

## Publikacje pracowników IBPRS-PIB za 2021 rok

### Publikacje naukowe w czasopismach zamieszczonych w wykazie czasopism punktowanych MEiN

1. Abouaitah K.\*, Bil M.\*, Pietrzykowska E.\*, Szałaj U.\*, Fudala D.\*, Woźniak B.\*, Nasiłowska J., Swiderska-Sroda A.\*, Lojkowski M.\*, Swiderska-Sroda A.\*, Lojkowski M.\*, Sokołowska B., Swieszkowski W.\*, Lojkowski W.\*. Drug-Releasing Antibacterial Coating Made from Nano-Hydroxyapatite Using the Sonocoating Method, *Nanomaterials*. 11(7), 1690; DOI: 10.3390/nano11071690, 2021
2. Baryga A., Połec B., Klasa A.\*, Olejnik P.T.\*. Application of Sugar Beet Pulp Digestate as a Soil Amendment in the Production of Energy Maize, *Processes*. 9(5), 765; DOI: 10.3390/pr9050765, 2021
3. Baryga A., Połec B., Klasa A.\*, . The Effects of Soil Application of Digestate Enriched with P, K, Mg and B on Yield and Processing Value of Sugar Beets, *Fermentation*. 7(4), 241; DOI: 10.3390/fermentation7040241, 2021
4. Boniecka A.. Nietypowe rodzaje mąki - charakterystyka i możliwości wykorzystania w przemyśle spożywczym, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*. 2021
5. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Stępniewska S., Modrzewska M., Waśkiewicz A.\*, Szymczyk K., Szafrńska A.. Transformation of ochratoxin A during bread-making processes, *Food Control*. vol.125, 107950, DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.107950, 2021
6. Bryła M., Ksieniewicz-Woźniak E., Michałowska D., Waśkiewicz . A\*, Yoshinari T.\*, Gwiazdowski R.\*. Transformation of Selected Trichothecenes during the Wheat Malting Production, *Toxins*. 13, 135, DOI: 10.3390/toxins13020135, 2021
7. Bucka-Kolendo J., Juszczuk-Kubiak E., Sokołowska B., Effect of High Hydrostatic Pressure on Stress-Related dnaK, hrcA, and ctsR Expression Patterns in Selected Lactobacilli Strains, *GENES*. 12(11), 1720; DOI: 10.3390/genes12111720, 2021
8. Bucka-Kolendo J., Sokołowska B.. Porównanie metod identyfikacji bakterii *Lactobacillus*, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. 28, 2 (127), 49-60, DOI: 10.15193/zntj/2021/127/377, 2021
9. Choińska R., Dąbrowska K., Świsłocka R.\*, Lewandowski W., Świergiel A.H. Antimicrobial properties of mandelic acid, gallic acid and their derivatives, *Mini-Reviews in Medicinal Chemistry*. 21(17):2544-2550. DOI: 10.2174/1389557521666210105123834, 2021
10. Cichońska P.\*, Pudło E.\*, Wojtczak A., Ziarno M.\*, Effect of the Addition of Whole and Milled Flaxseed on the Quality Characteristics of Yogurt, *Foods*. 10(9), 2140; DOI: 10.3390/foods10092140, 2021
11. Daniluk K.J., Wójcicki M., Juszczuk-Kubiak E.. Biofilm bakteryjny i możliwości jego eliminacji w przemyśle spożywczym, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. 28, 2(127), 2021
12. Detman A.\*, Laubitz D.\*, Chojnacka A.\*, Wiktorowska-Sowa E.\*, Piotrowski J.\*, Salamon A., Kaźmierczak W.\*, Błaszczuk M. K.\*, Barberán A.\*, Błaszczuk M. K.\*, Barberán A.\*, Chen Y.\*, Łupikasza E.\*, Yang F.\*, Sikora A.\*. Dynamics and Complexity of Dark Fermentation Microbial Communities Producing Hydrogen From Sugar Beet Molasses in Continuously Operating Packed Bed Reactors, *Frontiers in Microbiology*. 11:612344. DOI: 10.3389/fmicb.2020.612344, 2021
13. Detman A.\*, Laubitz D.\*, Chojnacka A.\*, Kiela P. R.\*, Salamon A., Barberán A.\*, Chen Y.\*, Yang F.\*, Błaszczuk M. K.\*, Sikora A.\*. Dynamics of dark fermentation microbial communities in the light of lactate and butyrate production, *Microbiome*. 14;9(1):158. DOI: 10.1186/s40168-021-01105-x, 2021

