

PUBLIKACJE RECENZOWANE

Czasopismo	Tytuł publikacji	Autor (autorzy)	Rok, tom, str.
Carbohydrate Polymers	Comparative studies on pullulan synthesis, melanin synthesis and morphology of white mutant <i>Aureobasidium pullulans</i> B-1 and patent strains A.p.-3.	Gniewosz M., Duszkiewicz-Reinhard W.	2008, 72, 431-438
Chemical and Process Engineering (Inżynieria Chemiczna i Procesowa)	Effect of agglomeration on the course of isotherms of water vapour sorption by selected food powders	Domian E., Janowicz M., Lenart A.	2008, 29, 99-112
European Food Research and Technology	Bioactive compounds in spelt bread	Zieliński H., Ceglińska A., Michalska A.	2008, 226, 537-544
European Food Research and Technology	Antioxidant properties and sensory quality of traditional rye bread as affected by the incorporation of flour with different extraction rates in the formulation	Zieliński H., Michalska A., Ceglińska A., Lamperski G.	2008, 226, 671-680
European Food Researches and Technology	Impact of magnesium and mannose in the cultivation media on the magnesium biosorption, the biomass yield and on the cell wall structure of <i>Candida</i> yeast	Błażej St., Duszkiewicz-Reinhard W., Gniewosz M., Wiatrzyk P.,	2008, 227, 3, 695-700
Food Technology and Biotechnology	Effect of continuous fermentation of high-sugar fruit must on the viability and morphology of immobilized yeast on white foam glass	Bonin S., Skwira J.,	2008, 46, 2, 164-170
Grasas y Aceites	Synthesis of cocoa butter triacylglycerols using a model acidolysis system	Ciftci O.N., Fadiloglu S., Kowalski B., Gogus F.	2008, 59(4), 316-320
J.Am. Oil Chem Soc	Fatty Acid, Tocopherol and Sterol Composition of Canadian Prairie Fruit Seed Lipids	Anwar F, Przybylski R., Rudzińska M., Gruczynska E., Bain J.	2008, 85, 953-959.

Journal of Food Engineering	The effect of blanching and freezing on osmotic dehydration of pumpkin	Kowalska H., Lenart A., Leszczyk D.	2008, 86, 30–38
Journal of Food Engineering	Mass transfer In osmotically dehydrated apple stored At temperatures above zero	Kamińska A., Lewicki P.P., Malczyk P.	2008, 86(1), 140-149
Liquid Crystals	Odd-even effect in biphenyl-based symmetrical dimers with methylene spacer - evidence of the B4 phase	Białęcka-Florjańczyk E., Ślodzińska I., Górecka E., Przedmojski J.	2008, 35, 401 – 406
Medycyna Weterynaryjna	Porównanie mięsności i jakości technologicznej mięsa świń rasy puławskiej i jej krzyżówek z rasami wielka biała polska i polska biała zwistoucha	Florowski T., Pisula A., Rola M.	2008, 64, 5, 673-676
Medycyna Weterynaryjna	Przeżywalność bakterii jogurtowych i probiotycznych w układach modelowych mleka niefermentowanego i fermentowanego	Zaręba D., Ziarno M., Obiedziński M.,	2008, 64(8), 1007-1011
Medycyna Weterynaryjna	Charakterystyka komercyjnych kultur startowych stosowanych w przetwórstwie mięsa.	Ziarno M., Zaręba D	2008, 64(9), 1078-1082
Medycyna Weterynaryjna	Znaczenie i wykorzystanie bakterii rodzaju Lactococcus w młeczarstwie.	Ziarno M., Godlewska A.	2008. 64(1), 35-39
Medycyna Weterynaryjna	Przeżywalność mikroflory technicznej w śmietanie jogurtowej przechowywanej w warunkach chłodniczych.	Ziarno M., Makowska M.	2008. 64(4A), 461-464.
Medycyna Weterynaryjna	Rozwój i tworzenie enterotoksyny HBL w mleku przez psychrotrofowe szczepy Bacillus cereus w niskiej temperaturze.	Berthold A., Rutkowska K.	2008, 64(4A), 457-460
Medycyna Weterynaryjna	Przeżywalność enterotoksycznych Bacillus cereus w warunkach imitujących środowisko żołądka człowieka.	Berthold A., Ramatowska J.	2008, 64(1), 101-104
Medycyna Weterynaryjna	Charakterystyka temperatury wzrostu Bacillus cereus pochodzących z różnych środowisk.	Dolińska M., Berthold A.	2008, 64(8), 1016-1018

