

## PUBLIKACJE PRACOWNIKÓW IBPRS w 2020 r.

### PUBLIKACJE PUNKTOWANE

#### I. Publikacje w czasopismach

##### a) Publikacje naukowe w czasopismach zamieszczonych w wykazie czasopism punktowanych MNiSW

1. Akimowicz M., Bucka-Kolendo J.: MALDI-TOF MS – application in food microbiology. *Acta Biochimica Polonica* 2020, 67(3), 327-332 **(40 pkt.)**
2. Baryga A., Połec B., Klasa A.\*: Quality of sugar beets under the effects of digestate application to the soil. *Processes* 2020, 8 (11), 1402-1414, nr art. 1402 **(70 pkt.)**
3. Bertolini F.M.\*, Morbiato G.\*, Facco P.\*, Marszałek K., Perez-Esteve E.\*, Benedito J.\*, Zambon A.\*, Spilimbergo S.\*: Optimization of the supercritical CO<sub>2</sub> pasteurization process for the preservation of high nutritional value of pomegranate juice. *Journal of Supercritical Fluids* 2020, 164, nr art. 104914 **(100 pkt.)**
4. Błaszczyk M.M.\*, Sęk J.P.\*, Przybysz Ł.: Porous Bed Saturation Changes in Elution Process with Surfactant Solutions in Advanced Oil Recovery, *Chemical Engineering & Technology*, <https://doi.org/10.1002/ceat.202000016>, **(70 pkt.)** (IF=1,543)
5. Bryła M., Ksieniewicz-Wóźniak, E., Waśkiewicz A.\*, Tomoya Yoshinari\*, Szymczyk K., Podolska G.\*, Gwiazdowski, R.\*, Kubiak, K.\*: Transformations of selected fusarium toxins and their modified forms during malt loaf production *Toxins* 2020, 12(6), 385 **(100 pkt.)**
6. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B., Winiarczyk S.\*: Influence of high hydrostatic pressure (HHP) on identification of *Lactobacillus* strains with the use of MALDI-TOF MS system. *Microorganisms* 2020, 8(6), nr art. 813 **(20 pkt.)**
7. Chen X.\*, Li S.\*, Cong X.\*, Yu T.\*, Zhu Z.\*, Barba F.J.\*, Marszałek K., Puchalski C.\*, Cheng S.\*: Optimization of *Bacillus cereus* fermentation process for selenium enrichment as organic selenium source. *Frontiers in Nutrition*, 2020 <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.543873> **(20 pkt.)**
8. Choińska R., Piasecka-Jóźwiak K., Chabłowska B., Dumka A., Łukaszewicz A.: Biocontrol ability and volatile organic compounds production as a putative mode of action of yeast strains isolated from organic grapes and rye grains. *Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology*, 2020, 113(8), 1135-1146 **(70 pkt.)**
9. Choińska R., Zawadzka M.\*, Golonko A.\*, Świsłocka R.\*, Lewandowski W.\*: Kwas cykoriowy i jego właściwości lecznicze. *Przem. Chem.*, 2020, 8, 1210-1214 **(40 pkt.)**
10. Cichowska J\*, Woźniak Ł, Figiel A.\*, Witrowa-Rajchert D.\*: The Influence of Osmotic Dehydration in Polyols Solutions on Sugar Profiles and Color Changes of Apple Tissue. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering* 2020, 64(4), 530-538 **(20 pkt.)**
11. Ding Y\*, Liu X.\*, Bi J.\*, Wu X.\*, Li X.\*, Liu J\*, Liu D\*, Trych U., Marszałek K.: Effects of pectin, sugar and pH on the β-Carotene bioaccessibility in simulated juice systems. *LWT - Food Science and Technology*, 2020, 124, nr art.109125 **(100 pkt.)**
12. Florowska A.\*, Florowski T.\*, Sokołowska B., Janowicz M.\*, Adamczak L.\*, Pietrzak D.\*: Effect of high hydrostatic pressure on formation and rheological properties of inulin gels. *LWT - Food Science and Technology* 2020, 121, Article 108995. **(100 pkt.)**

