

PUBLIKACJE RECENZOWANE

Czasopismo	Tytuł publikacji	Autor (autorzy)	Rok, tom, str.
Acta Parasitologica	Anti-Pentatrichomonas hominis activity of newly synthesized benzimidazole derivatives – in vitro studies.	Chomicz L., Padzik M., Laudy A.E., Kozłowska M., Pietruczuk A., Piekarczyk J., Godineau N., Olędzka G., Kazimierczuk Z.	2009, 54(2), 165-171
Arkivoc	Substituted benzimidazoles: antiviral activity and synthesis of nucleosides	Budow S., Kozłowska M., Górska A., Kazimierczuk Z., Eickmeier H., La Colla P., Gosselin G., Seela F.	2009, 225-250
Bioorg. Med. Chem	Synthesis of new analogy sof benzotrizole, benzimidazole and phthalimide – potential inhibitors of human protein kinase CK2	Najda-Bernatowicz A., Łebska M., Orzeszko A., Kopańska K., Krzywińska E., Muszyńska G., Bretner M.	2009, 17, 1573-1578
Chemia Analityczna	Determination of pesticides in cereal products by gas chromatography and ion trap mass spectrometry (GC-ITMS)	Roszko M., Szymczyk K.	2009,6 (54),
Collect. Czech. Chem. Commun.	Stability, polarity, intramolecular interactions and pi-electron delocalization for all eighteen tautomers rotamers of uracil. DFT studies in the gas phase	Raczyńska E.D., Zientara K., Stępniewski T.M., Kolczyńska K.	2009, 74, 57-84
Croat. Chem. Acta	Proton Transfer Chemistry in the gas phase. Is a spontaneous 'neutralization' reaction a myth or a reality?	Raczyńska E.D., Gal J.F, Maria P.C, Szelag M.	2009, 82, 87-103.
Drying Technology	Studies on drying of purple carrot roots	Witrowa-Rajchert D., Bawoł A., Czapski J., Kidoń M.	2009, 27(12), 1325-1331
Drying Technology	Effect of drying method on the microstructure and physical properties of dried apples	Witrowa-Rajchert D., Rząca M.	2009, 27(7-8), 903-909

Eur.J.Med.Chem	Synthesis and anti-HIV studiem of 2- and 3-adamantyl-substituted thiazolidine-4-ones	Balzerini J., Orzeszko-Krzesińska B., Maurin J.K., Orzeszko A.	2009, 44, 303-311
European Journal of Lipid Science and Technology	Kinetics of commercial olive oil oxidation: Dynamic differential scanning calorimetry and Rancimat studies	Ostrowska-Ligęza E., Bekas W., Kowalska D., Łobacz M., Wroniak M., Kowalski B.	2009, 11, w druku
International Journal of Food Science and Technology	The influence of powder morphology on the effect of rosemary aroma microencapsulation during spray drying	Janiszewska E., Witrowa-Rajchert D.	2009, 44, 2438-2444
International Journal of Oncology	Efficacy and Mechanism of anti-tumor action of new potential CK2 inhibitors toward glioblastoma cells	Kamińska B., Ellert-Miklaszewska A., Oberek A., Wiśniewski P., Kaza B., Makowska M., Brenner M., Kazimierczuk Z.	2009, 35, 1091-1100
J. Mol. Struct. (Theochem)	Change of tautomeric equilibria, intramolecular interactions and pi-electron delocalization when going from phenol to uracil	Raczyńska E.D., Zientara K., Kolczyńska K., Stępniewski T.M.	2009, 894 103-111
J. Phys. Org. Chem.	Computational (MP2 and DFT) modeling of the substrate/inhibitor interaction with the LDH active pocket in the gas phase and aqueous solution: bimolecular charged (pyruvate/oxamate-guanidinium cation) and neutral adducts (pyruvic/oxamic acids-guanidine)	Raczyńska E.D., Makowski M., Hallmann M., Duczmal K.	2009, 22 (1), 77-88
Journal of Molecular Structure	Structural studies of 4,5,6,7-tetrabromobenzimidazole derivatives by means of solid-state ¹³ C, ¹⁵ N NMR spectroscopy and DFT calculations	Zawada K., Wolniak M., Kazimierczuk Z., Wawer I.	2009, 918, 174-182