Medycyna Weterynaryjna	Aminy biogenne w żywności.	Berthold A., Nowosielska D.	2008, 64(6), 745-748
Polish J. Chem.	Consequences of Covalent and Non-Covalent Interactions on Conformational Preferences and p-Electron Delocalization for the Substrate (Pyruvate) and Inhibitor (Oxamate) of Lactate Dehydrogenase – DFT Studies	Raczyńska E.D., Hallmann M., Duczmal K.	2008, 82, 1077–1090
Przemysł Chemiczny	Procesy fermentacyjne	Dobrosz-Teperek K., Jasiewicz B.	2008, 9, 896-901
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Antioxidant properties of spelt bread	Zieliński H., Michalska A., Ceglińska A.	2008, 58(2), 217-222
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	The effect of various oat forms on the quality of confectionery	Sobczyk M.	2008, 58(3), 307-313
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Possibility of partial replacement of fat by inuline in cookies in order to decrease their caloric value	Żbikowska A., Rutkowska J.	2008, 1(58), 113-117
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Comparison of the quality of cold pressed and virgin rapeseed oils with industrially obtained oils	Wroniak M., Krygier K., Kaczmarczyk M.	2008, 1(58), 85-89
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Fattening and slaughter parameters in the first period of fattening of pigs fed restrictive or semi ad libitum diets	Więcek J., Skomiał J., Rekiel A., Florowski T., Dasiewicz K., Kosińska M.	2008, 3(58), 325-329
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Compensatory growth of pigs: quantitative and qualitative parameters of pork carcass of fatteners administered a mixture with linseed oil in the re-alimentation period	Więcek J., Skomiał J., Rekiel A., Florowski T., Dasiewicz K., Woźniak A.	2008, 4(58), 451-455
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Microencapsulation of rapeseed oil based on the spray drying method	Domian E., Wąsak I.	2008, 58(4), 479-485
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	An attempt to apply a pullulan coating to reduce oxidative changes and mass loss In nuts during storage	Chlebowska-Śmigiel A., Gniewosz M, Gąszewska M.	2008, 58(1), 79-84

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences.	Relationship between water activity of crisp bread and its mechanical properties and structure.	Jakubczyk E., Marzec A., Lewicki P.P.	2008, 58(1), 45-51.
--	---	---------------------------------------	---------------------

Czasopismo	Tytuł publikacji	Autor (autorzy)	Rok, tom, str.
Acta Agrophysica	Wpływ mocy mikrofal na jakość suszu jabłkowego.	Marzec A., Zadrożna M.	2008, 12(2), 457-467
Acta Agrophysica	Sorpcja pary wodnej przez mieszaniny proszków spożywczych i ich aglomeratów	Szulc K., Lenart A.	2008, 12(2), 535-542
Acta Agrophysica	Wpływ odwadniania osmotycznego na porowatość jabłek suszonych konwekcyjnie	Domian E., Janowicz M., Lenart A., Pomarańska-Łazuka W.	2008, 12(3), 637-644
Acta Agrophysica	Wpływ odwadniania osmotycznego pod obniżonym ciśnieniem na przebieg suszenia konwekcyjnego tkanki jabłek	Janowicz M., Domian E., Lenart A., Wójcik M.	2008, 12(3), 675-688
Acta Agrophysica	Wpływ odwadniania osmotycznego na zmiany struktury liofilizowanych truskawek	Ciurzyńska A., Lenart A.	2008, 13(3), 613-624
Acta Agrophysica	Wpływ aktywności wody i naprężenia ściskającego na odkształcenie wybranych składników napoju kakaowego w proszku	Ostrowska - Ligęza E., Lenart A.	2008, 11(2), 475-485
Acta Poloniae Pharmaceutica – Drug Research	Synthesis and antimycobacterial activity of selected nitrobenzyloxyated benzotriazoles	Augustowicz-Kopeć E., Zwolska Z., Orzeszko A., Kazimierczuk Z.	2008, 65(4), 435-439
Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria	In vitro cholesterol uptake by Lactobacillus acidophilus isolates.	Ziarno M.,	2008, 7(3), 65-74
Am. J. Food Technol	Changes in the acid value in butter during storage at different temperatures as assessed by standard methods and FT-IR spectroscopy	Koczoń P., Gruczyńska E., Kowalski B.	2008, 3, 154-163