13. Gajewska M., Bartodziejska B., Szosland-Fałtyn A.: Wykorzystanie procesów fermentacyjnych do opracowania innowacyjnej metody otrzymywania octu jabłkowego o właściwościach prozdrowotnych, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, kwartalnik 3, 2020 r. **(20 pkt.)**
14. Godlewska-Żyłkiewicz B.\*, Świsłocka R.\*, Kalinowska M.\*, Golonko A., Świdorski G.\*, Arciszewska Ż.\*, Nalewajko-Sieliwoniuk E.\*, Naumowicz M.\*, Lewandowski W.\*: Biologically active compounds of plants: Structure-related antioxidant, microbiological and cytotoxic activity of selected carboxylic acids. *Materials*, 2020, 13(19), nr art. 4454 **(140 pkt.)**
15. Gońda M., Cacak-Pietrzak G.\*, Jończyk K.\*: Estimation of possibility of use of flour from grain of common wheat winter cultivars from organic farming as raw material for pasta production, *Acta Agroph.* 2020, (27), 17–29, DOI: <https://doi.org/10.31545/aagr/125618> **(20 pkt.)**
16. Grochowska E.\*, Lisiak D., Akram M.Z.\*, Adeniyi O.O.\*, Lühken G.\*, Borys B.\*: Association of a polymorphism in exon 3 of the IGFIR gene with growth, body size, slaughter and meat quality traits in Colored Polish Merino breed, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108314> **(140 pkt.)**
17. Iqbal A.\*, Murtaza A.\*, Marszałek K., Iqbal M.A.\*, Chughtai M.F.J.\*, Hu W.\*, Barba F.J.\*, Bi J.\*, Liu X.\*, Xu X.\*: Inactivation and structural changes of polyphenol oxidase in quince (*Cydonia oblonga* Miller) juice subjected to ultrasonic treatment. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2020, 100(5), 2065-2073 **(100 pkt.)**
18. Janiszewski P., Grześkowiak E., Lisiak D., Borys B.\*, Borzuta K., Lisiak B.: Evaluation of the meat traits of lambs of Polish native breeds. *Annals of Animal Science*. **(100 pkt.)**
19. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A.: Identyfikacja chemicznych zanieczyszczeń etanolu różnych odmian kukurydzy. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2020, 4, **(20 pkt.)**
20. Kowalska H.\*, Marzec A.\*, Kowalska J.\*, Trych U., Masiarz E.\*, Lenart A.\*: The Use of a Hybrid Drying Method with Pre-Osmotic Treatment in Strawberry Bio-Snack Technology *International Journal of Food Engineering* 2020, 16(1-2), <https://doi.org/10.1515/ijfe-2018-0318> **(40 pkt.)**
21. Kycia K., Chlebowska-Śmigiel A.\*, Szydłowska A.\*, Sokół E\*, Ziarno M.\*, Gniewosz M.\*: Pullulan as a potential enhancer of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality *LWT – Food Science and Technology*, 2020, 128,109414 **(100 pkt.)**
22. Łaszkiwicz B., Szymański P., Kołożyn-Krajewska D.\*: The effect of selected lactic acid bacterial strains on the technological and microbiological quality of mechanically separated poultry meat cured with a reduced amount of sodium nitrite. *Poultry Science*, 2020 <https://doi.org/10.1016/j.psj.2020.09.066> **(140 pkt.)**
23. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*: Functionality of native starches in food systems. Cluster analysis grouping of rheological properties in different product matrices. *Foods*, 2020, 9(8) nr art. 1073 **(70 pkt.)**
24. Lewandowski W.\*, Lewandowska H.\*, Golonko A., Świdorski G.\*, Świsłocka R.\*, Kalinowska M.\*: Correlations between molecular structure and biological activity in "logical series" of dietary chromone derivatives, *PLoS One*. 2020; 15(8), nr art. 0229477 **(100 pkt.)**

