 76 **(70 pkt.)**

10. Gajewska M., Głowacka A.*: Ocena zawartości wybranych mykotoksyn w suszonych owocach dostępnych w sprzedaży detalicznej w sklepach ekologicznych i hipermarketach. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2019, 26, 2 (119), 124-135 **(20 pkt.)**
11. Garbowska M., Pluta A.*, Berthold-Pluta A.*: Antihypertensive peptide activity in dutch-type cheese models prepared with different additional strains of *Lactobacillus* genus bacteria. *Appl. Sci.* 2019, 9(8), art. 1637 **(70 pkt.)**
12. Golonko A., Pieńkowski T.*, Świsłocka R.*, Lazny R.*, Roszko M., Lewandowski W.: Another look at phenolic compounds in cancer therapy the effect of polyphenols on ubiquitin-proteasome system. *Eur. J. Med. Chem.*, 2019, 291-311 **(140 pkt.) ZM/ZA**
13. Golonko A., Lewandowska H.*, Świsłocka R.*, Jasińska T.U., Priebe W.*, Lewandowski W.: Curcumin as tyrosine kinase inhibitor in cancer treatment. *Eur. J. Med. Chem.* 2019, 181 **(140 pkt.) ZM/ZO**
14. Grochowska E.*, Borys B.*, Lisiak D., Mroczkowski S.*: Genotypic and allelic effects of the myostatin gene (MSTN) on carcass, meat quality, and biometric traits in Colored Polish Merino sheep. *Meat Sci.* 2019, 151, 4-17 **(140 pkt.)**
15. Kielczyński P.*, Ptasznik S., Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K.*, Rostocki A.J.: Application of ultrasonic methods for evaluation of high-pressure physicochemical parameters of liquids. *Arch. Acoustics*, 2019, 44(2), 329337 **(70 pkt.)**
16. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Study on the sequential combination of bioethanol and biogas production from corn straw. *Molecules*, 2019, 24(24), art. 4558 **(100 pkt.)**
17. Kowalska H.*, Woźniak Ł., Misiarz E.*, Stelmach A.*, Salamon A., Kowalska J.*, Piotrowski D.*, Marzec A.*: The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmodehydrated and dried apples. *Drying Technol.* 2019 <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07373937.2019.1653319> **(100 pkt.)**
18. Ksieniewicz-Woźniak E., Bryła M., Waśkiewicz A.*, Yoshinari T.*, Szymczyk K.: Selected Trichothecenes in barley malt and beer from Poland and an assessment of dietary risks associated with their consumption. *Toxins*, 2019, 11(12) art. 715 **(100 pkt.)**
19. Kupryś-Caruk M., Podlaski S.*: The comparison of single and double cut harvests on biomass yield, quality and biogas production of *Miscanthus × giganteus*. *Plant Soil and Environm.* 2019, 65(7), 369-376 **(70 pkt.)**
20. Kupryś-Caruk M., Podlaski S.*, Kotyrba D.: Influence of double-cut harvest system on biomass yield, quality and biogas production from C4 perennial grasses. *Biomass and Bioenergy*, 2019, 130, art. 105376 **(100 pkt.)**

21. Kupryś-Caruk M., Podlaski S.*: Intensification of biogas production in the process of co-fermentation of silages from perennial grasses blended with maize or waste from the agro-food industry. *Pol. J. Natural Sci.* 2019, 34(2), 233-243 **(20 pkt.)**
22. Łaskiewicz B., Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.*: Wpływ wybranych szczepów bakterii kwasu mlekowego na przydatność technologiczną i jakość mikrobiologiczną mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2019, 26, 3(120), 122-134 **(20 pkt.)**
23. Makąła H.: Wpływ żywienia kurcząt brojlerów paszą z dodatkiem nasion lnu i bez ich udziału na wybrane wyróżniki jakości mięsa i tłuszczu. *Żywn. Nauka Technol. Jakość*, 2019, 26, 2(119), 55-69 **(20 pkt.)**
24. Makąła H.: Zastosowanie metod wysokociśnieniowych w przetwórstwie mięsa i produktów mięsnych. *Żywn. Nauka Technol. Jakość* 2019, 26, 4(121), 38-53 **(20 pkt.)**
25. Marti-Quijal F.*, Zamuz S.*, Tomasevic L.*, Rocchetti G.*, Lucini L.*, Marszałek K., Lorenzo J.*, Barba F.*: A chemometric approach to evaluate the impact of pulses, *Chlorella* and *Spirulina* on proximate composition, amino acid, and physicochemical properties of turkey burgers. *J. Sci. Food Agric.* 2019, 99(7), 3672-3680 **(100 pkt.)**
26. Marszałek K., Szczepańska J., Starzonek S.*, Woźniak Ł., Trych U., Skapska S., Rzoska S.*, Saraiva J.*, Lorenzo J.*, Barba F.*: Enzyme inactivation and evaluation of physicochemical properties, sugar and phenolic profile changes in cloudy apple juices after high pressure processing, and subsequent refrigerated storage. *J. Food Process Eng.* 2019, 42(4), art.13034 **(100 pkt.)**
27. Miękus N.*, Ibqal A.*, Marszałek K., Puchalski C.*, Świergiel A.: Green chemistry extractions of carotenoids from *Daucus carota* L.—Supercritical carbon dioxide and enzyme-assisted methods. *Molecules* 2019, 24(23), art. 4339 **(100 pkt.)**
28. Mikołajczak B.*, Iwańska E.*, Spychaj A.*, Danyluk B.*, Montowska M.*, Grześ B., Banach J.*, Żywica R.*, Pospiech E.*: An analysis of the influence of various tenderising treatments on the tenderness of meat from Polish Holstein-Friesen bulls and the course of changes in collagen. *Meat Sci.*, 2019, 158, art. 107906 **(140 pkt.)**
29. Mikołajczuk Szczyrba A., Kieliszek M.*, Liviu Giurgiulescu*, Sokołowska B.: Characteristics and application of silver nanoparticles in the food industry. *Carpathian J. Food Sci. Technol.* 2019, 11(4), 153-160 **(20 pkt.)**
30. Mińkowski K., Bartosiak M., Ciemiński D.: Effect of extraction and refining of rapeseed oil on profile and content of chlorophyll pigments. *Żywn. Nauka Technol. Jakość*, 2019, 26, 2 (119), 95-109 **(20 pkt.)**