14. Detman A.\*, Bucha M.\*, Treu L.\*, Chojnacka A.\*, Pleśniak Ł.\*, Salamon A., Łupikasza E.\*, Gromadka R.\*, Gawor J.\*, Drzewicki W.\*, Jakubiak M.\*, Janiga M.\*, Matyasik I.\*, Błaszczuk M.K.\*, Jędrysek M.O.\*, Sikora A.\*, Evaluation of acidogenesis products' effect on biogas production performed with metagenomics and isotopic approaches, *Biotechnology for Biofuels*. 14(1), DOI:10.1186/s13068-021-01968-0, 2021
15. Florowska A.\*, Florowski T.\*, Sokołowska B., Adamczak L.\*, Szymańska I.\*, Effects of Pressure Level and Time Treatment of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Inulin Gelation and Properties of Obtained Hydrogels, *Foods*. 10(11), 2514; DOI:10.3390/foods10112514, 2021
16. Gientka I.\*, Wójcicki M., Żuwalski A.W.\*, Błazejak S.\*. Use of Phage Cocktail for Improving the Overall Microbiological Quality of Sprouts—Two Methods of Application, *Antioxidants*. 1(2), 289-303; DOI:10.3390/applmicrobiol1020021, 2021
17. Grochowska E.\*, Lisiak D., Akram M.Z.\*, Adeniyi O.O.\*, Lühken G.\*, Borys B.\*. Association of a polymorphism in exon 3 of the IGF1R gene with growth, body size, slaughter and meat quality traits in Colored Polish Merino sheep, *Meat Science*. vol. 172, 108314, DOI: 10.1016/j.meatsci.2020.108314, 2021
18. Gryko K\*, Kalinowska M\*, Ofman P\*, Choińska R, Świdorski G\*, Świsłocka R\*, Lewandowski W\*. Natural Cinnamic Acid Derivatives: A Comprehensive Study on Structural, Anti/Pro-Oxidant, and Environmental Impacts, *Materials*. 14(20):6098. DOI: 10.3390/ma14206098, 2021
19. Jasińska A.\*, Soboń A. \*, Różalska S.\*, Średnicka P.. Bisphenol A Removal by the Fungus *Myrothecium roridum* IM 6482—Analysis of the Cellular and Subcellular Level, *International Journal of Molecular Sciences*. 1;22(19):10676. DOI: 10.3390/ijms221910676, 2021
20. Jasiński T.\*, Zdrojkowski Ł.\*, Kautz E.\*, Juszcuk-Kubiak E., Ferreira-Dias G.\*, Domino M.\*Equine Endometrosis Pathological Features: Are They Dependent on NF-κB Signaling Pathway?, *Animals*. 4;11(11):3151; DOI: 10.3390/ani11113151, 2021
21. Jasińska U.: Probiotyki w fermentowanych napojach owocowych – przegląd, *Przem. Ferm. Owoc. Warz.* 6, 22-25, 2021
22. 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*. vol.21, 1, pp 347-360, DOI: 10.2478/aoas-2020-0061, 2021
23. Janiszewski P., Lisiak D., Borzuta K., Grześkowiak-Lisiak E., Schwarz T.\*, Siewierski U., Andres K.\*, Świątkiewicz S.\*: The Effect of Feeding Chicken and Geese Broilers with Different Cereals on the Fatty Acids Profile in Meat, *Foods*. 10(11), 2879; DOI: 10.3390/foods10112879, 2021
24. Jafarian A.P.\*, Rajulapati V.\*, Gavahian M.\*, Kapusta I.\*, Putnik P.\*, Khaneghah A.M.\*, Marszałek K. . Non-thermal plasma technique for preservation of raw or fresh foods: A review, *Food Control*. 134:108560, DOI:10.1016/j.foodcont.2021.108560, 2021
25. Juszcuk-Kubiak E., Dekowska A., Sokołowska B., Połaska M., Lendzion K.\*, Evaluation of the Spoilage-Related Bacterial Profiles of Vacuum-Packaged Chilled Ostrich Meat by Next-Generation DNA Sequencing Approach, *Processes*. 9(5), 803; DOI: 10.3390/pr9050803, 2021
26. Juszcuk-Kubiak E. , Greguła-Kania M.\*, Sokołowska B., . Technologie "Food omics" w profilowaniu metagenomu żywności, *Postępy Mikrobiologii*. 60, 1, 59–75, DOI: 10.21307/PM-2021.60.1.06, 2021
27. Kalinowska M\*, Gołębiewska E\*, Świdorski G\*, Męczyńska-Wielgosz S\*, Lewandowska H.\*, Pietryczuk A.\*, Cudowski A.\*, Astel A.\*, Świsłocka R.\*, Samsonowicz M.\*, Złowodzka

