

2007

PUBLIKACJE RECENZOWANE

Czasopismo	Tytuł publikacji	Autor (autorzy)	Rok, tom, str.
Animal Science	Changes of microbiological quality of meat block products with addition of the fiber preparations	Hać-Szymańczuk E., Ładysz E.	2007, 1, 47-48
Animal Science	Effects of high pressure processing on quality of poultry burgers.	Pietrzak D., Ziarno M., Tyburcy A., Adamczak L., Trejda E., Fonberg-Broczek M.,	2007, 1, 110-111
Anti-Cancer Drugs	Two novel nucleosides ester derivatives of chlorambucil as potential antileukemic prodrugs : a preliminary study	T. Kryczka, Z. Kazimierczuk, M. Kozłowska, S.J. Chrapusta, L. Vilpo, J. Vilpo, K. Stachnik, M. Janisz, P. Grieb	2007, 18, 301-310
Eur.J.Med.Chem.	Synthesis and anti-HIV studiem of 2-adamantyl-substituted thiazolidine-4-ones	J. Balzarini, B. Orzeszko, J.K. Maurin, A. Orzeszko	2007, 42, 993-1003
Chemistry and Biodiversity	Hoogsteen vs. Watson-Crick base pairing: incorporation of 2-substituted adenine- and 7-deazaadenine 2' – deoxy-β-D-ribonucleosides into oligonucleotides	N. Ramzaeva, E. Michalek, Z. Kazimierczuk, F Seela, H. Rosemeyer	2007, 4, 2725-2744
Pol. J. Chem.	Tautomeric Equilibria and π-Electron Delocalization for the Substrate (Pyruvate) and Inhibitor (Oxamate) of Lactate Dehydrogenase - DFT Studies.	Raczyńska E.D., Duczmal K., Hallmann M.	2007, 81, 1655-1666.
Journal of Food Engineering	Influence of water activity on acoustic emission of flat extruded bread	Marzec A., Lewicki P.P., Ranachowski Z.	2007, 79, 410-422

Transport in Porous Media	Kinetics of Atmospheric Freeze-drying of Apple	Stawczyk J., Sheng Li, Witrowa-Rajchert D., Fabisiak A.	2007, 66(1-2), 159-172
Eur. Food Res Technol.	Bioactive compounds in rye flours with different extraction rates	Michalska A., Ceglińska A., Zieliński H.	2007, 225, 545-551
Food Chemistry	Antioxidant contents and properties as quality indices of rye cultivars	Zieliński H., Ceglińska A., Michalska A.	2007, 104, 980-988
J. Agric. Food Chem.	Antioxidant contents and antioxidative properties of traditional rye breads	Michalska A., Ceglińska A., Amarowicz R., Piskula M.K., Szawara-Nowak D., Zieliński H.	2007, 55, 734-740
Animal Science	Effect of sex and live weight on post mortem pH changes in the ostrich <i>musculus gastrocnemius pars externa</i>	Adamczak L., Pietrzak D., Świątek M.	2007, 1, 3-4
Animal Science	Influence of breed and RYR1 genotype on TBA value of pork stored under refrigeration or freezing conditions	Florowski T., Pisula A., Pietrzak D., Kamyczek M.	2007, 1, 43-44
Animal Science	The effect of plant feed additives on the quality of chicken meat and fat	Pietrzak D., Mroczek J., Jankiewicz M., Florowski T., Niemiec J.	2007, 1, 108-109
Animal Science	Effects of high pressure processing on quality of poultry burgers	Pietrzak D., Ziarno M., Tyburcy A., Adamczak L., Trejda E., Fonberg-Broczek M.	2007, 1, 110-111
Animal Science	Effect of sex and live weight on chemical composition and fatty acid profile in ostrich <i>musculus gastrocnemius pars externa</i>	Florowski T., Adamczak L., Grześkiewicz S.	2007, 1, 41-42
Animal Science	The effect of transport and lairage on pH ₄₈ of beef	Adamczak L., Pisula A., Florowski T., Grzybowski M.	2007, 1, 5-6