31. Nasiłowska J., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M.*: Behavior of *Listeria innocua* strains under pressure treatment – inactivation and sublethal injury. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 2019, 69(1), 45-52 **(100 pkt.)**
32. Ocieczek A.*, Makąła H.: Sorption properties of selected dietary fibers. *Acta Agrophysica*, 2019, 26(2), 5-18 **(20 pkt.)**
33. Okoń A., Szymański P., Dolatowski Z.: Wpływ serwatki kwasowej na jakość fizykochemiczną i stabilność barwy fermentowanych kiełbas ekologicznych. *Żywn. Nauka Technol. Jakość*, 2019, 26, 3(120), 135-147 **(20 pkt.)**
34. Onacik-Gür S., Żbikowska A.*: Effect of high-oleic rapeseed oil oleogels on the quality of short-dough biscuits and fat migration. *J. Food Sci. Technol.-Mysore* 2019, <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-019-04193-8> **(70 pkt.)**
35. Połaska M., Sokołowska B.: Bacteriophages —a new hope or a huge problem in the food industry. *AIMS Microbiol.*, 2019, 5(4): 324–346 **(20 pkt.)**
36. Przygoński K., Wojtowicz E.: The optimization of extraction process of white mulberry leaves and the characteristic bioactive properties its powder extract. *Herba Polonica*, 2019, 65(1), 12-19 **(20 pkt.)**
37. Roohi R.*, Abedi E.*, Hashemi S.*, Marszałek K., Lorenzo J.*, Barba F.*: Ultrasound-assisted bleaching: Mathematical and 3D computational fluid dynamics simulation of ultrasound parameters on microbubble formation and cavitation structures. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.* 2019, 55, 66-79 **(140 pkt.)**
38. Roszko M., Szczepańska M., Szymczyk K., Rzepkowska M.*: Dietary risk evaluation of acrylamide intake with bread in Poland, determined by two comparable cleanup procedures. *Food Additiv. Contamin. Part B-Surveillance*, 2019, 1 <https://doi.org/10.1080/19393210.2019.1666924> **(70 pkt.)**
39. Sokołowska B., Nasiłowska J., Rutkowska M.*, Fonberg-Broczek M.*, Rzoska S.*: The usage of high hydrostatic pressure (HHP) to control foodborne pathogens in humus. *High Press. Res.* 2019, 39(3), 525-532 **(70 pkt.)**
40. Stępniewska S., Waleed H. Hassoon*, Szafrąńska A., Cacak-Pietrzak G., Dżiki D.*: Procedures for breadmaking quality assessment of rye wholemeal flour. *Foods* 2019, 8(8), art. 331 **(70 pkt.)**
41. Stinco C.*, Szczepańska J., Marszałek K., Pinto C.*, Inacio R.*, Mapelli-Braham P.*, Barba F.*, Lorenzo J.*, Saraiva J.*, Melendez-Martinez A.*: Effect of high-pressure processing on carotenoids profile, colour, microbial and enzymatic stability of cloudy carrot juice. *Food Chem.* 2019, 299, art. 125112 **(200 pkt.)**
42. Suchowilska E.*, Szafrąńska A., Słowik E., Wiwart M.*: Flour from *Triticum polonicum* L. as a potential ingredient in bread production. *Cereal Chem.*, 2019, 96(3), 554-563 **(70 pkt.)**
43. Szafrąńska A.: Zróżnicowanie wartości technologicznej ziarna pszenicy ze zbiorów kolejnych pięciu sezonów wegetacyjnych w różnych rejonach Polski. *Biul. Inst. Hodowli i Aklimat. Roślin* 2019 nr 285 s. 133-135 **(20 pkt.)**

44. Świder O., Roszko M., Wójcicki M., Szymczyk K.: Biogenic amines and free amino acids in traditional fermented vegetables – dietary risk evaluation. J. Agric. Food Chem., 2019, <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b05625> (200 pkt.) ZA/ZF
45. Vieira P.*, Pinto C.*, Lopes-da-Silva J.*, Remize F.*, Barba F.*, Marszałek K., Delgadillo I.*, Saraiva J.*: A microbiological, physicochemical, and texture study during storage of yoghurt produced under isostatic pressure. LWT-Food Sci. Technol. 2019, 110, 152-157 (100 pkt.)
46. Zhenzhou Z.*, Wu M.*, Cai J.*, Li S.*, Marszałek K., Lorenzo J.*, Barba F.*: Optimization of Spray-Drying Process of *Jerusalem artichoke* Extract for Inulin Production. Molecules 2019, 24, art. 1674 (100 pkt.)
47. Żbikowska A.*, Onacik-Gür S., Kowalska M.*, Rutkowska J.*: Trans fatty acids in Polish pastry. J. Food Protect. 2019, 82(6), 1028-1033 (70 pkt.)

b) Publikacje naukowe opublikowane w czasopismach naukowych niezamieszczonych w wykazie czasopism MNiSW

1. Baryga A., Połec B.: Efekty wdrożenia nawożenia plantacji buraków cukrowych pofermentem z biogazowni odpadów cukrowniczych. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 3-4, 52-73 (5 pkt.)
2. Blejwas I., Gołdyn M.*, Bartoszak-Adamska E.*: Struktura molekularna i krystaliczna D-mannitolu oraz jego stabilność termiczna. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(2), 5-19 (5 pkt.)
3. Blejwas I.: Związki genotoksyczne występujące w żywności. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 3-4, 74-88 (5 pkt.)
4. Cacak-Pietrzak G.*, Ceglińska A.*, Stępniewska S., Kuciara K.*: Ocena jakości handlowej mąki pszennej typ 450 krupczatka. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(1), 38-41 (5 pkt.)
5. Danielczuk J.: Próba zastosowania oceny porównawczej produktów handlowych w celu uzyskania lepszej poprawności wyników analizy sensorycznej. Przem. Spoż. 2019, 73(8), 36-39 (5 pkt.)
6. Danielczuk J.: Przeciwnowotworowe właściwości warzyw i owoców. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2019, 63(8/9), 41-42, 44-45 (5 pkt.)
7. Dąbkowska K.: Substancje zanieczyszczające w ziarnie zbóż i przetworach zbożowych – regulacje prawne. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(1), 42-46 (5 pkt.)
8. Dąbrowska K., Matejczyk M.*: Patogenne szczepy *Escherichia coli* i zagrożenia z nimi związane. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(1), 45-59 (5 pkt.)
9. Dąbrowska K., Matejczyk M.*: Liść oliwny (*Olea folium*) jako źródło fenoli o działaniu leczniczym. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(1), 6081 (5 pkt.)