- A.B.\*, Priebe W.\*, Lewandowski W.. Plant-derived and dietary hydroxybenzoic acids. A comprehensive study of structural, anti/pro-oxidant, lipophilic, antimicrobial, and cytotoxic activity in MDA-MB-231 and MCF-7 cell lines, *Nutrients*. 13(9), 3107; DOI: 10.3390/nu13093107, 2021
28. Khan M.I.\*, Maqsood M.\*, Saeed R.A.\*, Alama A.\*, Sahar A.\*, Kieliszek M.\*, Miecznikowski A., Muzammil H.S.\*, Aadil R.M.\*. Phytochemistry, Food Application, and Therapeutic Potential of the Medicinal Plant (*Withania coagulans*): A Review, *Molecules*. 26(22), 6881; DOI: 10.3390/molecules26226881, 2021
  29. Kanabus J., Bryła M., Roszko M., Modrzewska M., Pierzgalski A., . Cannabinoids—Characteristics and Potential for Use in Food Production, *Molecules*. 26(21), 6723; DOI: 10.3390/molecules26216723, 2021
  30. Keshtvarz M.\*, Mahboobi M.\*, Kieliszek M.\*, Miecznikowski A., Sedighian H.\*, Rezaei M.\*, Haghighi M. A.\*, Zareh Z.\*, Rezaei E.\*, Zareh Z.\*, Rezaei E.\*, Engineering of Cytolethal Distending Toxin B by Its Reducing Immunogenicity and Maintaining Stability as a New Drug Candidate for Tumor Therapy; an In Silico Study, *Toxins*. 13(11), 785; DOI:10.3390/toxins13110785, 2021
  31. Kieliszek M.\*, Kolotylo V. \*, Mikołajczuk-Szczyrba A., Giurgiulescu L.\*, Kot A.M.\*, Kalisz S.\*, Pobiega K.\*, Cendrowski A. \*. Isolation And Identification Of New Yeast Strains From Bee Bread, *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 13(1):207-213, DOI: 10.34302/crpjfst/2021.13.1.17, 2021
  32. Kowalska H.\*, Kowalska J.\*, Ignaczak A.\*, Ignaczak A.\*, Masiarz E.\*, Domian E.\*, Galus S.\*, Ciurzyńska A.\*, Salamon A., Zając A.\*, Salamon A., Zając A.\*, Marzec A.\*. Development of a High-Fibre Multigrain Bar Technology with the Addition of Curly Kale, *Molecules*. 26(13):3939. DOI:10.3390/molecules26133939, 2021
  33. Kowalczyk M., Golonko A.\*, Świsłocka R\*. Drug Design Strategies for the Treatment of Viral Disease. Plant Phenolic Compounds and Their Derivatives, *Frontiers in Pharmacology*. 12:709104, DOI: 10.3389/fphar.2021.709104, 2021
  34. Kowalczyk-Akimowicz M., Sokołowska B. Zamrażanie i liofilizacja jako techniki utrwalania i przechowywania mikroorganizmów, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. DOI:10.15193/zntj/2021/126/366, 2021
  35. Kowalczewski P.Ł.\*, Walkowiak K.\*, Masewicz Ł.\*, Smarzyński K.\*, Le Thanh-Blicharz J., Kačániová M.\*, Baranowska H.M.\*. . LF NMR spectroscopy analysis of water dynamics and texture of Gluten-Free bread with cricket powder during storage, *Food Science and Technology International*. 27(8):776-785, DOI:10.1177/1082013220987914, 2021
  36. Kotarska K., Dziemianowicz W., Świerczyńska A., . The Effect of Detoxification of Lignocellulosic Biomass for Enhanced Methane Production, *Energies*. 14(18), 5650; DOI: 10.3390/en14185650, 2021
  37. Kupryś-Caruk M., Choińska R., Dekowska A., Piasecka-Jóźwiak K.. Silage quality and biogas production from *Spartina pectinata* L. fermented with a novel xylan-degrading strain of *Lactobacillus buchneri* M B/00077, *Scientific Reports*. 11(1):13175 DOI:10.1038/s41598-021-92686-y, 2021
  38. Ksieniewicz-Woźniak E., Bryła M., Michałowska D., Waśkiewicz A.\*, Yoshinari T.\*. Transformation of Selected Fusarium Toxins and Their Masked Forms during Malting of Various Cultivars of Wheat, *Toxins*. 13, 866., DOI: 10.3390/toxins13120866, 2021