Animal Science	The use of selected colouring agents in the manufacture process of sterilized tinned pork meat product with a lowered addition of sodium nitrite	Cegiełka A., Sałasińska D., Dasiewicz K.	2007, 1, 24-25
Animal Science	The use of selected colouring agents in the manufacture process of restructured chicken meat ham	Cegiełka A., Krokocka K., Dasiewicz K.	2007, 1, 22-23
Animal Science	The use of colour measurements for determining the quality of meat from cattle and culled cows	Dasiewicz K., Słowiński M., Walasek A., Cegiełka A.	2007, 1, 33-34
Animal Science	The use of computer image analysis for pork trimmings quality evaluation under industrial conditions	Dasiewicz K, Pisula A., Cegiełka A.	2007, 1, 31-32
High Pressure Research	Effect of high pressure treatment on the quality of cooked pork ham prepared with different levels of curing ingredients	Pietrzak D., Fonberg-Broczek M., Mućka A., Windyga	2007, 27, (1), 27-31
Medycyna Weterynaryjna	Wpływ wysokiego ciśnienia hydrostatycznego na jakość zapiekanych pasztetów z udziałem mięsa drobiowego odzyskanego mechanicznie	Pietrzak D., Mroczek J., Skupiński S., Hać-Szymańczuk E., Fonberg-Broczek M.	2007, 63(7), 870-873
Medycyna Weterynaryjna	Ocena wpływu wysokiej mięsności na jakość mięsa świń wolnych od genu RYR1 ^T	Florowski T., Pisula A., Kamyczek M.	2007, 63(3), 326-329
Pol. J. Chem.	Comparison of the Proton (H ⁺) and Alkali Metal Ion (Li ⁺ , Na ⁺ and K ⁺) Binding Affinities of pruvate and Oxamate Anions in the Gas Phase. Quantum-Chemical Studies	Duczmal K., Hallmann M., Raczyńska E.D., Gal J.-F., Maria P.-C.	2007, 81 , 1011-1020.
Int. J. Mass Spectrom.	Gas-Phase Lithium Cation Basicity of Histamine and Its Agonist 2-(β-aminoethyl)-pyridine. Experimental (FT-ICR-MS) and Theoretical Studies (DFT) of Chelation Effect.	Hallmann M., Raczyńska E.D., Gal J.-F., Maria P.-C.	2007, 267 , 315-323.
Anal. Bioanal. Chem.	Application of FT-ICR-MS for the study of proton-transfer reactions involving	Raczyńska E.D., Gal J.-F., Maria P.-C. Zientara K.,	2007, 389 , 1365-1380.

	biomolecules.	Szeląg M.	
Medycyna Weterynaryjna	Znaczenie bakterii z rodzaju <i>Leuconostoc</i> dla przemysłu mleczarskiego.	Ziarno M.	2007. 63(4), 403-407
Medycyna Weterynaryjna	Charakterystyka komercyjnych kultur starterowych stosowanych w przemyśle mleczarskim.	Ziarno M.	2007. 63(8), 909-913
Medycyna Weterynaryjna	Możliwość wzrostu <i>Bacillus cereus</i> wyizolowanych z mleka i jego produktów w niskiej temperaturze.	Berthold A.	2007, 63(4), 471.
Medycyna Weterynaryjna	Charakterystyka szczepów <i>Bacillus cereus</i> wyizolowanych z mleka surowego i środowiska jego pozyskania.	Berthold A., Pluta A., Molska I.,	2007, 63(3), 336-339
Medycyna Weterynaryjna	Szybkie metody identyfikacji mikroorganizmów w żywności	Bzducha A.,	2007, 63, 773 – 777
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Survival of lactic acid bacteria in simulated duodenal fluid depending on the cholesterol presence.	Ziarno M.	2007, 57, 4(C), 625-631.
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Influence of the sterilization process on antioxidant properties of broad bean seeds	Wołosiak R., Lewicki P., Paweł, Piecyk M., Worobiej E., Drużyńska B., Majewska E.	2007, 57, 2(A), 201-206
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Influence of two probiotic <i>Lactobacillus</i> strains on CLA content in model ripening cheeses	A.Bzducha, M.W. Obiedziński,	2007, 57, 4(A), 65-69
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Investigation of the applicability of SPME-GC/MS technique and principal component analysis in the evaluation of a volatile fraction of blue-veined cheeses	Berezińska A., Bzducha A., Obiedziński M.W	2007, 57, 4(A), 7-11
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences,	The analysis of the influence of technological process on changes in antioxidant properties of cocoa processed products	Kowalska J., Sidorczuk A.	2007, 57, 2(A), 95-99