10. Fiedczak D., Berthold-Pluta A.*: Wpływ tymolu, eugenolu, aldehydu cynamonowego oraz mentolu na rozwój bakterii z rodzaju *Cronobacter*. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(1), 5-19 **(5 pkt.)**
11. Golonko A., Świsłocka R.*, Kalinowska M., Lewandowski W.: Kwas taninowy – składnik prozdrowotny czy antyżywnieniowy? Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(3-4), 89-101 **(5 pkt.)**
12. Jędrzejczak R., Ręczajska W., Popowska M.: Makro- i mikroelementy oraz pierwiastki toksyczne w preparatach witaminowo-mineralnych dostępnych na rynku krajowym. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(3-4), 5-27 **(5 pkt.)**
13. Kupryś-Caruk M., Michalczyk M.*, Chabłowska B., Stefańska I.*: Comparison of the effect of lactic acid bacteria added to feed or water on growth performance, health status and gut microbiota of chickens broilers. Annals of Warsaw Univ. Life Sci.- SGGW Animal Sci. 2019, 58(1), 55-67 **(5 pkt.)**
14. Makąła H.: Utrwalanie mięsa i przetworów mięsnych poprzez zastosowanie technologii wysokich ciśnień – możliwości, jakość, bezpieczeństwo. Przem. Spoż. 2019, 73(4), 46-48, 50-51 **(5 pkt.)**
15. Makąła H.: Charakterystyka żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego i czynników jej wyboru przez konsumentów. Przem. Spoż. 2019, 73(7), 33-39 **(5 pkt.)**
16. Makąła H.: Wpływ dymu wędzarniczego w kształtowaniu barwy i smakowości przetworów mięsnych. Gospodarka Mięсна 2019, 7, 14-17 **(5 pkt.)**
17. Makąła: Rynek żywności ekologicznej na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. Gospodarka Mięсна 2019, 12, 34-40 **(5 pkt.)**
18. Markowska J., Polak E.: Łańcuch chłodniczy w produkcji i przechowywaniu żywności. Przem. Spoż. 2019, 73(8), 54-56, 58-61 **(5 pkt.)**
19. Michałowska D.: Jakość technologiczna słodów niskobiałkowych. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2019, 63(7), 22-26 **(5 pkt.)**
20. Polak E., Markowska J.: Wpływ gotowania sous-vide w różnych warunkach temperatury i czasu na wydajność, teksturę i jakość organoleptyczną mięsa piersi indyczej. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż 2019, 74(2), 32-47 **(5 pkt.)**
21. Połec B., Baryga A., Wołyńska W.: Technologia uzyskiwania stałej ilości i jakości biogazu w procesie fermentacji metanowej ścieków cukrowniczych podczas całej kampanii buraczanej. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 3-4, 28-51 **(5 pkt.)**
22. Rothkaehl J.*, Szafrńska A.: Kolejny raz o sporyszu i jego alkaloidach. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(3), 16-22 **(5 pkt.)**
23. Stępniewska S.: Ocena wartości wypiekowej mąki żytniej typ 720 wyprodukowanej w krajowych młynach przemysłowych. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(1), 32-37 **(5 pkt.)**

24. Sumińska T., Sierakowska M.: Wysłodki buraczane wartościową paszą dla zwierząt. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(2), 48-59 **(5 pkt.)**
25. Szafrąńska A.: Wpływ wybranych czynników na jakość ziarna pszenicy zbieranego w Polsce. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(1), 26-30 **(5 pkt.)**
26. Szafrąńska A.: Wykorzystanie mixolabu do opracowania profili użytkowych mąki pszennej do produkcji wybranych rodzajów pieczywa. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(2), 26-30 **(5 pkt.)**
27. Szafrąńska A.: Ocena wartości wypiekowej ziarna i mąki za pomocą mixolabu. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(4), 20-25 **(5 pkt.)**
28. Szafrąńska A.: Różnice w ocenie produktów przemiału ziarna żyta i pszenicy za pomocą mixolabu. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(5), 34-38 **(5 pkt.)**
29. Trych U., Skąpska S., Buniowska M*, Kaczka P.*, Marszałek K.: Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw – składniki lipofilowe. Przem. Spoż. 2019, 73(2), 14-19 **(5 pkt.)**
30. Trych U., Skąpska S., Marszałek K.: Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw – składniki hydrofilowe. Przem. Spoż. 2019, 73(7), 18-21 **(5 pkt.)**
31. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Ślad środowiskowy technologii spożywczej. Przem. Ferm. Owoc.-Warz. 2019, 63(4), 26, 28, 30-31 **(5 pkt.)**
32. Wróbel-Jędrzejewska M., Włodarczyk E., Stęplewska U., Polak E.: Zarządzanie wodą w przemyśle rolno-spożywczym. Przem. Spoż. 2019, 73(9), 34-38 **(5 pkt.)**
33. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Analiza śladu wodnego przykładowych produktów rolno-spożywczych. Post. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(2), 60-78 **(5 pkt.)**
34. Zając K., Zielonka R.: Ocena jakości serków grochowych otrzymywanych z wyizolowanych białek nasion grochu. Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż. 2019, 74(2), 20-31 **(5 pkt.)**

II. Monografie naukowe

- a) **Autorstwo monografii wydanych przez wydawnictwa zamieszczone w wykazie wydawnictw MNiSW**
 1. Baryga A.: Studia nad wartością technologiczną buraka cukrowego i jakością cukru w aspekcie wykorzystania w uprawie pofermentu z biogazowni. Olsztyn: Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, 2019, 152 s. **(80 pkt.)**
 2. Połec B., Baryga A., Szymański T.: Fermentacja metanowa organicznych odpadów cukrowniczych jako źródło energii odnawialnej i bionawozu. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2019, 136 s. **(80 pkt.)**