39. Lisiak D., Janiszewski P., Grześkowiak E., Borzuta K., Lisiak B., Samardakiewicz Ł., Schwarz T.\*, Powalowski K., Andres K.\*. Research on the Effects of Gender and Feeding Geese Oats and Hybrid Rye on Their Slaughter Traits and Meat Quality, *Animals*. 11(3), 672; DOI: 10.3390/ani11030672, 2021
40. Le Thanh-Blicharz J., Lewandowicz J.\*, Małyszek Z., Kowalczewski P.Ł.\*, Walkowiak K.\*, Masewicz Ł.\*, Baranowska H.M.\*. Water Behavior of Aerogels Obtained from Chemically Modified Potato Starches during Hydration, *Foods*. 10(11), 2724; DOI: 10.3390/foods10112724, 2021
41. Łaszkiwicz B., Szymański P., Zielińska D.\*, Kołożyn-Krajewska D.\*. Application of *Lactiplantibacillus plantarum* SCH1 for the Bioconservation of Cooked Sausage Made from Mechanically Separated Poultry Meat, *Applied Sciences (Switzerland)*. 11(4), 1576; DOI: 10.3390/app11041576, 2021
42. Łepecka A. , Szymański P., Rutkowska S.\*, Iwanowska K.\*. The Influence of Environmental Conditions on the Antagonistic Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Meat Products, *Foods*. 10(10), 2267; DOI: 10.3390/foods10102267, 2021
43. Makała H.. Współczesne rozwiązania i trendy w pakowaniu mięsa i przetworów mięsnych, *Przemysł Spożywczy*. t.75, nr 5, 34-40, 2021
44. Makała H.. Występowanie i zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych w produktach spożywczych, *Przemysł Spożywczy*. t. 75, nr 1, 19-23, 2021
45. Makała H.. Owady jako źródło składników odżywczych w żywieniu brojlerów, *Przemysł Spożywczy*. t.75, nr 9, 15-19, 2021
46. Markowska J., Polak E., Drabent A., Żak A.. Konopie siewne *Cannabis sativa* L. - rodzaje, właściwości, zastosowanie, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. 28, 2 (127), 90 – 105, 2021
47. Mendryk A.. Wytłoki z czarnej porzeczki jako potencjalny dodatek do pieczywa, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*. nr 5, 133700, 2021
48. Małyszek Z., Lewandowicz J.\*, Le Thanh-Blicharz J., Walkowiak K.\*, Kowalczewski P.Ł.\*, Baranowska H.M.\*. Water Behavior of Emulsions Stabilized by Modified Potato Starch, *Polymers*. 13(13), 2200; DOI: 10.3390/polym13132200, 2021
49. Mińkowski K., Bartosiak M., Ciemiński D.. Wpływ barwników chlorofilowych na przebieg utleniania fotosensybilizowanego oleju rzepakowego, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. 28, 1(126), 2021
50. Nasiłowska J., Kocot A.\*, Osuchowska P.N.\*, Sokołowska B.. High-Pressure-Induced Sublethal Injuries of Food Pathogens—Microscopic Assessment, *Foods*. 10(12), 2940; DOI: 10.3390/foods10122940, 2021
51. Noszka B.\*, Ptasznik S. Charakterystyka wybranych grup margaryn pod względem zawartości fazy stałej, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. vol. 126, 1(126), pp 104-115; DOI: 10.15193/zntj/2021/126/371, 2021
52. Okoń A., Szymański P., Zielińska D.\*, Szydłowska A.\*, Siekierko U., Kołożyn-Krajewska D.\*, Dolatowski Z.J. . The Influence of Acid Whey on the Lipid Composition and Oxidative Stability of Organic Uncured Fermented Bacon after Production and during Chilling Storage, *Antioxidants*. 10(11):1711. DOI: 10.3390/antiox10111711, 2021
53. Onacik-Gür S., Szafrńska A., Roszko M., Stępniewska S.. Interaction of dough preparation method, green tea extract and baking temperature on the quality of rye bread and acrylamide content, *LWT-Food Sci. Technol.*. vol. 154, 112759, 2021