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Marchew purpurowa i jej przetwory jako źródło związków prozdrowotnych.	Kidoń M., Czapski J., Witrowa-Rajchert D.	2008, XLI, 3, 771-776
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna.	Furan w żywności: powstawanie, oznaczanie, pobór z diety, możliwości redukcji zawartości	Kowalski B., Łobacz M., Kowalska D., Bekas W.	2008, 41(3), 219-223
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna.	Pobór akryloamidu w diecie przez studentów i kandydatów na studia w SGGW	Bekas W., Kowalska D., Gozdowski B., Kowalski B.	2008, 41(3), 495-500
Chemia Dydaktyka Ekologia Metrologia	Oznaczenie witaminy C w owocach roślin dziko rosnących – propozycja ćwiczenia studenckiego	Jasiewicz B., Dobrosz-Teperek K.	2008, R13, NR1-2, 1-4
Fragmenta Agronomica	Wykorzystanie wybranych odmian pszenicy ozimej z uprawy ekologicznej do produkcji pieczywa	Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A., Jończyk K., Kuś J.	2008, 25 (1), 67-75
Fragmenta Agronomica	Kształtowanie się cech jakościowych ziarna odmian pszenicy jarej w zależności od nawożenia azotem	Sułek A., Cacak-Pietrzak G.	2008, 25 (1), 400-409
Fragmenta Agronomica	Wpływ substancji aktywnej i dawki herbicydu na plonowanie i cechy jakościowe ziarna pszenicy jarej	Cacak-Pietrzak G., Sułek A., Ceglińska A.	2008, 25 (1), 76-84
J. Iran. Chem. Res	Change of tautomeric preference for radical cation of pyruvic acid. DFT studies in the gas phase	Raczyńska E.D., Hallmann M., Duczmal K.	2008, 1, 57-65
Nowości Warzywnicze	Możliwości zastosowania korzeni purpurowych odmian marchwi jako surowca w przemyśle owocowo-warzywnym	Kidoń M., Czapski J., Witrowa-Rajchert D.	2008, 46, 5-12
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Immobilizacja Kowalencyjna Lipaz	Tarnowska K., Kruczyńska E., Kowalski B.	2008, 1, 72-78
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Zastosowanie cyklodekstryn w przemyśle spożywczym	Górska A., Kozłowska M.	2008, 2 ,80-84

Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Dyfuzyjność suszonej tkanki jabłek wstępnie modyfikowanej w procesie odwadniania w zmiennych warunkach ciśnienia	Janowicz M.	2008, 18/32(1), 34-38
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Zmiany struktury wewnętrznej jabłek w czasie suszenia konwekcyjnego	Janowicz M., Sitkiewicz I.	2008, 18/33(2), 36-40
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Nowe spojrzenie na zużycie czynników energetycznych w zakładzie przemysłu spożywczego	Kowalczyk R., Netter J.	2008, 18/32(1), 45-47
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Metody pomiaru stanu wody w żywności	Pałacha Z.	2008, 18/33(2), 64-69
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ zawartości wody na przemiany fazowe mieszaniny sacharozy z pektyną	Pałacha Z., Szulakowski A.	2008, 18/32(1), 25-29
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ powlekania na przebieg odwadniania osmotycznego dyni	Pękośławska A., Lenart A.	2008, 18/32(1), 9-13
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Zmiany barwy suszu jabłkowego uzyskanego przy wykorzystaniu promieniowania podczerwonego	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2008, 18/32(1), 16-19
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Nanomateriały i nanotechnologie	Sawosz F., Witrowa-Rajchert D.	2008, 18/33(2), 52-56
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Właściwości reologiczne klarownych soków aroniowego i jabłkowego	Sitkiewicz I., Kalinowska R., Kamiński B.	2008, 18/33(2), 17-21
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Suszenie rozpyłowe w przemyśle spożywczym	Samborska K.	2008, 18/32(1), 63-69
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Sery dojrzewające jako środowisko rozwoju patogenów.	Berthold A., Pluta A., Dolińska M.	2008, 1, 79-85
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ sposobu mieszania składników ciasta na jakość uzyskanego pieczywa pszennego	Ceglińska A., Cacak-Pietrzak G., Świąder B.	2008, 18/33, 2, 14-16
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego,	Immobilizacja fizyczna lipaz. Część I – Immobilizacja lipaz przez adsorpcję	Tarnowska K., Gruczyńska E., Kowalski B.	2008, 2, 85-91