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Antioxidant properties of acetone extracts from selected fresh and dried spices.	Drużyńska B., Wojda M.	2007, 57, 2(A), 47-51
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	The influence of different freezing parameters and steam-cooking on antioxidant properties of green pea	Wołosiak R., Drużyńska B., Worobiej E., Piecyk M., Majewska E., Nowak D	2007, 57, 4(C), 613-618
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	Investigations into magnesium biosorption by waste brewery yeast <i>Saccharomyces uvarum</i> .	Gniewosz M., Duszkiewicz-Reinhard W., Błażej S., Sobiecka J., Zarzecka M.	2007, 6(1), 57-67
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	An attempt to apply a pullulan and pullulan-protein coatings to prolong apples shelf-life stability	Chlebowska – Śmigiel A., Gniewosz M., Świńczak E.	2007, 6(1), 49-56
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	Changes of the selected properties of <i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC 4080 during storage of malt beverage	Kraszewska J., Wzorek W.	2007, 6(1), 69-81
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	Cholesterol Assimilation By Commercial Yoghurt Starter Cultures.	Ziarno M., Sękul E., Lafraya Aguado A.	2007. 6(1), 83-94
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	The influence of cholesterol and biomass concentration on the uptake of cholesterol by <i>Lactobacillus</i> from MRS broth.	Ziarno M.	2007. 6(2), 29-40
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	2., Application of HPLC and GC/MS to quantitation of phenylalanine in chosen kinds of food for particular nutritional uses.	M. Piecyk, A. Śrama, A. Bzducha, M.W. Obiedziński,	2007, 6(2), str. 5-18
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	The influence of time and type of solvent on efficiency of the extraction of polyphenols from green tea and antioxidant properties obtained extracts.	Drużyńska B., Stępniewska A., Wołosiak R.	2007, 6(1), 27-36
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	Canned fish products contamination by polycyclic aromatic hydrocarbons.	Ciecierska M., Obiedziński M.,	2007, 6(2), 19-28.
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria,	Influence of smoking process on polycyclic aromatic hydrocarbons' content in meat products.	Ciecierska M., Obiedziński M.	2007, 6(4), 17-28

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Kinetics of water vapor sorption by selected ingredients of muesli-type mixtures	Gondek E., Lewicki P.P.	2007, 57(3), 23-27
Polish Journal of Food and Nutrition Science	The influence of spray drying parameters on rosemary aroma microcapsulation process	Janiszewska E., Witrowa-Rajchert D	2007, 57(3A), 41-43
Polish Journal of Food and Nutrition Science	Sorption properties of osmotically-dehydrated and freeze-dried strawberries	Janowicz M., Lenart A., Idzikowska W.	2007, 57(1), 69-76
Polish Journal of Food and Nutrition Science	Effect of the filling on water content and activity in multi-layer short dough biscuits	Janowicz M., Lenart A., Sikora K.	2007, 57(3A), 45-50
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Kinetics of water vapour adsorption and caking of whey powder	Domian E., Włodarska M.	2007, 57(3A), 7-10
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Edible coatings – formation, characteristics and use – a review	Kokoszka S., Lenart A.	2007, 57(4), 399-405
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	The influence of microwave heating on mass transfer during osmotic dehydration of apples	Kowalska H., Belka M., Lenart A.	2007, 57(4B), 317-323
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Structure analysis of selected cereal products in the aspect of their acoustic properties	Marzec A., Ziółkowski T.	2007, 57(3A), 89-93
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Cohesive properties of model powdered formulas for children	Poszytek K., Lenart A.	2007, 2(57), 115-118
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Temperature changes during vacuum drying of defrosted and osmotically dehydrated strawberries.	Piotrowski D., Lenart A., Borkowska O.	2007, 57(2A), 141-146
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Influence of trans unsaturated fatty acids content on chemical changes in the shortening during baking and storage of cakes	Żbikowska A., Kowalska M.	2007, 57(4), 451-455
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia	The effect of proteolytic activity on the technological value of wheat flour from pre-	Dojczew D., Sobczyk M.	2007, 6(4), 45-53