Journal of Molecular Structure	Vibrational spectra and antimicrobial activity of selected bivalent cation benzoates	Borawska M. P., Koczoń P., Piekut J., Świsłocka R., Lewandowski W.	2009, 919, 284-289
Journal of Food Protection	Growth inhibition mode of action of selected benzoic acid derivatives against the yeasts <i>Pichia anomala</i> .	Koczoń P.	2009, 72 (4), 791-800
Journal of Food Science	Effect of the addition of a cocoa butter-like fat enzymatically produced from olive pomace oil on the oxidative stability of cocoa butter	Nazim Çiftçi O., Kowalski B, Göğüş F., Fadiloğlu S.	2009, 74, E184-E190
Liquid Crystals	Synthesis and study of new liquid crystalline compounds with an epoxy group	Białecka-Florjańczyk E., Śledzińska I., Stolarzewicz I., Makal A., Górecka E.	2009, 36, 67-73
LWT- Food Science Technology	MAP storage of shell hen eggs Part 1. Effect on physico-chemical characteristics of the fresh product. LWT- Food Science Technology. 42 (3), 758-762	Rocculi P., Tylewicz U., Pękońska A., Romani S., Sirri F., Siracusa V., Dalla Rosa M.	2009, 42(3), 758-762
Pol. J. Chem.	Change of prototropic equilibria for uracil when going from neutral molecule to charged radicals. Quantum-chemical studies in the gas phase	Raczyńska E.D., Zientara K., Kolczyńska K., Stępniewski T.M.	2009, 83, 821-834
Acta Agrophysica	Wpływ aktywności wody płatków owsianych na wybrane deskrytory emisji akustycznej	Gondek E., Jakubczyk E., Maniewski M.,	2009 13(1), 77-87
Acta Agrophysica	Wpływ aktywności wody na charakterystykę mechaniczną płatków owsianych w masie	Jakubczyk E., Gondek E., Maniewski M.	2009,13(1), 121-129
Acta Agrophysica	Wpływ parametrów blanszowania na właściwości mechaniczne i barwę suszu korzeni selera	Lentas K., Witrowa-Rajchert D.	2009, 13(1), 165-174

Acta Agrophysica	Właściwości reologiczne pian przeznaczonych do suszenia	Marzec A., Jakubczyk E.	2009, 13(1), 185-194
Acta Agrophysica	Wpływ aktywności wody na przebieg krzywych ściskania płatków zbożowych	Gondek E., Lewicki P.P.	2009, 13(2), 367-375
Acta Agrophysica	Izotermy sorpcji pary wodnej proszku jabłkowego uzyskanego metodą suszenia pianowego	Gondek E., Jakubczyk E.	2009,13(3), 639-649
Acta Agrophysica	Zastosowanie reometrii wzdłużnej w badaniu właściwości przecieru jabłkowego	Jakubczyk E.	2009,13(3), 673-684
Acta Agrophysica	Wpływ nawożenia azotem i prędkości ściskania na emisję akustyczną ziarna wybranych odmian pszenicy jarej	Gondek E., Jakubczyk E., Sułek A., Cacak-Pietrzak G.	2009, 14(2), 323-334
Acta Agrophysica	Wpływ zróżnicowanego nawożenia azotem na właściwości mechaniczne ziarna odmian pszenicy jarej	Jakubczyk E., Gondek E.	2009,14(2), 335-343
Acta Agrophysica	Wpływ odwadniania osmotycznego, rodzaju substancji osmotycznej i mrożenia na wybrane właściwości liofilizowanych truskawek	Ciurzyńska A., Lenart A.	2009, 14(3), 577-590
Acta Scientarum Polonorum, Biotechnologia,	Porównanie wiązania magnezu, wzrostu i właściwości kwaszących <i>Lactobacillus brevis</i> i <i>Lactobacillus plantarum</i> w środowisku o podwyższonym stężeniu magnezu.	Roman J., Gniewosz M., Mantorska J.	2009, 8(1), 27-36
Acta Scientarum Polonorum, Technologia Alimentaria	Oxysterol content in selected meats and meat products.	Derewiaka D., Obiedziński M.	2009,8 3) 5-13

Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria	In vitro cholesterol uptake by <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> isolates.	Ziarno M.	2009. 8(2), 21-32
Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria.	Effect of pullulan coating on inhibition of chosen microorganisms' growth.	Chlebowska-Śmigiel A., Gniewosz M.	2009, 8(3), 37-46
Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria.	Role of <i>p</i> -aminobenzoic acid (PABA) in modeling selected properties of bakery yeast.	Gientka I., Gut K., Duszkiewicz-Reinhard W.	2009, 8(2), 41-51
Anal. Bioanal. Electrochem	Influence of one-electron oxidation and one-electron reduction on the tautomeric preferences for purine	Raczyńska E.D., Kamińska B., Szelaąg M.	2009, 1, 83-97
Annals of Warsaw University of Life Sciences - SGGW	Chemical composition and physico-chemical properties of meat of Ayam cemani hens and cocks.	Łukasiewicz M., Michalczuk M., Pietrzak D., Adamczak L.	2009, 46, 307-314
Annals of Warsaw University of Life Sciences - SGGW	Results of rearing and technological traits of meat of slaughter chickens depending of their slaughter age	Michalczuk M., Pietrzak D., Mroczek J., Niemiec J., Łukasiewicz M.	2009, 46, 323-328
Biotechnologia	Mikrobiologiczne metody otrzymywania biodiesla	Kucharski D., Białecka-Florjańczyk E., Stolarzewicz I.	2009,4(87), 74-87
Biotechnologia	Zastosowania opakowań jadalnych o aktywności przeciwdrobnoustrojowej w utrwalaniu żywności.	Gniewosz M., Synowiec A., Dyrda M.	2009, 87 (4), 40-53
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ wybranych polepszaczy piekarskich na strukturę miękiszu chleba żytniego i mieszanego	Wolska P., Ceglińska A., Kołakowska A.	2009, 42(3), 374-380
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Próby ograniczenia tłuszczu w wyrobach biszkoptowo-tłuszczowych	Ratusz K., Wroniak M.	2009, 42(3), 329-333