Postępy w Ochronie Roślin	Wpływ wybranych fungicydów na wartość wypiekową pszenicy jarej odmiany Torka	Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A., Leszczyńska D.	2008, 48(3), 1029-1033
Postępy w Ochronie Roślin	Wpływ herbicydu Sekator 6,25 WG na plon oraz cechy jakościowe ziarna pszenicy jarej odmiany Nawra	Sufek A., Podolska G., Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A.	2008, 48(2), 678-681
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Optymalizacja a stosowanie oprogramowania komputerowego.	Piotrowski D.	2008, 52(11), 26, 28-29
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Badania nad produkcją cydrów z możliwością zastosowania metody ciągłej	Bonin S., Wzorek W., Pawluczuk M.	2008, 52, 10, 34-36
Przemysł Spożywczy	Furan w Żywności	B.Kowalski, M.Łobacz, D.Kowalska	2008, 62(6), 42-45
Przemysł Spożywczy	Metody ograniczania krystalizacji lodu w procesie zamrażania	Kamińska A., Lewicki P.P.	2008, 62(9), 24-29
Przemysł Spożywczy	Zapewnienie bezpieczeństwa żywności w sytuacji zmieniającego się rynku pracy	Zadernowski M.R., Obiedziński M., Zadernowski R.	2008, 62(2), 8-10
Przemysł Spożywczy	Optymalizacja procesów w przedsiębiorstwie	Obiedziński M.	2008 62(4), 8-9
Przemysł Spożywczy	Tekstura żywności. Cz. II – Wybrane metody sensoryczne.	Marzec A.	2008, 62(5), 42-45
Przemysł Spożywczy	Aktywność wody – ważny parametr trwałości żywności	Pałacha Z.	2008, 62(4), 22-26
Przemysł Spożywczy	Temperatura przemiany szklistej – parametr stabilności żywności	Pałacha Z., Sitkiewicz I.	2008, 62(9), 32-37
Przemysł Spożywczy	Chemiluminescencja jako metoda analityczna	Szterk A., Lewicki P.P.	2008, 62(7), 38-41
Przemysł Spożywczy	Suszarki sublimacyjne do żywności	Witrowa-Rajchert D.	2008, 62(4), 14-20

Przemysł Spożywczy	Projektowanie nowych produktów spożywczych. Cz. I	Lenart A.	2008, 62(4), 2-7
Przemysł Spożywczy	Projektowanie nowych produktów spożywczych. Cz. II	Lenart A.	2008, 62(5), 8-12
Przemysł Spożywczy	Tekstura żywności. Cz. I – Wybrane metody instrumentalne.	Marzec A.	2008, 62(2), 12-15
Przemysł Spożywczy	Substancje dodatkowe stosowane w produkcji niefermentowanych i fermentowanych płynnych produktów mleczarskich	Zaręba D., Ziarno M.	2008, 62(3), 30-34.
Przemysł Spożywczy	Ryż – ważny surowiec dodatków funkcjonalnych do żywności.	Ziarno M., Zaręba D.	2008, 62(5), 22-25
Przemysł Spożywczy	Pest control – walka ze szkodnikami	Kowalska J., Majewska E., Wszola N.	2008, 7(62), str. 29-32
Przemysł Spożywczy	Mikrokapsułkowa-nie dodatków do żywności	Dłużewska E.	2008, 62(5), 30-35
Przemysł Spożywczy	Emulsje w napojach bezalkoholowych	Dłużewska E., Gasik A.	2008, 62(8), 70-74
Przemysł Spożywczy	Modyfikacje tłuszczów – przeestryfikowanie i inne metody	Kowalska M., Żbikowska A., Krygier K., Kowalski B.	2008, 62(10), 40-44
Przemysł Spożywczy	Oliwa z oliwek znaczenie, technologia, klasyfikacja	Wroniak M.	2008, 62(6), 26-31
Przemysł Spożywczy	Żywność funkcjonalna obecnie i w przyszłości	Krygier K., Florowska A.	2008, 62(5), 2-6
Przemysł Spożywczy	Problemy bezpieczeństwa tłuszczów w Polsce	Krygier K.	2008, 62(4), 32-35
Przemysł Spożywczy	Jakość hamburgerów dostępnych na polskim rynku	Krygier K., Maksimowicz K.	2008, 62(1), 27-29

Przemysł Spożywczy	Sacharydy i polisacharydy w przetwórstwie mięsa	Cegiełka A	2008, 62(3), 22-25
Przemysł Spożywczy	Dereń właściwy – roślina zapomniana	Gasik A., Mitek M.	2008, 62(9), 47-50
Przemysł Spożywczy	Rokitnik – roślina niczym apteka	Gut M., Gasik A., Mitek M.	2008, 62(6), 36-38
Przemysł Spożywczy	Dodatki w produkcji masła i miksów na bazie tłuszczu mlecznego.	Ziarno M., Zaręba D	2008, 62(10), 24-28
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ ekstraktu rozmarynu na zmiany oksydacyjne w farszu i modelowych pieczeniach wieprzowych	Tyburcy A., Gielec A., Florowski T.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Ocena wpływu stopnia substytucji tłuszczu inuliną na jakość pasztetów pieczonych	Florowski T., Adamczak L., Fuertes Hernández I., Moreno Franco M.B., Tyburcy A.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Próba zastosowania preparatu błonnika pszennego w produkcji hamburgerów drobiowych	Cegiełka A., Pęczkowska M.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ dodatku karboksymetylocelulozy na wybrane wyróżniki jakości modelowego wyrobu blokowego	Słowiński M., Cegiełka A., Strzelecki A.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wykorzystanie komputerowej analizy obrazu do oceny jakości wieprzowego mięśnia najdłuższego	Dasiewicz K., Słowiński M., Tylewicz U.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ dodatku ekstraktu z rozmarynu na jakość hamburgerów drobiowych	Pietrzak D., Myron M.	2008, 46, w druku
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Wpływ dodatku wybranych hydrokoloidów na jakość produktów blokowych zawierających preparat karagenowy	Adamczak L., Florowski T.	2008, 46, w druku
Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu	Marka jako narzędzie konkurencyjne na rynku produktów mleczarskich.	Łaba S.	2008, X, 4, 238-242