54. Pierzgalski A., Bryła M., Kanabus J., Modrzewska M., Podolska G.\*. Updated Review of the Toxicity of Selected Fusarium Toxins and Their Modified Forms, *Toxins*. 13(11), 768; DOI: 10.3390/toxins13110768, 2021
55. Połaska M., Dekowska A., Sokołowska B.. Isolation and identification of guaiacol producing *Alicyclobacillus fastidiosus* strains from orchards in Poland, *Acta Biochimica Polonica*. 10;68(2):301-307. DOI10.18388/abp.2020\_5574, 2021
56. Pawlicki L.T.\*, Rostocki A. J\*, Tefelski D. B. \*, Siegoczyński R. M. \*, Ptasznik S., Mechanical properties of sunflower oil under pressure, *European Food Research and Technology*. 248(6), DOI:10.1007/s00217-021-03880-1, 2021
57. Pierzchała D.\*, Liput K.\*, Korwin-Kossakowska A.\*, Ogłuszka M.\*, Poławska E.\*, Nawrocka A\*, Urbański P.\*, Ciepłoch A.\*, Juszczuk-Kubiak E., Lepczyński A.\*, Ślaska B.\*, Kowal K.\*, te Pas M.F.W.\*, Śmiech M.\*, Leszczyńska P.\*, Taniguchi H.\*, Fraser L.\*, Sobiech P.\*, Sachajko M.\*, Herudzińska M.\*, Pareek C.S.\*, Pierzchała M.\*. Molecular Characterisation of Uterine Endometrial Proteins during Early Stages of Pregnancy in Pigs by MALDI TOF/TOF, *International Journal Of Molecular Sciences*. 22(13), 6720; DOI: 10.3390/ijms22136720, 2021
58. Pawlicki L.T.\*, Rostocki A. J.\*Compressibility Studies of Olive Oil, *Journal of Biotechnology and Biomedicine*. 4, 187-195, 2021
59. Pawlicki L.T.\*, Siegoczyński R.M.\*, Ptasznik S., Marszałek K., Electric properties of olive oil under pressure, *European Food Research and Technology*. 247(8), pp. 1933–1937, DOI:10.1007/s00217-021-03761-7, 2021
60. Pospiech D.\*, Chońska R., Flugrat D. \*, Sahre K.\*, Jehnichen D.\*, Korwitz A.\*, Friedel P.\*, Werner A. \*, Voit B. \*, Werner A. \*, Voit B. \*, Enzymatic Synthesis of Poly(alkylene succinate): Influence of Reaction Conditions, *Processes*. 9(3), 411; DOI: /10.3390/pr9030411
61. Rabail R.\*, Shabbir M.A.\*, Sahar A.\*, Kieliszek M.\*, Aadil R.M.\*, Miecznikowski A.: An Intricate Review on Nutritional and Analytical Profiling of Coconut, Flaxseed, Olive, and Sunflower Oil Blends, *Molecules*. 26(23), 7187; DOI: 10.3390/molecules26237187, 2021
62. Raczyk M.\*, Kruszewski B.\*, Michałowska D., Effect of Coconut and Chestnut Flour Supplementations on Texture, Nutritional and Sensory Properties of Baked Wheat Based Bread, *Molecules*. 26, 4641, DOI: 10.3390/molecules26154641, 2021
63. Salamon A., Piecyk M.\*, Napiórkowski M., Kowalska H.\*. Characteristics of the properties of cane sugar and the assessment of its availability on the local market of Warsaw, *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*. tom 31/58, nr 1/2021, str. 35-41, 2021
64. Stefańska I.\*, Kwiecień, E.\*, Piasecka-Jóźwiak, K, Garbowska, M.\*. Antimicrobial Susceptibility of Lactic Acid Bacteria Strains of Potential Use as Feed Additives - The Basic Safety and Usefulness Criterion, *Frontiers in Veterinary Science*. 8: 687071, DOI: 10.3389/fvets.2021.687071, 2021
65. Stępniewska S.M., Cacak-Pietrzak G.\*, Szafrńska A., Ostrowska-Ligęza E.\*, Dziki D.\*. Assessment of the Starch-Amylolytic Complex of Rye Flours by Traditional Methods and Modern One, *Materials*. 14(24), 7603; DOI: 10.3390/ma14247603, 2021
66. Sionek B.\*, Tambor K.\*, Okoń A., Szymański P., Zielińska D.\*, Neffe-Skocińska K.\*, Kołożyn-Krajewska D.\*, Effects of *Lacticaseibacillus rhamnosus* LOCK900 on Development of Volatile Compounds and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages, *Molecules*. 26(21), 6454; DOI: 10.3390/molecules26216454, 2021