Alimentaria	harvest sprouted grain		
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	The changes of antioxidant properties in highbush blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) during freezing and long-term frozen storage	Ścibisz I., Mitek M.	2007, 6 (4), 75-82
Electronic Journal of Polish Agricultural Universities	Antioxidant properties of highbush blueberry fruit cultivars	Ścibisz I., Mitek M.	2007, 10, 4, #34
Przemysł Spożywczy	Mleczne produkty fermentowane a poziom cholesterolu.	Ziarno M., Zając A.	2007, 61(3), 44-46
Przemysł Spożywczy	Substancje dodatkowe stosowane w serowarstwie.	Ziarno M., Zaręba D.,	2007, 61(10), 34-38
Przemysł Spożywczy	Osiągnięcia technologii molekularnych stosowane w analizie żywności.	Ziarno M.	2007, 61(11), 33-35
Przemysł Spożywczy	Escherichia coli w produktach spożywczych.	Molska I.	2007, 61(10), 46, 48-50
Przemysł Spożywczy	Znaczenie bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w produktach spożywczych.	Molska I.	2007, 61(3), 30-32
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ dodatku soli magnezu i wapnia do wysokocukrowych nastawów na proces fermentacji winiarskiej i przyrost biomasy drożdży,	Bonin S., Ślusarska M.	2007, 4(53), 109-119
Żywność Nauka Technologia Jakość	Badania nad zdolnością wybranych kultur starterowych bakterii mlekowych do przeżywania w modelowym soku żołądkowym oraz wiązania cholesterolu w tych warunkach.	Ziarno M., Margol B.	2007, 6(55),
Żywność Nauka Technologia Jakość	Badania nad wiązaniem cholesterolu przez bakterie jogurtowe w modelowym soku jelitowym.,	Ziarno M., Bartosz P.	2007, 4(53), 126-138
Żywność Nauka	Profile związków lotnych wybranych miodów pszczelich	Majewska E., Delmanowicz A.	2007, 5(54), 245-257

Technologia Jakość			
Żywność Nauka Technologia Jakość	Liczebność pałeczek z rodzaju <i>Lactobacillus</i> i <i>Bifidobacterium</i> oraz ich wpływ na zawartość skoniugowanego kwasu linolowego w modelowych serach dojrzewających,	Bzducha A., Obiedziński M.	2007, 5(54), 299- 309
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ <i>Bifidobacterium lactis</i> na udział kwasu linolowego o wiązaniach sprzężonych w tłuszczu modelowych serów dojrzewających.	Bzducha A., Obiedziński M.	2007, 6(55),
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Technika SPME jako użyteczne narzędzie do konstruowania aromagramów serów z przerostem pleśni.	Berezińska A., Obiedziński M.	2007, 6(55),
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka aromatu i właściwości przeciwutleniających wybranych naparów używek i ziół.	Wołosiak R., Rudny M., Skrobek E., Worobiej E., Drużyńska B.	2007, 3(52), 109-118
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Właściwości przeciwutleniające polifenoli zawartych w okrywie nasiennej nasion bobu.	Drużyńska B., Jeżak A.	2007, 5(54), 111-119
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Porównanie oznaczania zawartości katechin w liściach zielonej i czarnej herbaty metodą wanilinową i metodą HPLC.	Krawczyk P., Drużyńska B.	2007, 5(54), 258-264
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Modelowe badania nad utlenianiem steroli.	Derewiaka D., Obiedziński M.	2007, 5(54), 335-343
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ modyfikacji hydrotermicznej na właściwości skrobi wyizolowanej z wybranych nasion roślin strączkowych.	Piecyk M., Walicka R.	2007, 5(54), 31-40.
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zanieczyszczenie herbat wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi.	Ciecierska M., Obiedziński M., Albin M.,	2007, 5(54), 265-271
Żywność. Nauka.	Badania nad bioaktywnymi glukozynolnami	Sosińska E., Obiedziński M.	2007, 5(54), 127 – 134