Tłuszcze Jadalne	Termokinetyczna analiza utleniania oliwy z oliwek (Extra virgin)	Ostrowska_Ligęza E., Kowalski B., Wojnicz B.	2008, 43(1-2), 53-63
Towaroznawcze Oroblemy Jakości	Wpływ składu kwasów tłuszczowych tłuszczu na jakość sensoryczną ciastek kruchych	Żbikowska A., Kowalska M.	2008, 2(15), 87- 95
Wiadomości Chemiczne	Non-Nucleoside Reverse Transcriptase Inhibitors of HIV	Orzeszko A.	2008, 62, 297
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ warunków blanszowania tkanki selera na właściwości teksturalne suszu.	Lentas K., Witrowa-Rajchert D.	2008, 4(59), 207- 215
Żywność Nauka Technologia Jakość	Metoda otrzymywania preparatu naturalnego α - i β -karotenu z marchwi	Szterk A., Sosińska E., Obiedziński M. Lewicki P.P.	2008, 4(59), 269- 274
Żywność Nauka Technologia Jakość	Detekcja nadtlenu wodoru chemiluminometrem własnej konstrukcji	Szterk A., Lewicki P.P.	2008, 4(59), 275- 282
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ wstępnego nasycania jonami wapnia na wybrane właściwości suszu jabłkowego	Lentas K., Witrowa-Rajchert D.	2008, 5(60), 178- 188
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Aktywność przeciwutleniająca handlowych preparatów białek serwatkowych	Worobiej E., Wujkowska A., Drużyńska B., Wołosiak R.	2008, 4(59), 31- 38
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Aktywność przeciwutleniająca wybranych herbat zielonych	Wołosiak R., Mazurkiewicz M., Drużyńska B., Worobiej E.	2008, 4(59), 286- 93
Żywność, Żywnienie I Metabolizm.	Zmiany zawartości fitosteroli w wybranych olejach z dodatkiem oleju z pestek rokitnika podczas obróbki termicznej.	Derewianka D., Antoniuk A., Obiedziński M.	2008, Rok XXXV, Nr. 1, s. 59 – 67.
Żywność. Nauka, Technologia, Jakość	Czynniki kształtujące teksturę serów topionych	Kycia K.	2008, 15(3), 5-17
Żywność. Nauka, Technologia, Jakość,	Porównanie profilu lotnych związków mleka fermentowanego i niefermentowanego przez bakterie jogurtowe i szczepy probiotyczne.	Zaręba D., Obiedziński M., Ziarno M.,	2008, 15(3), 18- 32

Żywność. Nauka. Technologia Jakość	Ocena zmian właściwości przeciwutleniających suszy buraka ćwikłowego i selera w zależności od zastosowanych operacji jednostkowych	Nowak D, Kidoń M., Syta M.	2008, 4(59), 227-235
Żywność. Nauka. Technologia Jakość	Kinetyka sorpcji pary wodnej przez susze z buraka ćwikłowego jako narzędzie oceny ich jakości	Nowak D., Syta M.	2008, 4(59), 236-242
Żywność. Nauka. Technologia, Jakość.	Przeżywalność probiotycznego szczepu <i>Lb. Acidophilus</i> w mleku niefermentowanym i fermentowanym	Zaręba D.	2008, 5(60), 189 – 196
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Badanie katalitycznego działania drożdży piekarskich <i>Saccharomyces cerevisiae</i> w reakcji hydrolizy estrów z wykorzystaniem chromatografii gazowej	Krzyczkowska J., Stolarzewicz I., Białecka-Florjańczyk E.	2008, 4(59), 124-130
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zależności pomiędzy wybranymi wyróżnikami tekstury pieczywa chrupkiego wyznaczonymi instrumentalnie i sensorycznie	Gondek E., Marzec A.,	2008, 4(59), 152-160
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Próba zastosowania metody emisji akustycznej do badania ziarna wybranych odmian pszenicy jarej i ozimej	Marzec A., Jakubczyk E., Cacak-Pietrzak G.	2008, 4(59), 161-167
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Ruch wilgoci w mieszankach typu muesli	Gondek E., Lewicki P.P.	2008, 4(59), 173-180
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ temperatury powietrza na przebieg suszenia spienionego zagęszczonego soku jabłkowego	Jakubczyk E., Wnorowska E.	2008, 4(59), 199-206
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ stężenia i temperatury syropu skrobiowego na przebieg odwadniania osmotycznego dyni	Pękoślawska A., Lenart A.	2008, 5(60), 116-125
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ parametrów suszenia rozpyłowego na jakość hydrolizatu białkowego	Janiszewska E., Cupiał D., Witrowa-Rajchert D.	2008, 5(60), 206-216
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zawartość wybranych związków biologicznie aktywnych w ekstraktach z suszonych moreli oraz ich właściwości przeciwutleniające	Drużyńska B., Strzecha I., Worobiej E., Wołosiak R.	2008, 6(61)

Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Profil lotnych związków modeli mleka niefermentowanego i fermentowanego przez bakterie jogurtowe.	Zaręba D., Ziarno M., Obiedziński M., Bzducha A.	2008, 2(57), 60-73.
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Przeżywalność bakterii fermentacji mlekowej w warunkach modelowych jelita cienkiego.	Zaręba D., Ziarno M., Strzelczyk B.	2008, 5(60), 197 – 205
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zawartość tłuszczu, cholesterolu oraz produktów utleniania cholesterolu w farszu pierogów mięsnych podczas przechowywania.	Derewiaka D., Obiedziński M., Robak K.	2008, 4(59), 64 – 69
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zastosowanie zamienników tłuszczu kakaowego oraz ocena autentyczności wybranych czekolad w odniesieniu do deklaracji producenta i wymagań aktów prawnych.	Kowalska J., Bzducha A., Derewiaka D., Kopańska K., Nitek A.	2008, 4(59), 70 – 75
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Porównanie właściwości reologicznych ciasta i jakości pieczywa otrzymanego z mąki z orkiszu i pszenicy zwyczajnej	Krawczyk P., Ceglińska A., Izdebska K.	2008, 4(59), 137-147
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Próba zastosowania metody emisji akustycznej do badania ziarna wybranych odmian pszenicy jarej i ozimej	Marzec A., Jakubczyk E., Cacak-Pietrzak G.	2008, 4(59), 161-167
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Porównanie wartości technologicznej ziarna orkiszu z pszenicą zwyczajną	Krawczyk P., Ceglińska A., Kardialik J.	2008, 5(60), 43-51
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ warunków prowadzenia ciasta na jakość pieczywa żytniego	Ostasiewicz A., Ceglińska A., Skowronek S.	2008, 5(60), 34-42
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Udział izomerów trans kwasów tłuszczowych w wybranych wyrobach ciastkarskich i chipsach ziemniaczanych	Ratusz K., Wirkowska M.	2008, 4(59), 92-98
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Skład kwasów tłuszczowych a jakość i przydatność technologiczna tłuszczów do pieczenia	Żbikowska A., Rutkowska J.	2008, 4(59), 86-91
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zastosowanie gazów inertnych do poprawy stabilności oksydacyjnej oleju rybiego, rzepakowego i ich mieszanin	Jędrzejkiewicz K., Krygier K.	2008, 5(60), 248-256
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Ocena stabilności oksydatywnej olejów rzepakowego i słonecznikowego tłoczonych	Wroniak M.	2008, 4(59), 76-85

	na zimno z dodatkiem ekstraktu z oregano w teście rancimat i termostatowym		
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Koncentrat chleba bezglutenowego z dodatkiem mąki z szkarłatu	Marciniak-Łukasiak K., Skrzypacz M.	2008, 4(59), 127-136
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Zastosowanie komputerowej analizy obrazu do szacowania jakości peklowanego drobnego mięsa wieprzowego klasy II	Dasiewicz K., Pisula A., Słowiński M., Noga A.	2008, 4(59), 52-60
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ procesu maceracji oraz warunków przechowywania na aktywność przeciwutleniającą i zawartość wybranych składników w soku z owoców derenia (Cornus mas)	Gasik A., Mitek M., Kalisz S.	2008, 5(60), 161-167
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ sposobu otrzymywania soków truskawkowych na zawartość antocyjanów i barwę	Kalisz S.	2008, 5(60), 149-160
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość,	Zanieczyszczenie herbatek owocowych i ziołowych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi	Ciecierska M., Obiedziński M., Albin M.	2008, 4(59), 279-285
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość,	Metoda otrzymywania preparatu naturalnego α - i β -karotenu z marchwi	Szterk A., Sosińska E., Obiedziński M., Lewicki P.P.	2008, 4(59), 269-274
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Wpływ aktywności wody na stabilność hydrolityczną tłuszczu wyekstrahowanego z ziaren kukurydzy	Wirkowska M., Bryś J., Kowalski B	2008,5(60), 273 – 281
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka mieszaniny tłuszczu drobiowego z olejem rzepakowym przed i po przeestryfikowaniu enzymatycznym	Kostecka M.	2008,5(60),257-272
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Wpływ temperatury na wymianę masy w jabłkach odwadnianych osmotycznie w roztworze sacharozy	Kowalska H.	2008, 4(59), 181-189
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka suszenia konwekcyjnego jabłek odwadnianych osmotycznie w roztworze sacharozy	Janowicz M., Domian E., Lenart A., Pomarańska-Łazuka W.	2008, 4(59), 190-198

Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Barwa i właściwości fizyczne odwadnianych osmotycznie i suszonych sublimacyjnie truskawek.	Piotrowski D., Biront J., Lenart A.	2008, 4(59), 216-226
Żywność. Technologia. Nauka. Jakość.	Walidacja wybranych metod oznaczania aspartamu w słodzikach.	Majewska E.	2008, 2(57), 106-118

MONOGRAFIA NAUKOWA, PODRĘCZNIK AKADEMICKI

Wydawca	Tytuł monografii/podręcznika liczba ark. Wyd.	Tytuł rozdziału liczba ark. Wyd	Autor (autorzy)	rok, tom, strony	Miejsce wydania
Komitet Agrofizyki PAN, Wyd. Naukowe FRNA, ISBN-13: 978-83-60489-08-6	Metody fizyczne diagnostyki surowców roślinnych i produktów spożywczych	Purpurowe odmiany marchwi jako surowiec do suszenia.	Witrowa-Rajchert D., Czapski J., Kidoń M., Bawoń A.	2008, 12 stron	Lublin
Springer-Verlag	Sulfur Assimilation and Abiotic Stress In Plan 23 ark. Wyd.	Effects of Fertilization with Sulfur on Quality of Winter Wheat: A Case Study of Nitrogen 0,5 ark. Wyd.	Podleśna A., Cacak-Pietrzak G.	2008, 355-365	Berlin Heidelberg
Taylor&Francis Group, Boca Raton, FL., USA	The Food Properties Handbook (875 str)	Chapter 3. Data and models of water activity. I. Solutions and liquid foods	Lewicki P.P	2008, 33-65.	USA
Taylor&Francis Group, Boca Raton, FL., USA	The Food Properties Handbook (875 str)	Chapter 4. Data and models of water activity. II. Solid foods.	Lewicki P.P	2008, 67-151.	USA

Taylor&Francis Group, Boca Raton, FL., USA	The Food Properties Handbook (875 str)	Chapter 24. Acoustic properties of food	Lewicki P.P, Marzec A., Ranachowski Z.	2008, 811-841.	USA
Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika	Advances in analysis and technology of rapeseed oil 13,75 ark. Wyd.	The influence of selected natural antioxidants on oxidative stability of cold pressed oils, 0,43 ark. Wyd.	Wroniak M., Ratusz K., Przesmycka K.	2008, 109-116	Toruń
Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika	Advances in analysis and technology of rapeseed oil.	Modification of milkfat and its mixtures with rapeseed oil by interesterification.	Bryś J., Wirkowska M., Łobacz M., Kowalski B.	(2008) 175-188	Toruń
Polskie Wydawnictwo Fachowe	Technologia produkcji wędlin. Cz II. Wędzonki parzone. Wydanie III – poprawione i rozszerzone 7 ark. Wyd.		Jankiewicz L., Słowiński M.	2008, 1-124	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	Studia nad wpływem aglomeracji na strukturę i wybrane właściwości fizyczne wieloskładnikowych mieszanin spożywczych w proszku Stron 140		Domian E.	2008	Warszawa
Wydawnictwo SGGW ISBN 978-83-7583-020-0	Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności	Rozdrabnianie Procesy membranowe Czyszczenie i sortowanie surowca	Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A., Dłużewska E., Leszczyński K.,	2008	Warszawa