67. Średnicka P., Juszcuk-Kubiak E., Roszko M.. Interakcje związków endokrynnie czynnych obecnych w żywności z mikrobiotą jelitową człowieka, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.* 28, 2(127), 2021
68. Średnicka P., Juszcuk-Kubiak E., Wójcicki M., Akimowicz M., Roszko M.Ł.. Probiotics as a biological detoxification tool of food chemical contamination: A review, *Food and Chemical Toxicology.* vol. 153, 112306, doi.org/10.1016/j.fct.2021.112306, 2021
69. Świder O., Wójcicki M., Roszko M.Ł.. Aminy biogenne - oszacowanie ryzyka spożycia i możliwości ograniczania ich formowania w żywności fermentowanej, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.* 28(2), pp. 21-35, 2021
70. Świder O., Wójcicki M., Bujak M., Juszcuk-Kubiak E., Szczepańska M., Roszko M.Ł. Time Evolution of Microbial Composition and Metabolic Profile for Biogenic Amines and Free Amino Acids in a Model Cucumber Fermentation System Brined with 0.5% to 5.0% Sodium Chloride, *Molecules.* 26(19), 5796; DOI: 10.3390/molecules26195796, 2021
71. Szczepańska J., Pinto C.A.\*, Skąpska S., Saraiva J.A.\*, Marszałek K.: Effect of static and multi-pulsed high pressure processing on the rheological properties, microbial and physicochemical quality, and antioxidant potential of apple juice during refrigerated storage, *LWT-Food Sci. Technol.* vol. 150, 112038, DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112038, 2021
72. Sz wajgier D.\*, Baranowska-Wójcik E.\*, Sosnowska B.\*, Kukula-Koch W.\*, Paduch R.\*, Sokołowska B., Waśko A.\*, Solarska E.\*: High-pressure processing at increased temperatures provides enhanced removal of indigenous microbial contamination in beet/carrot juice without damaging the bioactive components, *International Journal of Food Science & Technology.* DOI: 10.1111/ijfs.15416, 2021
73. Szczepańska J., Skąpska S., Marszałek K.: Continuous High-pressure Cooling-Assisted Homogenization Process for Stabilization of Apple Juice, *Food and Bioprocess Technology.* DOI: 10.1007/s11947-021-02611-4, 2021
74. Szafrąńska A.: Badania biegiwości w zakresie oceny ziarna pszenicy, *Przegląd Zbożowo-Młynarski.* 2021
75. Szafrąńska A., Stępniewska S.M. Changes in bread making quality of wheat during postharvest maturations, *International Agrophysics.* 35(2): 179–185, DOI: 10.31545/intagr/138841, 2021
76. Szafrąńska A., Stępniewska S.: Influence of the post-harvest maturation on the amylolytic activity of wheat grain and the properties of bread, *Polish Journal of Agronomy .* 47, 58-67, 2021
77. Uwineza P.A.\*, Gramza-Michałowska A.\*, Bryła M., Waśkiewicz A.\*: Antioxidant Activity and Bioactive Compounds of *Lamium album* Flower Extracts Obtained by Supercritical Fluid Extraction, *Applied Sciences.* 11(16), 7419; DOI: 10.3390/app11167419, 2021
78. Wróbel-Jędrzejewska M., Markowska J., Bieńczak A.\*, Woźniak P.\*, Ignasiak Ł.\*, Polak E.: Carbon Footprint in Vegeburger Production Technology Using a Prototype Forming and Breeding Device, *Sustainability (Switzerland).* 13(16), 9093; DOI: 10.3390/su13169093, 2021
79. Wójcicki M., Średnicka P., Błażej S.\*, Błażej S.\*, Gientka I.\*, Kowalczyk M., Emanowicz P., Świder O., Sokołowska B., Juszcuk-Kubiak E.: Characterization and Genome Study of Novel Lytic Bacteriophages against Prevailing Saprophytic Bacterial Microflora of Minimally Processed Plant-Based Food Products, *Int. J. Mol. Sci.* 18;22(22):12460, DOI: 10.3390/ijms222212460, 2021
80. Salamon A.. Polifenole w piwie, *Przemysł Spożywczy,* 2021, t. 758, nr 11, 20-24, DOI: 10.15199/65.2021.11.4