25. Matejczyk M.\*, Ofman P.\*, Dąbrowska K., Świsłocka R.\*, Lewandowski W.: The study of biological activity of transformation products of diclofenac and its interaction with chlorogenic acid. *Journal of Environmental Sciences* 2020, 91,128-141 **(100 pkt.)**
26. Matejczyk M.\*, Ofman P.\*, Dąbrowska K.\*, Świsłocka R.\*, Lewandowski W.: Synergistic interaction of diclofenac and its metabolites with selected antibiotics and amygdalin in wastewater. *Environmental research* , 2020, 186, 321-338 **(100 pkt.)**
27. Matejczyk M.\*, Ofman P.\*, Dąbrowska K., Świsłocka R.\*, Lewandowski W.: Evaluation of the biological impact of the mixtures of diclofenac with its biodegradation metabolites 4-hydroxydiclofenac and 5-hydroxydiclofenac on *Escherichia coli*. DCF synergistic effect with caffeic acid. *Archives of Environmental Protection* 2020, 46,4,10-22 **(100 pkt.)**
28. Miękus N.\*, Marszałek K., Podlacha M.\*, Iqbal A.\*, Puchalski C.\*, Świergiel A.H.: Health Benefits of Plant-Derived Sulfur Compounds, Glucosinolates, and Organosulfur Compounds. *Molecules* 2020, 25(17), nr art.3804 **(100 pkt.)**
29. Murtaza A.\*, Iqbal A.\*, Marszałek K., Iqbal M.A.\*, Ali S.W.\*, Xu H.\*, Pan S.\*, Hu W.\*: Enzymatic, phyto-, and physicochemical evaluation of apple juice under high-pressure carbon dioxide and thermal processing. *Foods* 2020, 9(2), nr art. 243 **(70 pkt.)**
30. Neffe-Skocińska K.\*, Okoń A., Zielińska D.\*, Szymański P., Sionek B.\*, Kołożyn-Krajewska D.\*: The possibility of using the probiotic starter culture *Lactocaseibacillus rhamnosus* LOCK900 in dry fermented pork loins and sausages produced under industrial conditions *Applied Sciences* 2020, 10(12), 4311 **(70 pkt.)**
31. Podolska G.\*, Aleksandrowicz E.\*, Szafrńska A.: Bread making potential of *Triticum aestivum* and *Triticum spelta* species. *Open Life Sci.* 2020, 15, 30-40 **(40 pkt.)**
32. Roszko, M.Ł., Juszczak K., Szczepańska, M., Świder, O., Szymczyk, K.: Background levels of polycyclic aromatic hydrocarbons and legacy organochlorine pesticides in wheat sampled in 2017 and 2018 in Poland. *Environmental Monitoring and Assessment* 2020, 192(2), 142 **(70 pkt.)**
33. Ruda B.\* ,Okoń A., Trzaskowska M.\*, Szymański P., Dolatowski Z.J.: Wpływ miejsca pozyskiwania drewna na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne kielbas wędzonych. *Żywn. Nauka. Technol. Jakość* 2020, 27, 3, (124) Numer DOI 10.15193/zntj/2020/124/351 **(20 pkt.)**
34. Rzepkowska M.\*, Roszko M.Ł., Fajkowska M.\*, Adamek-Urbańska D.\*, Ostaszewska, T.\*: Dietary isoflavone intake and tissue concentration in cultured sturgeons. *Aquaculture Nutrition* 2020, 26(3), 866-875 **(100 pkt.)**
35. Rzepkowska, M.\*, Adamek-Urbańska D.\*, Fajkowska M.\*, Roszko M.Ł.: Histological evaluation of gonad impairments in russian sturgeon (*Acipenser gueldenstaedtii*) reared in recirculating aquatic system (RAS). *Animals* 2020, 10(8), 1439 **(100 pkt.)**
36. Skąpska S., Marszałek K., Woźniak Ł., Szczepańska J., Danielczuk J., Zawada K.: The development and consumer acceptance of functional fruit-herbal beverages. *Foods*, 2020, 9(12), 1819 **(70 pkt.)**
37. Sokołowska B., Połaska M., Dekowska A., Woźniak Ł., Roszko M.: Degradation of Preservatives with the Formation of Off-Odor Volatile Compounds—The Case of Strawberry-Flavored Bottled Water. *Beverages*, 2020, 6(4), nr art. 67 **(20 pkt.)**
38. Świder O., Roszko M., Wójcicki M., Szymczyk K. (2020). Biogenic amines and free amino acids in traditional fermented vegetables - dietary risk evaluation. *J. Agric. Food Chem.*, DOI: <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b05625> **(140 pkt.)** (IF<sub>2018</sub> = 3,571).