3. Sumińska T., Sierakowska M., Kowalska M., Baryga A., Sajek M.*: Kompendium wiedzy dotyczącej produkcji cukru białego z buraka. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2019, 108 s. **(80 pkt.)**

b) Autorstwo rozdziału w monografii wydanej przez wydawnictwa zamieszczone w wykazie wydawnictw MNiSW

1. Barba F.*, Rosello-Soto E.*, Marszałek K., Bursa Kovacevic D.*, Jambrak A.*, Lorenzo J.*, Chemat F.*, Putnik P.*: Green food processing: concept, strategies, and tools. W: Green Food Processing Techniques: Preservation, Transformation and Extraction, Elsevier, 2019 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815353-6.00001-X> **(20 pkt.)**
2. Borys B.*, Lenart P.*, Lisiak D., Pieszka M.*, Knapik J.*: Skład chemiczny oraz ocena konsumentcka potraw z mięsa jagniąt wybranych ras rodzimych. W: Rasy rodzime w ochronie przyrody i produkcji żywności prozdrowotnej, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, 2019, 228-243 **(20 pkt.)**
3. Gajewska M., Wyka K., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyń A.: Grzyby pleśniowe, groźne zanieczyszczenie przypraw. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Śliżewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 131-140 **(20 pkt.)**
4. Krzęcio-Nieczyporuk E.*, Lisiak D., Borzuta K.: Jakość mięsa wieprzowego. W: Hodowla i chów świń pod red. Anny Rekiel, Tomasza Szwaczkowskiego, Roberta Eckert. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2019, 469-479 **(20 pkt.)**
5. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*: Influence of origin of inuline on the quality of natural yoghurt produced by thermostat method. W: Current Trends in Quality Science - Quality Design of Food Products, Poznań, Faculty of Commodity Science, Poznań University of Economics and Business, 2019, 78-88 **(20 pkt.)**
6. Lisiak D., Borzuta K., Krzęcio-Nieczyporuk E.*: Wartość handlowa świń. W: Hodowla i chów świń pod red. Anny Rekiel, Tomasza Szwaczkowskiego, Roberta Eckert. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2019, 455-465 **(20 pkt.)**
7. Lorenzo J.*, Putnik P.*, Bursać Kovacević D.*, Petrović M.*, Munekata P.E., Gómez B.*, Marszałek K., Roohinejad S.*, Barba F.J.: Silimarín Compounds: Chemistry, innovative extraction techniques and synthesis. W: Studies in Natural Products Chemistry Elsevier, 2019, 10.1016/B978-0-12-817903-1.00004-8 **(20 pkt.)**
8. Markowska J., Polak E., Madaj M., Sadłowska K.: Wpływ spiruliny i preparatów stabilizująco-emulgujących na jakość lodów. W: XLIV Konferencja Komitetu

Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Ślizewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 45-53 **(20 pkt.)**

9. Polak E., Markowska J., Madaj M., Sadłowska K.: Wpływ parametrów technologii sous-vide na jakość mięsa wołowego. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Ślizewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 64-74 **(20 pkt.)**
10. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Sikorska A.*, Matusiak A.*, Chmiela M.*: Wpływ temperatury dojrzewania na mikroflorę serów podpuszczkowych przygotowywanych z niepasteryzowanego mleka krowiego. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Ślizewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 54-63 **(20 pkt.)**
11. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B.: Zdolności adhezyjne szczepów *Campylobacter Spp.* wyizolowanych z mięsa drobiowego. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Ślizewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 99109 **(20 pkt.)**
12. Wyka K., Gajewska M., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyń A.: Oznaczanie azotanów (III) i azotanów (V) w produktach garmażeryjnych. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu. Pr. zbior. pod red. Grażyny Budryn i Katarzyny Ślizewskiej. Łódź: Wydawn. Politechniki Łódzkiej 2019, 153-162 **(20 pkt.)**

c) Autorstwo rozdziałów w monografiach naukowych wydanych przez wydawnictwa niezamieszczone w wykazie wydawnictw MNiSW

1. Skłucka M., Szakiel A.*: Występowanie, charakterystyka oraz właściwości lecznicze kapsaicyny. W: Wybrane właściwości roślin – najnowsze doniesienia. Lublin: Wydawn. Naukowe Tygiel sp. z o. o. 2019, 166-175 **(5 pkt.)**

PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW

I. Publikacje naukowe i popularno-naukowe w czasopismach

1. Janiszewski P.: Ubój zwierząt rzeźnych – podstawowe pojęcia i aspekty prawne. Rzeźnik Polski, 2019, 1, 42-44
2. Janiszewski P.: Wpływ dobrostanu zwierząt rzeźnych na jakość mięsa. Rzeźnik Polski, 2019, 2, 43-44
3. Janiszewski P.: Techniczno-technologiczne uwarunkowania uboju trzody chlewnej – metody oształamiania. Część I. Rzeźnik Polski, 2019, 3, 42-43
4. Janiszewski P.: Techniczno-technologiczne uwarunkowania uboju trzody chlewnej. Część II. Rzeźnik Polski, 2019, 4, 36-38
5. Janiszewski P.: Klasyfikacja poubojowa tusz wieprzowych w systemie SEUROP. Rzeźnik Polski, 2019, 5, 36-39.
6. Janiszewski P.: Techniczno-technologiczne uwarunkowania uboju bydła Część I. Rzeźnik Polski, 2019, 6, 34-36
7. Janiszewski P.: Techniczne uwarunkowania uboju zwierząt rzeźnych. Część II. Bydło. Ubój zgodny z obyczajami religijnymi. Rzeźnik Polski, 2019, 7, 60-61
8. Janiszewski P.: Klasyfikacja poubojowa tusz wołowych w systemie SEUROP. Rzeźnik Polski, 2019, 8, 38-40
9. Janiszewski P.: Zastosowanie nowoczesnych technologii w uboju zwierząt rzeźnych. Część I. Ubój trzody chlewnej. Rzeźnik Polski, 2019, 9, 42-43
10. Janiszewski P.: Zastosowanie nowoczesnych technologii w uboju zwierząt rzeźnych. Część II. Ubój bydła. Rzeźnik Polski, 2019, 10, 22-23
11. Janiszewski P.: Systemy rozliczeń z dostawcą żywca stosowane w polskim przemyśle mięsnym. Wady i zalety stosowanych rozwiązań. Rzeźnik Polski, 2019, 11, 45-46
12. Janiszewski P.: Charakterystyka polskiego przemysłu mięsnego – podsumowanie najważniejszych trendów polskiej produkcji mięsa wieprzowego i wołowego. Rzeźnik Polski 2019, 12, 38-41
13. Kern-Jędrychowska A., Łaszkiewicz B.: Wyniki 51. Konkursu „Produkty Najwyższej Jakości w Przemysle Mięsnym” Wiosna 2019, Informator Masarski, 2019, 287, 59-70
14. Łaszkiewicz B., Kern-Jędrychowska A.: 51 Dni Przemysłu Mięsnego. Informator Masarski, 2019, 287, 56-59
15. Łaszkiewicz B., Kern-Jędrychowska A.: 50. Jubileuszowe Dni Przemysłu Mięsnego. Informator Masarski 2019, 281, 45-47
16. Łaszkiewicz B., Kern-Jędrychowska A.: Wyniki Jubileuszowego 50. Konkursu „Produkty Najwyższej Jakości w Przemysle Mięsnym” Informator Masarski, 2019, 281, 48-62
17. Szafrńska A.: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej. Prz. Zboż.-Młyn. 2019, 63(3), 8-10