81. Skąpska S., Marszałek K.: Produkcja i znakowanie słodzonych przetworów owocowych w ramach rolniczego handlu detalicznego, *Przem. Ferm. Owoc. Warz.* 2021, 6, 26-29
82. Parcheta M\*, Świsłocka R\*, Orzechowska S\*, Akimowicz M., Choińska R, Lewandowski W\*.: Recent Developments in Effective Antioxidants: The Structure and Antioxidant Properties, *Materials*. 14(8), 1984, doi.org/10.3390/ma14081984, 2021
83. Szczepaniak O. M. \*, J. Kobus-Cisowska\*, K. Nowosad\*, K. Stuper-Szablewska\*, J. Markowska, P. Szulc \*. Relationship of colour with the phytochemicals present in Cornus mas cultivars, *International Journal of Food, Properties*. 24(1):400-414 DOI:10.1080/10942912.2021.1898420, 2021
84. Świdorski G.\*, Łażny R.\*, Sienkiewicz M.\*, Kalinowska M.\*, Świsłocka R.\*, Acar A.O.\*, Golonko A., Matejczyk M.\*: Lewandowski W.\*. Synthesis, spectroscopic, and theoretical study of copper and cobalt complexes with dacarbazine, *Materials*. 14(12), 3274; DOI: 10.3390/ma14123274, 2021
85. Szczepańska J., Skąpska S., Lorenzo J.M.\*, Marszałek K.: The Influence of Static and Multi-Pulsed Pressure Processing on the Enzymatic and Physico-Chemical Quality, and Antioxidant Potential of Carrot Juice During Refrigerated Storage, *Food and Bioprocess Technology*. DOI: 10.1007/s11947-020-02577-9, 2021
86. Szymański P., Łaskiewicz B., Siekierko U., Kern-Jędrzychowska A., Kołożyn-Krajewska D\*.: The Use of the Mixed Bacteria *Limosilactobacillus fermentum* and *Staphylococcus carnosus* in the Meat Curing Process with a Reduced Amount of Sodium Nitrite, *Applied Sciences (Switzerland)*. 11(3), 904; DOI: 10.3390/app11030904, 2021
87. Sudagar A.J.\*, Rangam N.V.\*, Ruszczak A.\*, Borowicz P.\*, Tóth J.\*, Kövér L.\*, Michałowska D., Roszko M.Ł., Noworyta K.R.\*, Lesiak B\*.: Valorization of Brewery Wastes for the Synthesis of Silver Nanocomposites Containing Orthophosphate, *Nanomaterials*. 11, 2659, DOI: 10.3390/nano11102659, 2021
88. Szafrąńska A.: Wartość technologiczna ziarna pszenicy ze zbiorów 2021 roku, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*. 2021
89. Stępniewska S.M.: Wartość technologiczna ziarna żyta ze zbiorów 2021 roku, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*. 2021
90. Szafrąńska A., Podolska G.\* : Wpływ nawożenia azotem i gęstości siewu na wartość wypiekową pszenicy orkisz, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*. nr 1, 130208, 2021
91. Shymialewicz D., Wójcicki M., Błażej S.\* : Wykorzystanie fagów litycznych do ograniczania liczby pałeczek Salmonella w roślinnej matrycy żywnościowej, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*. 28, 2 (127), 61-77, DOI: 10.15193/zntj/2021/127/378, 2021
92. Woźniak Ł. , Wojciechowska M.\*, Marszałek K., Skąpska S. : Extraction of Galactolipids from Waste By-Products: The Feasibility of Green Chemistry Methods, *Applied Sciences*. 11 (24), 12088, DOI: 10.3390/app112412088, 2021
93. Wieja K.\*, Kiełczyński P.\*, Szymański P., Szalewski M.\*, Balcerzak A.\*, Ptasznik S.: Identification and investigation of mechanically separated meat (MSM) with an innovative ultrasonic method, *Food Chemistry*. 348(4):128907, DOI:10.1016/j.foodchem.2020.128907, 2021
94. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E. : Opracowanie innowacyjnego urządzenia mainbox do przechowywania żywności, *Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego*. t. 76, nr 1-2, 2021