Technologia. Jakość	w wybranych odmianach warzyw krzyżowych techniką HPLC		
Acta Agrophysica	Dobór parametrów równań kinetyki adsorpcji pary wodnej przez kakao instant i jego składniki w postaci sypkiej	Ostrowska – Ligeza E., Lenart A.	2007, 9(3), 719 - 731
Amer. J. Food Technol.	Modification of Beef Tallow Stearin by Chemical and Enzymatic Interesterification with Rapeseed Oil	M.Kowalska, W.Bekas, D.Kowalska, M.Łobacz, B.Kowalski	2007, 2(6), 521-528.
Acta Agrophysica	Wpływ techniki suszenia oraz warunków przechowywania na właściwości rekonstytucyjne i higroskopijne suszu jabłkowego	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2007, 147, 9(2), 471-480
Acta Agrophysica	Wpływ techniki suszenia na właściwości optyczne suszu jabłkowego	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2007, 152, 10(2), 445-453
Acta Agrophysica	Influence of water activity on texture of corn flakes	Lewicki P.P., Marzec A., Kuropatwa M.	2007, 146, 9(1), 79-90
Acta Agrophysica	Enhancement of thermal stability of <i>Aspergillus oryzae</i> alpha-amylase using stabilizing additives	Samborska K.	2007, 9(1), 233-244
Annual Review of Agricultural Engineering	The influence of osmotic dehydration on drying and colour of dried blackcurrants	Piotrowski D., Lenart A., Pomarańska-Łazuka W.	2006, 5(1), 67-74 (nie uwzględnione w 2006r.)
Annual Review of Agricultural Engineering	The influence of pre-treatment on drying kinetics and shrinkage of prunes dried in constant and variable air temperatures	Piotrowski D., Skrzyszewska E.	2006, 5(1), 59-66 (nie uwzględnione w 2006r.)
Inżynieria Rolnicza	Wpływ rodzaju substancji osmotycznej na adsorpcję pary wodnej przez liofilizowane truskawki	Ciurzyńska A., Lenart A.	2007, 5(93), 53-62
Inżynieria Rolnicza	Sensoryczna ocena tekstury pieczywa chrupkiego o zróżnicowanej aktywności	Gondek E., Marzec A.	2007, 5 (93), s. 169-178

	wody		
Inżynieria Rolnicza	Właściwości mechaniczne porowatych żeli agarowych	Jakubczyk E., Kamińska A.	2007, 5(93), 195- 203
Inżynieria Rolnicza	Wpływ szybkości i metody niszczenia wybranych ciastek na jakość emitowanego dźwięku	Marzec A., Lewicki P. P., Jakubczyk E.	2007, 5(93), 285-294
Inżynieria Rolnicza	Ocena przydatności wybranych odmian jabłek do odwadniania osmotycznego	Kowalska H., Lenart A., Krzywda M.	2007, 5(93), 247-254
Inżynieria Rolnicza	Owadnianie osmotyczne marchwi w obecności chlorku wapnia	Kowalska H., Lenart A.	2007, 5(93), 237-246
Inżynieria Rolnicza	Adsorpcja pary wodnej przez ciastka biszkoptowe wielowarstwowe	Janowicz M., Lenart A. Sikora K.	2007, 5(93), 45-54
Inżynieria Rolnicza	Wpływ surowca i sposobu prowadzenia procesu na właściwości fizyczne otrzymanego suszu	Nowak D., Krzywoszyński P.	2007, 5(93), 305-312
Inżynieria Rolnicza	Wpływ aglomeracji na właściwości płynięcia sproszkowanych odżywek dla dzieci	Poszytek K., Lenart A	2007, 5(93), 339-348
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Mikrokapsulacja aromatu rozmarynowego podczas suszenia rozpyłowego	Janiszewska E., Witrowa-Rajchert D.	2007, 17(2), 33-36
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Właściwości cieplne i reologiczne żółtka jaja kurzego z dodatkiem soli kuchennej	Sitkiewicz I., Pałacha Z.	2007, 17/30(1), 28 - 31
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Pestki owoców jako cenny surowiec wtórny przemysłu spożywczego	Kowalczyk R., Piwnicki Ł.	2007, 17/31(2), 62 - 65
Postępy Techniki Przetwórstwa	Charakterystyka wybranych właściwości fizycznych powłok jadalnych	Kokoszka S., Lenart A.	2007, 17(1), 47-51

Spożywczego			
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ zastosowania obróbki enzymatycznej miazgi marchwiowej na wydajność i jakość otrzymanego soku	Nowak D., Tempczyk A.	2007, 17(1), 20-24
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ sposobu przygotowania surowca do procesu suszenia na zawartość czerwonych barwników betalainowych w suszach z buraka czerwonego	Nowak D., Syta M.	2007, 17(2), 15-18
Przemysł Spożywczy	Suszenie żywności w niskich temperaturach	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2007, 61(4), 30-35
Przemysł Spożywczy	Karotenoidy i ich funkcje biologiczne	Szterk, A., Lewicki, P.P.	2007, 61(7), 32-34
Przemysł Spożywczy	Uzdatnianie wody do zasilania kotłów parowych	Kowalczyk R.	2007, 61(11), 15-18
Przemysł Spożywczy	Nanotechnologia w technologii żywności	Jakubczyk E.	2007, 66(4), 16-22
Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu	Znaczenie marki w kształtowaniu rynku mleka spożywczego w Polsce	Łaba S.	2007, IX(4), 114-117
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Badanie stabilności β -karotenu na nośnikach stałych	Szterk A., Lewicki P.P.	2007, 5(54), 171-183
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ parametrów suszenia konwekcyjno-mikrofalowego na aktywność przeciwrodnikową jabłek	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2007, 5(54), 220-228
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Badanie procesu czerstwienia pieczywa metodą emisji akustycznej	Marzec, A., Lewicki, P.P., Pietrowska, A.	2007, 14(2), 72-79
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ aglomeracji na właściwości użytkowe sproszkowanych modelowych	Szulc K., Lenart A.	2007, 5(54), 310-318