39. Szczepańska J., Barba F.J.\*, Skąpska S., Marszałek K.: High pressure processing of carrot juice: Effect of static and multi-pulsed pressure on the polyphenolic profile, oxidoreductases activity and colour. *Food Chemistry* 2020, 307, nr art. 125549 **(200 pkt.)**
40. Szymański P., Łaszkiewicz B., Siekierko U., Kołożyn-Krajewska D.\*: Effects of the use of *Staphylococcus carnosus* in the curing process of meat with a reduced amount of sodium nitrite on colour, residue nitrite and nitrate, content of nitrosyl pigments, and microbiological and the sensory quality of cooked meat product. *Journal of Food Quality* 2020, ID 6141728 **(40 pkt.)**
41. Trych U., Buniowska M.\*, Skąpska S., Starzonek S.\*, Marszałek K.: The bioaccessibility of antioxidants in black currant puree after high hydrostatic pressure treatment. *Molecules* 2020, 25(15), nr art. 3544 **(100 pkt.)**
42. Wellala C.K.D.\*, Bi J.\*, Liu X.\*, Liu J.\*, Lyu J.\*, Zhou M.\*, Marszałek K., Trych U.: Effect of high pressure homogenization combined with juice ratio on water-soluble pectin characteristics, functional properties and bioactive compounds in mixed juices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 2020, 60, nr art. 102279 **(140 pkt.)**
43. K. Wieja\*, P. Kiełczyński\*, P. Szymański, M. Szalewski\*, A. Balcerzak\*, S. Ptasznik: 2020, Identification and investigation of mechanically separated meat (MSM) with an innovative ultrasonic method, *Food Chemistry, Elsevier*, **(200 pkt.)**, (IF=6,306) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128907>
44. Woźniak Ł., Połaska M., Marszałek K. Skąpska S.: Photosensitizing furocoumarins: content in plant matrices and kinetics of supercritical carbon dioxide extraction. *Molecules* 2020, 25(17), nr art. 3805 **(100 pkt.) ZO/ZM**
45. Woźniak Ł., Szczepańska J., Roszko M., Skąpska S.: Occurrence of maltose in apple juices: Improved method of analysis, typical levels, and factors affecting it. *LWT - Food Science and Technology* 2020, 124, nr art. 109154 **(100 pkt.) ZO/ZA**
46. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Water footprint analysis for fruit intermediates. *Journal of Cleaner Production* 2020, <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123532> **(140 pkt.)** (IF=7,246)
47. Zawirska-Wojtasiak R.\*, Fedoruk-Wyszomirska A.\*, Piechowska P.\*, Midner-Szkudlarz S.\*, Bajerska J.\*, Wojtowicz E., Przygoński K., Gurda D.\*, Kubicka W.\*, Wyszko E.\*:  $\beta$ -Carbolines in Experiments on Laboratory Animals. *International Journal of Molecular Sciences*, 2020, 21(15) nr art.5245 **(140 pkt.)**

**b) Publikacje w czasopismach naukowych niezamieszczonych w wykazie czasopism MNiSW**

1. Akimowicz M., Samsonowicz M.\*: Antyoksydacyjne i przeciwrodnikowe właściwości ekstraktów z suszu skórek jabłek odmian Papierówka, Kosztela oraz Gold Milenium. *Post. Nauki Technol. Przem. Rolno-Spoż.*, 2020, (1-2), 5-22 **(5 pkt.)**
2. Baryga A., Połec B. Wpływ terminu zbioru i sposobu przechowywania korzeni buraków cukrowych na wartość przerobową surowca. *PN i TPRS* 2020 **(5 pkt.)**
3. Cacak-Pietrzak G.\*, Kępińska N.\*, Stępniewska S.: Ocena jakości handlowych mąk żytnich typ 720 z produkcji ekologicznej. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2020, 64(3), 26-31 **(5 pkt.)**
4. Dąbrowska K., Matejczyk M.\*. 2020. Podstawy konstrukcji biosensorów do badań biotechnologicznych. *KOSMOS, Problemy Nauk Biologicznych*, 69, 2(327) 333-343 **(5 pkt.)**