II. Publikacje w wydawnictwach zwartych

1. Gawęcki J.*, Korczak J.*, Kulczak M., Czarnocińska J.*: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności z lat 2015-2019. Wydawn. Format-AB, 2019
2. Kulczak M.: Prozdrowotne składniki roślin strączkowych. W: Innowacyjne zastosowanie roślin strączkowych z upraw ekologicznych do wypieków. Częstochowa: Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, 2019, 35-44
3. Słowik E; Zastosowanie roślin strączkowych w wypiekach. W: Innowacyjne zastosowanie roślin strączkowych z upraw ekologicznych do wypieków. Częstochowa: Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, 2019, 45-53

III. Publikacje w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowej uwzględnionej w Web of Science, ale niezamieszczonych w wykazie materiałów konferencyjnych

1. Kielczyński P.*, Ptasznik S., Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K.*, Rostocki A.*, High-Pressure Phase transition and thermophysical Parameters of Camelina Sativa Oil Investigated by Ultrasonic Methods, World Summit on Advancement in Food Science and Technology, Valencia, Spain, 12 -13 November 2019, 2019, Research Fringe, LLC UK
2. Masewicz Ł.*, Walkowiak K.*, Makowska A.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*: The effect of amylose content on the molecular properties of water in starch pastes. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 122-127
3. Małyżek Z., Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.*, Baranowska H.*: The effect of glycerol on proton relaxation phenomena in pectin colloidal solutions. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 118-121
4. Szwengiel A.*, Kowalczewski P.*, Wielich F.*, Małyżek Z., Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: Changes in the rheological properties and structure of potato starch upon hydrothermal treatment. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga, Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 37-41
5. Zaborowicz M.*, Lisiak D., Koszela K.*, Boniecki P.*, Kujawa S.*, Mueller W.*, Gierz Ł.*, Przybył K.*, Ślósarz P.*, Application of neural modelling methods in the evaluation of the quality of pork half-carcasses. W: Eleventh International Conference on Digital Image Processing, Guangzhou, 10-13.05.2019

IV. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Yoshinari T.*: Changes of the selected fusarium toxins level during malting of wheat grain. W: 9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague (Czechy), 5-8.11.2019, 564 (plakat)
2. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Waskiewicz A.* , Podolska G.* , Szymczyk K.: Thermal stability of ergot alkaloids during baking of rye bread. W: 41st Mycotoxin Workshop, Lisbon (Portugal), 6-8.05.2019, 79 (plakat)
3. Dąbrowska K.: Zmiany w regulacjach prawnych w zakresie substancji skażających w ziarnie zbóż i przetworach zbożowych – nowe regulacje unijne. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 18-27 (referat)
4. Dąbrowska K., Stępniewska S.: Wpływ zawartości i jakości białka na poziom cech farinograficznych. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 70-75 (referat)
5. Gajewska M., Wyka K., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyń A.: Grzyby pleśniowe, groźne zanieczyszczenie przypraw. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 102 (plakat)
6. Gońda-Skawińska M., Abramczyk D.: Wykorzystanie oceny alweograficznej do określenia wartości wypiekowej ziarna pszenicy i mąki pszennej. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 60-64 (referat)
7. Gońda-Skawińska M.: Wpływ zawartości i jakości białka na poziom cech alweograficznych. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 65-69 (referat)
8. Grześkowiak E., Borys B.* , Lisiak D., Janiszewski P., Lisiak B., Powalowski K.* , Samardakiewicz Ł.: Skład chemiczny i cechy fizyko-chemiczne mięsa jagnięcego w zależności od rodzaju zielonki i udziału produktów ubocznych biopaliw w dawce. W: W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 32-33 (plakat)
9. Janiszewski P., Lisiak D., Ślósarz P.* , Borzuta K., Grześkowiak E., Lisiak B., Szymański P., Ślósarz R.* , Powalowski K., Samardakiewicz Ł.: Attempt to enhance europa system for pig carcasses classification with information about the quality of meat. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania

- dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 45 (plakat)
10. Janiszewski P., Lisiak D., Borzuta K., Grześkowiak E.: The comparative analysis of the primal carcass cuts estimation accuracy performed using the optical-needle device and based on the chosen manual pork carcass measurements. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 46-47 (plakat)
 11. Kalinowski A.: Ocena jakościowa wybranych maseł w oparciu o analizę chromatograficzną kwasów tłuszczowych i steroli. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 36-37 (plakat)
 12. Karbowski A.*, Ptasznik S., Kalinowski A.: Szerokie spektrum kwasów tłuszczowych jako przesłanka do intensywnego eksplorowania przez przemysł tłuszczowy mikroalg obiecującego surowca. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 22-23 (referat)
 13. Kern-Jędrychowska A., Kern-Jędrychowski J., Wawrzyniewicz M.: Tendencje zmian jakościowych kiełbas grubo rozdrobnionych suszonych obserwowane w latach 2009-2015 na podstawie wyników badań chemicznych produktów zgłaszanych na konkurs „Produkty najwyższej jakości w Przemysle Mięsnym”. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 53 (plakat)
 14. Kielczyński P., Ptasznik S., Kalinowski A., Rostocki A.J.*: Wysokociśnieniowe parametry fizykochemiczne oleju z lnianki siewnej (*Camelina sativa*) wyznaczone metodami ultradźwiękowymi. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 29-30 (referat)
 15. Kielczyński P.*, Szalewski M.*, Balcerzak A.*, Wieja K.*, Ptasznik S., Rostocki A.*: High-Pressure Phase Transitions and Thermophysical Parameters of *Camelina Sativa* Oil Investigated by Ultrasonic Methods. W: World Summit on