	odżywek dla dzieci		
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wybrane właściwości fizyczne powłok serwatkowych	Kokoszka S., Lenart A.	2007, 5(54), 319-326
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Odwadnianie osmotyczne jabłek w roztworze sacharozy i kwasu askorbinowego	Kowalska H., Jadczak S.	2007, 3(52) 119-127
Biuletyn IHAR	Wpływ poziomu nawożenia azotem na plonowanie i wartość technologiczną ziarna pszenicy jarej	Cacak-Pietrzak G., Sułek A.	2007, 245, 47-55
Chłodnictwo	Wpływ kwasu askorbinowego i ekstraktów wodnych z tymianku na zmiany wskaźnika TBA i barwy modelowych pieczeni wieprzowych podczas ich przechowywania chłodniczego.	Tyburcy A., Skup D., Rozbicki P.	2007, 42(3), 52-55
Przemysł Spożywczy	Hydrokoloidy we współczesnej produkcji żywności	Dłużewska E., Krygier K.	2007, 61(5), 12-16
Przemysł Spożywczy	Inulina jako zamiennik tłuszczu w produktach spożywczych	Florowska A., Krygier K.	2007, 61(5), 18-19
Przemysł Spożywczy	Projekt Functional Food Network	Florowska A., Krygier K.	2007, 61(12), 44
Przemysł Spożywczy	Higiena produkcji bezalkoholowych napojów orzeźwiających. Mycie i dezynfekcja linii technologicznych	Gasik A., Mitek M.	2007, 61(2), 14-17, 23
Przemysł Spożywczy	Syntetyczne barwniki organiczne w technologii żywności	Gasik A., Mitek M.	2007, 61(8), 48-53
Przemysł Spożywczy	Polifenole w żywności. Właściwości przeciwutleniające	Mitek M., Gasik A.	2007, 61(9), 36-39, 44
Rocznik PZH	Jakość wybranych olejów roślinnych dostępnych na polskim rynku	Rutkowska J., Żbikowska A.	2007, 58(3), 515-524
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk	Ocena translokacyjnych rodów żyta ozimego pod względem ich przydatności do wypieku	Ceglińska A., Gruszecka D., Grądzielewska A.	2007, 517(2), 811-818

Rolniczych	chleba		
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Modyfikacje składu emulsyjnych powłok ochronnych na ostłonki kiełbas suszonych.	Tyburcy A., Trzepanowski R., Cegiełka A.	2007, 14(2), 17-28
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ dodatku różnych form błonników na jakość wybranych wyrobów ciastkarskich	Ceglińska A., Cacak-Pietrzak G., Dojczew D., Haber T., Szulim M.	2007, 14(2), 80-90
Żywność Nauka Technologia Jakość	Porównanie oznaczania zawartości katechin w liściach zielonej i czarnej herbaty metodą wanilinową i metodą HPLC	Krawczyk P., Drużyńska B.	2007, 5(54), 258-264
Żywność Nauka Technologia Jakość	Stabilność i jakość bez-cholesterolowych niskotłuszczowych emulsji majonezowych z inuliną	Jędrzejkiewicz K., Florowska A.	2007, 5(54), 344-357
Żywność Nauka Technologia Jakość	Zmiany wybranych wyróżników jakościowych podczas przechowywania soków odtwarzanych z koncentratów	Kalisz S., Wolniak M.	2007, 5(54), 201-210
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ dodatku nektaru z dzikiej róży na właściwości przeciwutleniające i zawartość składników bioaktywnych w mieszanych sokach różano-jabłkowych	Kalisz S., Mitek M.	2007, 5(54), 192-200
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ dodatku pektyn wysoko metylowanych na zawartość składników o właściwościach przeciwutleniających w sokach truskawkowych	Kalisz S., Mitek M., Nowicka M.	2007, 2(51), 145-154
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ procesu odwadniania osmotycznego na zawartość polifenoli w suszach gruszkowych (<i>Pyrus communis</i> i <i>Pyrus pyrifolia</i>)	Kopera M., Mitek M.	2007, 5(54), 211-219
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ przechowywania nowych odmian dyni olbrzymiej (<i>Cucurbita maxima</i>) na wybrane Parametry składu chemicznego	Niewczas J., Mitek M.	2007, 5(54), 153-162

Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ procesu mrożenia i zamrażalniczego przechowywania owoców borówki wysokiej na zawartość antocyjanów	Ścibisz I., Mitek M.	2007, 5(54), 229-236
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego,	Wpływ składu solanki peklującej oraz wysokich ciśnień na jakość gotowanych szynek wieprzowych.	Pietrzak D., Mroczek J., Sadło K.	2007, 45(1), 125-133
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ krzyżowania towarowego świń rasy puławskiej z rasami wbp i pbz na jakość kulinarną mięsa.	Florowski T., Pisula A., Rola M., Adamczak L	2007, 45(1), 25-36
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ rodzaju mięśnia na jakość kulinarną mięsa strusiego.	Adamczak L., Mulawka A., Florowski T.	2007, 45(1), 63-68
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ dodatku orzecha włoskiego na jakość modelowej homogenizowanej kielbasy z mięsa kurcząt	Cegiełka A., Kwapisz I.	2007, 45(2), 89-96
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Zastosowanie preparatu transglutaminazy i wybranych hydrokoloidów w procesie produkcji restrukturyzowanej szynki z mięsa kurcząt.	Cegiełka A., Geryk A.	2007, 45(1), 165-172
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ zawartości tłuszczu na teksturę mięsa z młodego bydła typu mięsnego.	Dasiewicz K., Słowiński M.	2007, 45(1), 81-89
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ dodatku mąki z amarantusa (<i>Amaranthus cruentus</i>) na jakość kielbas drobno rozdrobnionych.	Słowiński M., Gontarz J.	2007, 45(2), 81-88
Progress In Plant Protection/Postępy w Ochronie Roślin	Wpływ terminu stosowania fungicydu Amistar 250 SC na plon i cechy jakościowe ziarna pszenicy jarej odmiany Nawra	Sutek A., Podolska G., Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A.	2007, 47(2), 352-355
Żywnienie Człowieka i Metabolizm	Badania nad wpływem składu kwasów tłuszczowych zwłaszcza izomerów trans na wybrane cechy jakościowe ciastek kruchych	Żbikowska A., Marcinkiewicz A.	2007, XXXIV(5),1509-1517
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Biofilmy w przemyśle spożywczym.	Berthold A.	2007, 17/30, 1, 60-66

Postępy techniki przetwórstwa spożywczego	Możliwości zastosowania ultradźwięków w przetwórstwie mięsa. Część II.	M. Kozłowska, A. Górską	2007, 17/30(1), 56-59.
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wykorzystanie komputerowej analizy obrazu do oceny zawartości tłuszczu w mięsie kurcząt	Słowiński M, Majewska M., Dasiewicz K.	2007, 17/30(1), 13-16
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Proces czerstwienia pieczywa w zależności od stopnia uszkodzenia skrobi	Szajewska A., Haber T., Ceglińska A.	2007, 17/30(1), 9-12
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Pakowanie jako metoda przedłużenia jakości chleba	Ceglińska A., Haber T., Wichowska M.	2007, 17/31(2), 12-14

MONOGRAFIA NAUKOWA, PODRĘCZNIK AKADEMICKI

Wydawca	Tytuł monografii/podręcznika liczba ark. wyd.	Tytuł rozdziału liczba ark. wyd	Autor (autorzy)	rok, tom, strony	Miejsce wydania
Elsevier ISBN-13: 978-0-444-52707-3	Thermodynamics, Solubility and Environmental Issues (ed. T.M.Letcher)	Solubility of Plasticizers, Polymers and Envi-ronmental Pollution	E. Białecka-Florjańczyk Z. Florjańczyk	2007, chap.22 397-408	Amsterdam
CRC Press	Handbook of Industrial Drying (ed. A.S. Mujumdar) 1280 stron, format A4	Osmotic dehydration of fruits and vegetables	Lewicki P.P., Lenart A.	2007, 665-687	Boca Raton, FL, (USA)
WNT ISBN 978-83-204-3340-1	Chemia organiczna Wyd. III 486 stron		E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska	2007	Warszawa
Wydawnictwo SGGW ISBN 83-7244-820-53	„Zbiór zadań i pytań trenin-gowych z chemii organicznej” 133 str		Praca zbiorowa (red. W. Kosińska i G. Orzeszko)	2007	Warszawa