5. Jasińska T.U., Skąpska S.: Potencjalne właściwości prebiotyczne pektyn i oligosacharydów pektynowych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2020, 64, 9-10, 13-16 **(5 pkt.)**
6. Lisiak D., Janiszewski P.: Nowoczesne metody stosowane w uboju świń i bydła. *Gospodarka mięsna* 2020, 6, s **(5 pkt.)**
7. Markowska J., Polak E.: Pakowanie w atmosferze modyfikowanej metodą na przedłużenie trwałości żywności. *Chłodnictwo* 2020, 3, 2-7 **(5 pkt.)**
8. Markowska J., Polak E.: Rola łańcucha chłodniczego w utrzymaniu jakości żywności. *Chłodnictwo* 2020, 1, 14-22 **(5 pkt.)**
9. Markowska J., Polak E.: Trendy w produkcji żywności. *Przem. Spoż.* 2020, 74(4), 25-30 **(5 pkt.)**
10. Michałowska D., Salamon A.: Określenie wartości energetycznej piwa i napojów piwnych. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2020, 64, 7-8, 18-21 **(5 pkt.)**
11. Salamon A., Michałowska D.: Kwas szczawiowy w piwie. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2020, 64, 7-8, 14-17 **(5 pkt.)**
12. Stępniewska S.: Wpływ metody wytwarzania ciasta na kształtowanie jakości pieczywa żytniego. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2020, 64(3), 32-36 **(5 pkt.)**
13. Szafrąńska A.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów 2020 roku. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2020, 64(5), 26-31 **(5 pkt.)**
14. Szafrąńska A.: Wpływ gęstości ziarna w stanie zsypanym na wartość technologiczną uzyskanej mąki. *Prz. Zboż.-Młyn.* 2020, 64(1), 34-39 **(5 pkt.)**
15. Szymański P.: Nowe przepisy Unii Europejskiej dotyczące znakowania produktów mięsnych informacją o kraju lub miejscu pochodzenia składnika podstawowego. *Gospodarka mięsna* 2020, 4, 12-15 **(5 pkt.)**
16. Wilczyński W.: „Kas nedirba, tas nevalgo”. *Prz. Gastr.* 2020, 9, 24-26 **(5 pkt.)**
17. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Instalacje chłodnicze i klimatyzacyjne w kontekście ochrony środowiska. *Przem. Ferm. Owoc.-Warz.* 2020, 64(4-5), 16-20 **(5 pkt.)**
18. Wróbel-Jędrzejewska M., Włodarczyk E., Stęplewska U., Polak E.: Nowe i zaktualizowane obowiązki przedsiębiorców w zakresie ochrony środowiska (f-gazy). *Przem. Spoż.* 2020, 74(8), 30-34 **(5 pkt.)**

## II. Monografie naukowe

### a) Autorstwo rozdziałów w monografiach naukowych wydanych przez wydawnictwa zamieszczone w wykazie wydawnictw

1. Bryła M., Waśkiewicz A.\*: Natural toxins analysis. W: *Chemical Analysis of Food (Second Edition) Techniques and Applications*, Elsevier, 2020, 18, 759-786. **(20 pkt.)**
2. Ghafoor K.\*, Gavahian M.\*, Marszałek K., Barba F.J.\*, Xia Q.\*, Denoya G.\*: An overview of the potential applications based on HPP mechanisms. W: *Present and Future of High Pressure Processing*, Elsevier, 2020, rozdz. 1, 3-11 **(20 pkt.)**
3. Golonko A., Świsłocka R., Lewandowski W.: Związki kompleksowe chryzyny z miedzią. Analiza fizykochemiczna i możliwości aplikacyjne. W: *Nauka i przemysł – lubelskie spotkania studenckie*. Pr. zbior. pod red. Doroty Kołodyńskiej. Lublin: wydawn. UMCS, 2020, 70-76 **(20 pkt.)**