95. Wójcicki M., Świder O., Daniluk K.J., Średnicka P., Akimowicz M., Roszko M.Ł., Sokołowska B.: Transcriptional Regulation of the Multiple Resistance Mechanisms in Salmonella—A Review, *Pathogens*. 10 (7): 801, DOI: 10.3390/pathogens10070801, 2021
96. Wójcicki M., Żuwałski A.W.\*, Świder O., Gientka I.\*, Shymialevich D., Błażej S.\*. The use of bacteriophages against saprophytic mesophilic bacteria in minimally processed food, *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*. 20(4):473-484.DOI: 10.17306/J.AFS.0968, 2021
97. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E. : Ślad wodny jako parametr oceny wykorzystania wody w przemyśle, *Przegląd mleczarski*. 2021
98. Wróbel-Jędrzejewska M., Stęplewska U., Polak E.: Water footprint analysis for fruit intermediates, *Journal of Cleaner Product.* vol. 278, 123532, DOI: 10.1016/j.jclepro.2020.123532, 2021
99. Wróbel-Jędrzejewska M., Polak E. : The Operation Analysis of the Innovative MainBox Food Storage Device, *Applied Sciences*. 11(16), 7682; DOI: 10.3390/app11167682, 2021
100. Zapaśnik A., Bryła M., Waśkiewicz A.\*, Ksieniewicz-Woźniak E., Podolska G.\* : Ochratoxin A and 2'R-Ochratoxin A in Selected Foodstuffs and Dietary Risk Assessment, *Molecules*. 27(1), 188; DOI: 10.3390/molecules27010188, 2021
101. Zielińska K., Fabiszewska A.\*, Piasecka-Jóźwiak K., Choińska R. : Increasing Biogas Yield from Fodder by Microbial Stimulation of Propionic Acid Synthesis in Grass Silages, *Energies*. 14(10), 2843; DOI: /10.3390/en14102843, 2021
102. Yang X.\*, Wei S.\*, Lu X.\*, Qiao X.\*, Simal-Gandara J.\*, Capanoglu E.\*, Woźniak Ł., Zou L.\*, Cao H.\*, Xiao J.\*, Tang X.\*, Li N.\* : A neutral polysaccharide with a triple helix structure from ginger: Characterization and immunomodulatory activity, *Food Chemistry*, DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.129261, 2021

#### **Monografie naukowe**

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

103. Akimowicz M., Juszcuk-Kubiak E.\*, Świsłocka R.\*, Matejczyk M.\*, Lewandowski W.\*. Związki fenolowe i pochodne – zastosowanie w terapii raka jelita grubego, W: „Nauka i przemysł – metody spektroskopowe w praktyce, nowe wyzwania i możliwości”. Praca zbiorowa pod red. prof. dr hab. Zbigniewa Hubickiego, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin. 2021
104. Baryga A., Połec B. Wykorzystanie pofermentu z procesu fermentacji wysłodków buraczanych w perspektywie uzyskania wysokiej jakości surowca do produkcji cukru, W: *Żywność w XXI wieku "Od producenta do konsumenta"* pod red. D. Gałkowskiej, S. Kowalskiego, G. Zięc. Kraków 2021
105. Niakousari M.\*, Razmjooei M.\*, Nejadmansouri M.\*, Nejadmansouri M.\*, Barba F.J\*, Marszałek K.. Current Developments in Industrial Fermentation Processes, W książce „*Fermentation Processes: Emerging and Conventional Technologies*”, Wiley-Blackwell. DOI: 10.1002/9781119505822.ch2, 2021
106. Marszałek K. , Woźniak Ł. , Wiktor A.\*, Szczepańska J., Skąpska S., Witrowa-Rajchert D., Saraiva J.A.\*, Lorenzo J.M.\*, Barba F.J.\*, Lorenzo J.M.\*, Barba F.J.\*, *Emerging Technologies and Their Mechanism of Action on Fermentation*, W: *Fermentation Processes: Emerging and Conventional Technologies*, Wiley. DOI: 10.1002/9781119505822.ch4, 2021



107. Piasecka-Józwiak K.: Ocena jakości pieczywa z dodatkiem nasion grochu i bobiku produkowanych w systemie ekologicznym, Monografia pod redakcją Anny Kociry i Ewy Stamirowskiej-Krzaczek, 2021

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

108. Fabroni S.\*, Marszałek K., Todaro A.\*: Discovery of Bioactive Ingredients from Natural Products, Molecules. 2021, ISBN 978-3-0365-2105-3 (PDF)

**Autorstwo rozdziałów monografii naukowych wydanych przez wydawnictwa niezamieszczone w wykazie wydawnictw**

109. Baryga A.: Postęp naukowo-techniczny w gospodarce wodno-ściekowej cukrowni w świetle badań Zakładu Cukrownictwa IBPRS, wyd. SGGW. 2021
110. Makała H.: Impact of Selected Feed Additives in Broiler Nutrition on Breeding and the Meat Quality Features, W: Feed Additives in Animal Nutrition, edited by Prof. László Babinszky. DOI: 10.5772/intechopen.99099, 2021