Wydawnictwo SGGW ISN 83-7244-8096-4	Ćwiczenia laboratoryjna z chemii organicznej 152 str		E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska	2007	Warszawa
Wydawnictwo SGGW ISN 83-7244-8941	Eksperymentalna chemia fizyczna 415 str		Praca zbiorowa (red. E. Więckowska-Bryłka)	2007	Warszawa
Wydawnictwo SGGW ISBN:83-7244-814-0	Badanie stanu wody w matrycy modelowej i uzyskanej z jabłek z wykorzystaniem metody opartej na izotermach sorpcji oraz kalorymetrycznej, 6,5 ark. wyd.		Pałacha Z.	2007, 1 - 84	Warszawa
Polskie Wydawnictwo Fachowe	Technologia produkcji wędlin. Część 5. Mięso i przetwory mięsne jako żywność funkcjonalna (72 strony- 6 arkuszy)		Jankiewicz L., Słowiński M.	2007, 72 strony	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	Studia nad wpływem wybranych hydrokoloidów na stabilność modelowych układów emulsji napojowych 6,5 ark. wyd.		Dłużewska E.	2007, 1-95	Warszawa
WNT	Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne.	Wpływ procesu sterylizacji na skład i aktywność związków przeciwutleniających na przykładzie wybranych roślin strączkowych	Wołosiak R., Worobiej E.	2007, 487- 492	Warszawa

WNT	Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne.	Przeciwutleniające białka i peptydy żywności	Wołosiak R., Worobiej E.	2007, 229- 235	Warszawa
Komitet Agrofizyki PAN, Wyd. Naukowe FRNA, ISBN-13: 978-83-60489-06-2	Właściwości Fizyczne Suszonych Surowców i Produktów Spożywczych	Wybrane właściwości fizyczne suszonych surowców roślinnych	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2007, 35-46	Lublin
Komitet Agrofizyki PAN, Wyd. Naukowe FRNA, ISBN-13: 978-83-60489-05-5	Właściwości Geometryczne, Mechaniczne i Strukturalne Surowców i Produktów Spożywczych	Gęstość i sypkość wybranych produktów spożywczych w proszku	Domian E.	2007, 95-107	Lublin
Komitet Agrofizyki PAN, Wyd. Naukowe FRNA, ISBN-13: 978-83-60489-06-2;	Właściwości Fizyczne Suszonych Surowców i Produktów Spożywczych	Rozwój i znaczenie operacji wstępnych w suszeniu żywności	Janowicz M., Lenart A.	2007, 15-33	Lublin
Komitet Agrofizyki PAN, Wyd. Naukowe FRNA ISBN-13: 978-83-60489-05-5	Właściwości Geometryczne, Mechaniczne i Strukturalne Surowców i Produktów Spożywczych	Aglomeracja sproszkowanych odżywek dla dzieci	Szulc K., Lenart A.	2007, 109- 128	Lublin
Wyd. Lubelskie Towarzystwo Naukowe	Problemy przechowalnictwa i transportu żywności zwierzęcego pochodzenia; 4 ark. wyd.	Zmiany ilościowe i jakościowe mięsa i przetworów mięsnych w przechowalnictwie i transporcie, 1	Pisula A., Florowski T.	2007, 19-36	Lublin
WSiP	Technologia żywności cz. 4 wydanie III (uzupełnione i zmienione) -22 ark. wyd.	rozdział 2 – Produkcja i przetwórstwo mięsa 3,5 arkusza	Słowiński M., Jankiewicz L.	2007, 52-97	Warszawa

WSiP	Technologia żywności cz. 4 wydanie III (uzupełnione i zmienione) 22 ark. wyd.	rozdział. 4 – Technologia mięsa drobiowego i jaj 3 arkusze	Słowiński M.	2007, 135- 170	Warszawa
WNT	Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne technologiczne molekularne i analityczne	Wpływ obróbki mechanicznej na zawartość przeciwutleniaczy w ziarnie zbóż	Ceglińska A.	2007, rozdz. 9.3, 467- 470	Warszawa
WNT	Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne technologiczne molekularne i analityczne	Przemiany przeciwutleniaczy podczas obróbki hydrotermicznej ziarna zbóż i surowców zbożowych	Ceglińska A.	2007, rozdz. 9.6, 478- 484	Warszawa