4. Gómez B.\*, Pateiro M.\*, Barba F.J.\*, Marszałek K., Puchalski Cz.\*, Lewandowski W., Simal-Gandara, J.\*, Lorenzo, J.M.\*: Legal regulations and consumer attitudes regarding the use of products obtained from aquaculture. W: *Advances in Food and Nutrition Research*, Elsevier, 2020, 92, 225-245 **(20 pkt.)**
5. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.\* *Dodatki do żywności*. W: *Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne*. Pr. zbiorowa pod red. Agaty Witczak, Zdzisława E. Sikorskiego. Warszawa: Wydawn. Nauk. PWN, 2020, s. 229-243 **(20 pkt.)**
6. Lorenzo J.M.\*, Putnik P.\*, Bursać Kovalević D.\*, Petrović M.\*, Muneke P.E.\*, Gómez B.\*, Marszałek K., Roohinejad S.\*, Barba F.J.\*: Silymarin compounds: Chemistry, Innovative extraction techniques and synthesis, *Studies in Natural Products Chemistry*, 2020, Elsevier, 10.1016/B978-0-12-817903-1.00004-8 **(20 pkt.)**
7. Markowska J., Polak E., Szafrńska A.: Wpływ wytlóków lnianych na jakość pieczywa owsianego bezglutenowego, *Żywność a wymagania współczesnego konsumenta*, Kraków, 17-18 września 2020. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 2020. Numer ISBN: 978-83-66602-10-6 **(20 pkt.)**
8. Marszałek K., Barba-Orellana S\*., Barba F.J\*., Denoya G.I\*., Świeca M\*., Džugan M\*., Zhu Z\*., Li S\*.: Strategies to reduce lipid consumption. W: *Agri-Food Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability* **(20 pkt.)**
9. Polak E., Markowska J.: Wybrane cechy jakościowe bezglutenowego pieczywa owsianego z udziałem komponentów białkowych i transglutaminazy, wypieczonego z ciasta poddanego i niepoddanego mrożeniu, *Żywność a wymagania współczesnego konsumenta*, Kraków, 17-18 września 2020, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 2020. Numer ISBN: 978-83-66602-10-6 **(20 pkt.)**
10. Sokołowska B., Dekowska A., Połaska M.: *Alicyclobacillus* – still current issues in the beverage industry. W: *Safety Issues in Beverage Production, Volume 18: The Science of Beverages*, Wydawn. Elsevier, 2020, 105-146 **(20 pkt.)**
11. Sokołowska B., Nasiłowska J.: Controlling spoilage and pathogenic microorganisms in beetroot (*Beta vulgaris*) juice by high hydrostatic pressure. W: *Safety Issues in Beverage Production, Volume 18: The Science of Beverages*, Wydawn. Elsevier, 2020, 79-104 **(20 pkt.)**
12. Trych U., Buniowska M.\*, Skąpska S., Zhu Z.\*, Bi J.\*, Liu X.\*, Barba F.J.\*, Marszałek K.: Impact of HPP on the bioaccessibility/ bioavailability of nutrients and bioactive compounds as a key factor in the development of food processing. W: *Present and Future of High Pressure Processing*, Elsevier, 2020, rozdz. 4, 87-109 **(20 pkt.)**
13. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Analiza śladu węglowego (CF) produkcji mrożonej cebuli - studium przypadku. *Żywność a wymagania współczesnego konsumenta*, Kraków, 17-18 września 2020, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 2020. Numer ISBN: 978-83-66602-10-6 **(20 pkt.)**
14. Zhu Z.\*, Wang F.\*, Xia Q.\*, Li Y.\*, Roohinejad S.\*, Marszałek K., Roselló-Soto E.\*, Barba F.J.\*: Health promoting benefits of PEF: Bioprotective capacity against the oxidative stress and its impact on nutrient and bioactive compound bioaccessibility. W: *Pulsed Electric Fields to Obtain Healthier and Sustainable Food for Tomorrow*, Elsevier, 2020, rozdz. 3, 51-64 **(20 pkt.)**

**b) Redakcje naukowe monografii naukowych wydanych przez wydawnictwa zamieszczone w wykazie wydawnictw**

1. Marszałek K., Li S., Kapusta I., Lorenzo J.M., Special issue: Bioactive compounds of fruits, vegetable and mushrooms, w czasopiśmie *Molecules*, Wydawnictwo MDPI ([https://www.mdpi.com/journal/molecules/special\\_issues/Krystian\\_NP](https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/Krystian_NP))
2. Fabroni S, Marszałek K., Todaro A, Special issue: Discovery of bioactive ingredients from natural products, w czasopiśmie *Molecules*, Wydawnictwo MDPI ([https://www.mdpi.com/journal/molecules/special\\_issues/Bioactive\\_Ingredients](https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/Bioactive_Ingredients))
3. Todaro A, Marszałek K., Fabroni S, Special issue: Discovery of bioactive ingredients from natural products, w czasopiśmie *Chemistry*, Wydawnictwo MDPI ([https://www.mdpi.com/journal/chemistry/special\\_issues/Bioactive\\_Ingredients\\_Natural\\_Products](https://www.mdpi.com/journal/chemistry/special_issues/Bioactive_Ingredients_Natural_Products))