Advancement in Food Science and Technology, 12-13, November, 2019, Valencia (Spain), 5 (referat)

16. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Znaczenie przemysłowe kukurydzy uwarunkowane zawartością skrobi w ziarnie. XIV Ogólnopolska Konferencja Naukowa. Nauka dla Hodowli i Nasiennictwa Roślin Uprawnych, Zakopane, 05-08.02.2019. W: Biuletyn Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji roślin 2019, 285, 211-212 (plakat)
17. Ksieniewicz-Woźniak E., Bryła M., Yoshinari T.*, Selected trichothecenes and their masked forms in wheat. W: 9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague (Czechy), 5-8.11.2019, 563 (plakat)
18. Ksieniewicz-Woźniak E., Bryła M., Agnieszka W.*, Szymczyk K.: Contamination of beer from Polish market by DON, DON-3G, and NIV. W: 41st Mycotoxin Workshop, Lisbon (Portugal), 6-8.05.2019, 78 (plakat)
19. Lewandowicz J.*, Le Thanh-Blicharz J., Śmigielska H.*: The effect of botanical origin of inulin on quality of natural yogurt. W: 15th International Commodity Science Conference, Poznań-Dolsk, 10-13.06.2019, Faculty of Commodity Science, Poznań University of Economics and Business, 2019, 58 (plakat)
20. Łaskiewicz B., Szymański P., Okoń A.: Zastosowanie bioprotekcji w produkcji mięsa i jego przetworów. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 48 (plakat)
21. Makąła H.: The role of plant oil in the modification of the profile of fatty acid and rheological properties of comminuted meat products. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 48-49 (plakat)
22. Makąła H.: Characteristics of vegetable oils originating on ecological and conventional cultivation. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 49-50 (plakat)
23. Makąła H.: Jakość mięsa i przetworów mięsnych z produkcji ekologicznej i czynniki ich wyboru przez konsumentów. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 37-38 (plakat)
24. Makąła H.: Jakość i bezpieczeństwo mięsa i przetworów mięsnych utrwalanych poprzez zastosowanie technologii wysokich ciśnień. Perspektywy zmian prawa

- żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Symposium Naukowo-Techniczne – postęp w technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 39 (plakat)
25. Małyśzek Z., Walkowiak K.*, Masewicz Ł.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.M.*: Reologiczne właściwości emulsji stabilizowanych skrobią usieciowaną. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 47 (doniesienie)
 26. Małyśzek Z., Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.*, Baranowska H.*: The effect of glycerol on proton relaxation phenomena in pectin colloidal solutions. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 17 (plakat)
 27. Markowska J., Polak E., Madaj M., Sadłowska K.: Wpływ spiruliny (*Arthrospira platensis*) i preparatów stabilizująco-emulgujących na jakość lodów. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 65 (e-plakat)
 28. Masewicz Ł.*, Małyśzek Z., Walkowiak K*., Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.M.*: Modelowanie parametrów transportu wody w emulsji. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 48 (doniesienie)
 29. Masewicz Ł.*, Lewandowicz J.*, Walkowiak K.*, Le Thanh-Blicharz J., Baranowska H.*: The effect of amylose content on the molecular properties of water in starch pastes. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Praga Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 18 (plakat)
 30. Matusiak A.*, Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B, Chmiela M.*: Cytotoksyczne i pozapalne działanie komponentów jelitowych pałeczek *Campylobacter jejuni*. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 97 (plakat)
 31. Mińkowski K.: Utlenianie foto-sensybilizowane oleju rzepakowego. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 10 (referat)
 32. Mińkowski K., Bartosiak M., Ciemiński D.: Wpływ rodzaju dawki fotosensybilizatora na powstawanie tlenu singletowego podczas naświetlania oleju rzepakowego i TAGs promieniowaniem UVA. W: XXVII Międzynarodowa

- Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 42-43 (plakat)
33. Mińkowski K., Bartosiak M., Ciemiński D.: Wpływ rodzaju i dawki fotosensybilizatora na zawartość związków lotnych podczas naświetlania oleju rzepakowego oraz TAGs promieniowaniem UVA. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 43-44 (plakat)
 34. Mińkowski K.: Wpływ rodzaju i dawki fotosensybilizatora na powstawanie tlenu singletowego podczas naświetlania oleju rzepakowego i TAGs promieniowaniem UVA. W: Konferencja Naukowa – Oleje jadalne – od surowca do zdrowia konsumenta, Poznań, 12-13 czerwca 2019 r. Poznań: Wydawn. UP w Poznaniu, 2019, 98-99 (doniesienie)
 35. Mińkowski K.: Wpływ rodzaju i dawki fotosensybilizatora na zawartość związków lotnych podczas naświetlania oleju rzepakowego i TAGs promieniowaniem UVA. W: Konferencja Naukowa – Oleje jadalne – od surowca do zdrowia konsumenta, Poznań, 12-13 czerwca 2019 r. Poznań: Wydawn. UP w Poznaniu, 2019, 114-115 (doniesienie)
 36. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Viability of pathogens in vegetable juices under mild high hydrostatic pressure treatment. W: XXIV Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ oraz VII International Session of Young Scientific Staff – Żywność –wczoraj, dziś i na zdrowe jutro, Olsztyn, 23-24 maja 2019 r. Olsztyn: Wydawn. UWM 2019, 52 (doniesienie)
 37. Nasiłowska J., Sokołowska B.: Sublethal pressure treatment on pathogens in vegetable juices. W: XXXVIII Annual Meeting of the European Culture Collections' Organisation ECCO 2019, Torino (Italy), 12th -14th June, 2019, 109110 (plakat)
 38. Neffe-Skocińska K.*, Zielińska D.*, Sionek B.*, Okoń A., Kołożyn-Krajewska D.*: Zastosowanie innowacyjnej szczepionki startowej o właściwościach probiotycznych do przemysłowej produkcji surowo dojrzewających wędlin. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego - Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka –Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 54-55 (plakat)
 39. Ocieczek A.*, Makała H.: Wpływ właściwości sorpcyjnych wybranych preparatów błonnika na możliwości ich praktycznego wykorzystania. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji

- dodatkowych oraz Sympozjum naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 40-41 (plakat)
40. Okoń A., Szymański P., Dolatowski Z., Zielińska D.*, Neffe-Skocińska K.*, Żurawski H.*: Zastosowanie wybranych szczepów bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z serwatki kwasowej w wyrobach mięsnych fermentowanych. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego - Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 49-50 (plakat)
41. Polak E., Markowska J., Madaj M., Sadłowska K.: Wpływ parametrów technologii sous-vide na jakość mięsa z indyka. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 42 (plakat)
42. Polak E., Markowska J., Madaj M., Sadłowska K.: Wpływ parametrów technologii sous-vide na jakość mięsa. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 51 (e-plakat)
43. Połaska M., Dekowska A., Sokołowska B.: Różnorodność gatunkowa bakterii z rodzaju *Alicyclobacillus* w fyllosferze sadów polskich. W: XXIV Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ oraz VII International Session of Young Scientific Staff – Żywność –wczoraj, dziś i na zdrowe jutro, Olsztyn, 23-24 maja 2019 r. Olsztyn: Wydawn. UWM 2019, 32 (doniesienie)
44. Połaska M.: Rola bakteriofagów w zapewnieniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności. W: Seminarium – Doskonalenie działalności mikrobiologicznego laboratorium badania żywności, pasz i środowiska produkcji w świetle nowych norm i wytycznych, Gdańsk Sobieszewo, 14-16 maja 2019, 15 (referat)
45. Porębska I., Sokołowska B., Woźniak Ł., Fonberg-Broczek M.*: Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego w kombinacji z ultradźwiękami na proces inaktywacji i kiełkowanie przetrwalników *Alicyclobacillus acidoterrestris*. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 42 (doniesienie)
46. Porębska I., Woźniak Ł., Sokołowska B., Fonberg-Broczek M.*: The combined effect of high pressure and ultrasounds on the germination and inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in apple juice. W: 57th European High

- Pressure Research Group Meeting on High Pressure Science and Technology (EHPRG2019), Prague, 1-6 September 2019, 26 (doniesienie)
47. Ptasznik S., Kalinowski A.: Wybrane zagadnienia modyfikacji olejów i tłuszczów w procesach technologicznych ze szczególnym uwzględnieniem uwodornienia. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 7-9 (referat)
 48. Ptasznik S., Kalinowski A.: Wpływ sposobu temperowania na zawartość fazy stałej wybranych prób masła kakaowego. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 57 (plakat)
 49. Ratusz K.*, Wroniak M.*, Symoniuk E.*, Nogańska N.*, Kalinowski A.: Analiza wartości żywieniowej oleju z konopi siewnych (*Cannabis sativa* L.). W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 46 (plakat)
 50. Ratusz K.*, Wroniak M.*, Symoniuk E.*, Filipowicz E.*, Kalinowski A.: Ocena wpływu rodzaju opakowania na stabilność oksydacyjną oleju rydzowego tłoczonego na zimno (*Camelina sativa* L.). W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 47 (plakat)
 51. Rostocki A.J.*, Ptasznik S., Kalinowski A., Szymański P.: Aparatura wysokociśnieniowa do badań naukowych – nowe laboratorium IBPRS ZTMiT. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 31(referat)
 52. Rothkaehl J.*, Szafrńska A.: Wymagania w zakresie zawartości alkaloidów sporyszu w ziarnie zbóż i przetworach zbożowych w aspekcie nowych unijnych wymagań prawnych. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 28-36 (referat)
 53. Rothkaehl J.*, Szafrńska A.: Normalizacja – czy jest jeszcze potrzebna? W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 89-91 (referat)
 54. Roszko M., Kamińska M., Szymczyk K., Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B.: Endocrine disrupting potency of organic pollutants present in cod liver oil. W: 9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague (Czechy), 5-8.11.2019, 388 (plakat)

55. Ruda B.*, Okoń A., Łaszkiewicz B., Szymański P.: Ocena wpływu parametrów wędzenia i budowy wędzarni na zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w wędzonych produktach mięsnych. W: II Konferencja Naukowa - Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Przemysł, 22-23.11.2019, Wydawn.: Instytut Nauk Technicznych, 2019, 47 (plakat)
56. Rybicka R., Kaźmierczak A., Stanisławska A.: Kwasy tłuszczowe nasycone jako element obowiązkowej informacji żywieniowej w odniesieniu do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w świetle rosnącej świadomości konsumenckiej. XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 40-41 (plakat)
57. Samardakiewicz Ł., Mikołajczak B.*, Janiszewski P.: Czynniki warunkujące wydajność wyrębów podstawowych uzyskanych z rozbioru przemysłowego tusz wieprzowych. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Symposium naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 36 (plakat)
58. Skąpska S.: Zagęszczony sok jabłkowy jako pilotażowy produkt dla powstającej Platformy Żywnościowej. W: XII Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Łódź, 30-31 maja 2019. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 16 (doniesienie)
59. Skąpska S.: Jakość i standaryzacja zagęszczonego soku jabłkowego dla powstającej polskiej giełdy towarowej. W: XXII Międzynarodowe Symposium Krajowej Unii Producentów Soków, Karpacz, 22-24.05.2019 materiały w formie elektronicznej (referat)
60. Sokołowska B., Nasiłowska J., Woszczyk M.*: Effect of *Lactobacillus brevis* cells growth phase on inactivation and sublethal injury caused by high pressure. W: 57th European High Pressure Research Group Meeting on High Pressure Science and Technology (EHPRG2019), Prague, 1-6 September 2019, materiały w wersji elektronicznej (plakat)
61. Sokołowska B.: Mikrobiologia żywności – wczoraj, dzisiaj i jutro. W: Konferencja Makro-kierunki w Mikro-biologii, Warszawa, 02.12.2019. Post. Mikrobiol., 2019, vol.58 Supl. S. 56 (referat)
62. Stępniewska S.: Czynniki wpływające na wartość wypiekową mąki żytniej. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 42-45 (referat)
63. Stępniewska S.: Wartość wypiekowa mąki żytniej typ 720 produkowanej w krajowych młynach przemysłowych. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż

- i piekarstwa w Krynicy morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 46-48 (referat)
64. Symoniuk E.*, Ratusz K.*, Wroniak M.*, Kalinowski A.: Wpływ składu frakcji tłuszczowej margaryny na jej smarowność. W: W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 35-36 (plakat)
 65. Szafrńska A., Górniak W.*: Systemy oceny wartości technologicznej ziarna pszenicy. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 6-12 (referat)
 66. Szafrńska A., Słowik E.: Poziom stopnia uszkodzenia skrobi w mące pszennej i żytniej o różnej przydatności technologicznej. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 76-79 (referat)
 67. Szafrńska A., Słowik E.: Wpływ gatunku pszenicy na stopień uszkodzenia skrobi w mące i jej wartość wypiekową. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 80-84 (referat)
 68. Szafrńska A.: Wykorzystanie badań biegiłości w kontroli jakości surowców i produktów. W: 40. Konferencja przetwórstwa zbóż i piekarstwa w Krynicy Morskiej, Krynica Morska, 22-25 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 92-99 (referat)
 69. Szczepańska J., Skąpska S.: Zmiany aktywności enzymów oksydoredukcyjnych w soku jabłkowym pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego i homogenizacji wysokociśnieniowej. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 32 (doniesienie)
 70. Szczepańska J., Skąpska S., Marszałek K.: Brązowanie enzymatyczne a utrwalanie wysokim ciśnieniem hydrostatycznym. W: XXIV Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ oraz VII International Session of Young Scientific Staff – Żywność –wczoraj, dziś i na zdrowe jutro, Olsztyn, 23-24 maja 2019 r. Olsztyn: Wydawn. UWM 2019, 34 (doniesienie)
 71. Szczepańska J., Barba F.J.*, Skąpska S., Marszałek K.: Zmiany profilu związków fenolowych w soku marchwiowym pod wpływem wysokiego ciśnienia hydrostatycznego. W: XII Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Łódź, 30-31 maja 2019. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 21 (doniesienie)
 72. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Sikora A.*, Matusiak A.*, Chmiela M.*: Wpływ temperatury dojrzewania na mikroflorę serów podpuszczkowych

- przygotowywanych z niepasteryzowanego mleka krowiego. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 93 (plakat)
73. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B., Królasik J., Paziak-Domańska B.: Zdolności adhezyjne szczepów *Campylobacter* spp. wyizolowanych z mięsa drobiowego. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 100 (plakat)
74. Szwengiel A.*, Kowalczewski P.*, Wielich F.*, Małyśzek Z., Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.*: Changes in the rheological properties and structure of potato starch upon hydrothermal treatment. W: 15th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience Praga Czechy, 13-15.11.2019, Czech Chemical Society, 2019, 18 (doniesienie)
75. Szymański P., Lisiak D., Siekierko U., Kern-Jędrychowski J., Moch P., Okoń A., Lasek J.*: The effect of feeding the fatteners with the feed, content of maize on fatty acid profile in a smoked loin. W: 51 Dni Przemysłu Mięsnego – Perspektywy zmian prawa żywnościowego w zakresie znakowania produktów mięsnych i stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne – Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce, Warszawa, 16 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 34-35 (plakat)
76. Trych U., Buniowska M.*, Skapska S., Marszałek K.: Wpływ procesów technologicznych na biodostępność antyoksydantów czarnej porzeczki. W: XXIV Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ oraz VII International Session of Young Scientific Staff – Żywność –wczoraj, dziś i na zdrowe jutro, Olsztyn, 23-24 maja 2019 r. Olsztyn: Wydawn. UWM 2019, 41 (doniesienie)
77. Trych U., Skapska S., Rzoska S.*, Marszałek K.: Stabilność antyoksydantów czarnej porzeczki po obróbce technologicznej na poszczególnych etapach trawienia in vitro. W: XII Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Łódź, 30-31.05.2019. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 67 (plakat)
78. Tyszkiewicz S.: Postępy w dziedzinie kwalimetrii żywności analityka lotnych substancji występujących w śladowych ilościach. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 17-19 (referat)
79. Walkowiak K.*, Masewicz Ł.*, Małyśzek Z., Baranowska H.M.: Charakterystyka zmian temperaturowych fizycznie modyfikowanej skrobi ziemniaczanej analizowane metodą LF-NMR. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 46 (doniesienie)

80. Woźniak Ł.: Pomiar potencjału antyoksydacyjnego z zastosowaniem komórek drożdży. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 101 (plakat)
81. Woźniak Ł., Szczepańska J., Skąpska S.: Analiza i czynniki kształtujące zawartość maltozy w sokach jabłkowych. W: XII Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Łódź, 30-31 maja 2019. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 18 (doniesienie)
82. Wroniak M.*, Ratusz K.*, Kalinowski A.: Wpływ obłuskiwania nasion ja jakości oleju rzepakowego tłoczonego na zimno. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 54-55 (plakat)
83. Wroniak M.*, Rękas A.*, Ratusz K.*, Kalinowski A.: Stopień hydrolizy i utleniania olejów rzepakowych tłoczonych na zimno. W: XXVII Międzynarodowa Konferencja Naukowa – Postępy w technologii tłuszczów roślinnych . Euro Fed Lipid, Kazimierz Dolny, 22-24 maja 2019 r. Warszawa: Wydawn. IBPRS, 2019, 55-56 (plakat)
84. Wyka K., Gajewska M., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyń A.: Oznaczenie azotanów (III) i azotanów (V) w produktach garmazeryjnych. W: XLIV Konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Nauka, Technologia i Innowacje w Żywności i Żywieniu, Łódź, 3-4 lipca 2019 r. Łódź: Wydawn. PŁ 2019, 104 (plakat)
85. Zambon A.*, Marszałek K., Gasperi F.*, Fort J.B., Sgardiol L.*, Spilimbergo S.*: Preservation of nutritional properties in pomegranate juice pasteurized with supercritical CO₂. W: 17th European Meeting on Supercritical Fluids, Ciudad Real (Hiszpania), 8-10 maja 2019 (plakat)