	10,5 ark. Wyd.	Suszenie rozpyłowe Pakowanie, przechowywanie żywności w opakowaniach z tworzyw sztucznych Ekstrakcja Filtracja Zamrażanie żywności Koagulacja i żelowanie	Janicki A., Wroniak M., Krygier K., Jarczyk A., Dłużewski M Zmarlicki S. Pluta A. Worek W.		
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Kontrola zagrożeń żywności auditowanym i certyfikowanym systemem ISO 22000/HARCAP (red. Kijowski J., Cegielska- Radziejowska R.)	Najważniejsze zagrożenia chemiczne a skuteczność systemu HACCP.	Obiedziński M.	2008	Poznań
Polska Akademia Nauk, Oddział w Łodzi, ISBN 978-83-86492- 41-1	Inżynieria Chemiczna i Procesowa w Polsce (red. Cz. Strumiłło)	Inżynieria chemiczna i procesowa na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie	Lewicki P.P., Witrowa- Rajchert D.	2007, 463-482	Łódź
Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków	Koncepcje zarządzania jakością doświadczenia i perspektywy, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków	Nowoczesne techniki mrożenia – jakość dodana	Kamińska A.	2008, 602-609	Kraków
Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków	Koncepcje zarządzania jakością doświadczenia i perspektywy, Wydawnictwo	Jakość konsumencka jako wyzwanie dla producentów żywności.	Łaba S.	2008, 631-636	Kraków

	Naukowe PTTŻ, Kraków				
Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu ISBN 978-8-88537-6- 9	Współczesne tendencje w turystyce i rekreacji (red. W. Siwiński, R.D. Tauber, E. Mucha-Szajek)	Nowe trendy w gastronomii w turystyce i rekreacji	Czarniecka- Skubina E., Nowak D.	2008, 515-522	Poznań
Polska Izba Dodatków do Żywności	Dodatki a współczesne przetwórstwo mięsne 6 ark. Wyd.	Jakość mięsa a celowość stosowania dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie 1 ark. Wyd.	Pisula A., Florkowski T.	2008, 9-25	Konin
Oficina Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej	Flawonoidy i ich zastosowanie 17 ark. Wyd.	Wpływ dodatku wybranych ekstraktów roślinnych na stabilność składników biologicznie aktywnych oraz właściwości przeciwutleniające soków truskawkowych 0,7 ark. Wyd.	Kalisz S.	2008, 112-123	Rzeszów
Oficina Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej	Flawonoidy i ich zastosowanie 17 ark. Wyd.	Optymalizacja doboru dawk ekstraktu kudzu na zachowalność substancji biologicznie aktywnych w sokach truskawkowych 0,75 ark. Wyd.	Kalisz S.	2008, 124-136	Rzeszów
Oficina Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej	Flawonoidy i ich zastosowanie 17 ark. Wyd.	Zmiany w zawartości antocyjanów w owocach borówki wysokiej podczas procesu otrzymywania	Ścibisz I., Mitek M., Gasik A.	2008, 137-149	Rzeszów

		soku 0,75 ark. Wyd.			
Fundacja Rozwoju Uniwersytetu Gdańskiego	Jakość, bezpieczeństwo, ekologia w sektorze rolno-spożywczym. Kierunki rozwoju.	Studia nad dokumentacją zgodnie z wytycznymi normy ISO 22000 na przykładzie zakładu piekarsko-ciastkarskiego	Kowalska J., Majewska E., Skup. S.	2008, 105-110	Sopot
Fundacja Rozwoju Uniwersytetu Gdańskiego	Jakość, bezpieczeństwo, ekologia w sektorze rolno-spożywczym. Kierunki rozwoju.	Wdrażanie GHP, GMP i HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego	Kowalska J., Majewska E., Dobek M.	2008, 99-104	Sopot
Wydawnictwo IBPRS ISDN 978-83-925711-1-7	Jakość ziarna i mąki – aspekt technologiczny i zdrowotny 5,5 ark. Wyd.	Kierunki wykorzystania ziarna pszenicy – wymagania technologiczne 0,3 ark. Wyd.	Cacak-Pietrzak G.	2008, 31-35	Warszawa
Wydawnictwo Wydziału Chemii Uniwersytetu Jagiellońskiego	Jak kształcić studentów chemii i kierunków pokrewnych? Podręcznik nauczyciela akademickiego (wersja internetowa)	Jak uczyć chemii „niechemików”	Dobrosz-Teperek K., Dasiewicz B.	(rozdział 1.2.4) www.chemia.uj.edu.pl/maciejow/skrypt/PDF/jak_uczyc-kdobrosz.pdf .	Kraków 2008
Wydawnictwo Naukowe ITE	Jakość i bezpieczeństwo produktów w zrównoważonym rozwoju pod red. J. Żuchowskiego	Kształtowanie jakościowych parametrów w żywieniowych łoju i jego frakcji przez przeestryfikowanie z olejem rzepakowym	Tarnowska K., Kowalska M., Kruczyńska E., Bryś J., Kowalski B., Śmiechowski K.	2008, 101-108	