**c) Autorstwo monografii naukowych wydanych przez wydawnictwa niezamieszczone w wykazie wydawnictw**

1. Baranowska H.M.\*, Misiak E.\*, Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz G.\* Starch-plasticizer interactions in solvent casted films. A low field NMR study. Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides- Glycoscience, Praga, 4-6.11.2020, s. 72-75. **(5 pkt.)**
2. Le Thanh-Blicharz J., Małysek Z., Rybicka I.\*, Lewandowicz G\*. Cross-linking of potato starch with sodium trimetaphosphate is accompanied by hydrolysis of starch monophosphate ester bonds. Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides- Glycoscience, Praga, 4-6.11.2020, s. 69-71. **(5 pkt.)**
3. Lewandowicz J.\*, Walkowiak K.\*, Masewicz Ł.\*, Małysek Z. The effect of fortification with selected micronutrients on properties of rice starches. Proceedings of the 16th International Conference on Polysaccharides- Glycoscience, Praga, 4-6.11.2020, s. 76-78. **(5 pkt.)**

**PUBLIKACJE NIE PUNKTOWANE PRZEZ MNiSW**

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

1. Janiszewski P.: Charakterystyka polskiego rynku i metody uboju innych zwierząt rzeźnych cz. I. Ubój owiec, kóz i koni. *Rzeźnik Polski*, 2020, luty, 25-27
2. Janiszewski P.: Dobre praktyki w zakładach mięsnych w zakresie przestrzegania higieny i obniżenia ryzyka zanieczyszczenia surowca w procesie uboju. *Rzeźnik Polski*, 2020, lipiec, 34-36
3. Janiszewski P.: Sytuacja światowego przemysłu mięsnego w obliczu epidemii, analiza rynku i prognoz. *Rzeźnik Polski*, 2020, maj, 18-21.
4. Janiszewski P.: Metody uboju innych gatunków zwierząt. Część II. Ubój cieląt, królików

- oraz jeleniowatych. Rzeźnik Polski, 2020, marzec, 38-39
5. Janiszewski P.: Podstawowe zasady rozbioru tusz zwierząt rzeźnych. Część I. Aspekty teoretyczne oraz rozbiór tusz wołowych. Rzeźnik Polski, 2020, wrzesień, 45-51
  6. Janiszewski P.: Sposoby diagnozowania wad jakościowych mięsa. Rzeźnik Polski, 2020, czerwiec, 18-19
  7. Janiszewski P.: Światowy przemysł mięsny – stan, perspektywy rozwoju oraz potencjalne zagrożenia. Rzeźnik Polski, 2020, styczeń, 19-20.
  8. Janiszewski Piotr: Charakterystyka polskiego rynku i metody uboju drobiu. Rzeźnik Polski, 2020, kwiecień, 31-32.
  9. Łaskiewicz B. :Zastosowanie bioprotekcji w przemyśle mięsnym. . Food Fakty, 2020
  10. Makała H.: Znajomość zagadnień alergii pokarmowej wśród pracowników restauracji a bezpieczeństwo konsumenta. Food Fakty, 2020, 25.11.2020
  11. Okoń A.: Żywność, która leczy - biologicznie aktywne peptydy mięsa. Portal Food Fakty, 2020, 16.06.2020
  12. Rybicka R., Kaźmierczak A.: Zalecenia dotyczące spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych a informacje zawarte na etykiecie. FoodFakty, 10.07.2020
  13. Siudzińska E. Aktualna sytuacja na kanadyjskim rynku zbóż. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2020, 6, 42-43.
  14. Szafrąska A. Ocena alweograficzna w ocenie jakości mąki pszennej. Przegląd Piekarski i Cukierniczy 2020, 1, 10-13.
  15. Szafrąska A. Ocena wartości wypiekowej mąki za pomocą mixolabu. Przegląd Piekarski i Cukierniczy 202, 9, 70-73
  16. Szafrąska A. Wartość technologiczna ziarna żyta ze zbiorów 2020 roku, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2020, 5,
  17. Szafrąska A., Stopień uszkodzenia skrobi w ocenie jakości mąki, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, 2020, 2
  18. Szosland-Fałtyń A., Bartodziejska B.: Nowe zagrożenia mikrobiologiczne mięsa drobiowego. FoodFakty, 24.08.2020
  19. Świder O., Wójcicki M. :Aminy biogenne w fermentowanej żywności. Portal FoodFakty, **ZA/ZF**
  20. Wilczyński W. Jacek Grekow i zespół Sarakina – wywiad z liderem i trochę o bałkańskich rytmach, ISAP Słowiańska Agencja Prasowa, 2020.12.22, <https://isap.info.pl/2020/12/22/jacek-grekow-i-zespol-sarakina-wywiad-z-liderem-i-troche-o-balkanskich-rytmach/>
  21. Wilczyński W. Nie tylko folkmetalowa Słowenia, czyli co pod Triglavem „gro i bucy”. ISAP - Słowiańska Agencja Prasowa, 2020,12.22, <https://isap.info.pl/2020/12/22/nie-tylko-folkmetalowa-slowenia-czyli-co-pod-triglavem-gro-i-bucy/>
  22. Wilczyński W. Przegląd bułgarskiej sceny folk metalowej, ISAP Słowiańska Agencja Prasowa, 2020.10.29, <https://isap.info.pl/2020/10/29/przeglad-bulgarskiej-sceny-folkmetalowej/>
  23. Wójcicki M., Świder O.: Komercyjne preparaty bakteriofagowe – nowe możliwości zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Portal FoodFakty, **ZF/ZA**
  24. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Obowiązki przedsiębiorców w zakresie



urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych, FoodFakty 10.03.2020, <https://foodfakty.pl/obowiazki-przedsiębiorcow-w-zakresie-urzedzen-chlodniczych-i-klimatyzacyjnych>

25. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Wpływ przemysłu rolno-spożywczego na środowisko, Food Fakty 21.02.2020, <https://foodfakty.pl/wplyw-przemyslu-rolno-spozywczego-na-srodowisko>
26. Wróbel-Jędrzejewska M., Włodarczyk E., Stęplewska U., Polak E.: Ślad węglowy i wodny w przemyśle rolno-spożywczym, FoodFakty 26.02.2020, <https://foodfakty.pl/sladoweglowy-i-wodny-w-przemysle-rolno-spozywczym>

## II. Publikacje w materiałach konferencyjnych

1. Markowska J., Polak E., Wróbel-Jędrzejewska M.: Frozen vegetables outgrades as a high-value raw material of circular bioeconomy. W: F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 24-25 listopad 2020, Book of Abstracts – Posters, s.19
2. Marszałek K., Liu X.\*, Szczepańska J., Trych U., Bi J.\*, Skąpska S.: Influence of high pressure homogenization on the physicochemical quality and in vitro polyphenols bioaccessibility from apple juice. W: 58<sup>th</sup> EHPRE Meeting, Teneryfa, Hiszpania, materiały w formie elektronicznej
3. Polak E., Markowska J., Wróbel-Jędrzejewska M.: Frozen vegetables outgrades as a high-value raw material of new functional foods of the circular economy. W: F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 24 - 25 listopad 2020, Book of Abstracts – Posters, s. 43
4. Szczepańska J., Woźniak Ł., Marszałek K., Skąpska S.: Effect of static and multi-pulsed high pressure processing on the polyphenolic profile, oxidoreductases and hydrolases activity, colour and rheological properties. W: 58<sup>th</sup> EHPRE Meeting, Teneryfa, Hiszpania, materiały w formie elektronicznej
5. Woźniak Ł., Szakiel, A., Głowacka, A., Rozpara, E., Marszałek K., Skąpska S. Bioactive constituents of plant cuticles and kinetics of their synthesis during development of fruits and leaves. W: 4<sup>th</sup> International Symposium on Phytochemicals in Food and Medicine, Xi'an, Chiny
6. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E., Markowska J.: Carbon footprint as a tool to monitor the production of frozen vegetables and fruits in the circular economy. W: F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 24-25 listopad 2020, poster <https://symposium.inrae.fr/fruit-vegetable-processing2020/Posters>
7. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E., Markowska J.: Carbon footprint as a tool to monitor the production of frozen vegetables and fruits in the circular economy. W: F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 24-25 listopad 2020, Book of Abstracts – Posters, s. 45