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Możliwości wzbogacania przekąsek słodkich w błonnik na przykładzie ciastek kruchych	Żbikowska A.	2009, 42(3), 363-368
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Analiza składu i jakości tłuszczu z medium i frytek z restauracji typu fast foods ze szczególnym uwzględnieniem izomerów trans kwasów tłuszczowych	Rutkowska J., Żbikowska A.	2009, 42(4), 1095-1103
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Modyfikacja właściwości łożu wołowego i tłuszczu mlecznego przez przeestryfikowanie enzymatyczne z olejem rzepakowym.	Bryś J., Tarnowska K., Wirkowska M., Kowalski B.	2009, 42(3), 304-308
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ przeestryfikowania enzymatycznego na jakościowe parametry żywieniowe olejów roślinnych.	Wirkowska M., Bryś J., Tarnowska K., Kowalski B.	2009, 42(3), 344-348
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ ilości wody w katalizatorze na właściwości przeestryfikowanych enzymatycznie mieszanin łożu wołowego i oleju rzepakowego	Tarnowska K., Bryś J., Kostecka M., Wirkowska M., Kowalski B.	2009, 42(3), 339-343
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ przeestryfikowania na stabilność oksydacyjną mieszaniny tłuszczu kurzego z olejem rzepakowym.	Kostecka M., Kowalski B.	2009, 42(3), 314-318
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Parametry żywieniowe przeestryfikowanych mieszanin łożu i jego frakcji z olejami roślinnymi.	Tarnowska K., Kowalska M., Gruczyńska E., Kostecka M., Kowalski B.	2009, 42(3), 334-338
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Pobór akryloamidu w diecie przez przedstawicieli wybranej grupy pracowników umysłowych.	Bekas W., Kowalska D., Łobacz M., Kowalski B.	2009, 42(3), 491-497

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Zmiany zawartości CLA w układach serów modelowych z dodatkiem <i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> i <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Bzducha-Wróbel A., Obiedziński M.,	2009, 42(3), 241-246
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Oznaczenie zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w herbatach liściastych metodą GC-MS.	Ciecierska M., Obiedziński M.	2009, 42,(2), 182-188
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Oznaczenie zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych metodą GC-MS w kawach naturalnych palonych.	Ciecierska M., Obiedziński M.	2009, 42(3), 548-552
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Oznaczenie zawartości steroli oraz produktów utleniania steroli w wybranych jogurtach owocowych	Derewiaka D., Obiedziński M.	2009, 42,(2), 564-568
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ gotowania i mrożenia na zawartość niektórych składników bioaktywnych i ich aktywność przeciwutleniającą w brokułach.	Drużyńska B., Stępień K., Piecyk M.	2009, 42,(2), 169-176
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Oznaczanie zawartości polifenoli i badanie właściwości przeciwutleniających rodzynek	Drużyńska B., Zwolińska S., Worobiej E., Wołosiak R.	2009, 42(3), 916-920.
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Charakterystyka alternatyw tłuszczu kakaowego i wyrobów z nich otrzymanych,	Kowalska J., Łata A.	2009, 42(3), 257-262
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Właściwości przeciwutleniające miodów pitnych	Majewska E., Myszka A.	2009, 42(3), 875-879
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Właściwości przeciwutleniające miodów wielokwiatowych i innych produktów pszczelich	Majewska E., Trzaneek J.	2009, 42(4), 1089-1094

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Charakterystyka i wartość odżywcza orkiszu i produktów orkiszowych.	Piecyk M., Kulka D., Worobiej E.	2009, 42(3), 247-251
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Zawartość i charakterystyka składników odżywczych w produktach z szarłat.	Piecyk M., Worobiej E., Rębiś M, Rębiś Ż.	2009, 42,(2), 147-153
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Składniki przeciwutleniające w wybranych orzechach.	Wołosiak R., Głowacka G., Derewiaka D., Piecyk M., Drużyńska B., Worobiej E.	2009, 42(3), 921-925
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Zawartość naturalnych związków nieodżywczych i właściwości przeciwutleniające produktów z szarłat.	Worobiej E., Piecyk M., Rębiś M, Rębiś Ż.	2009, 42,(2), 154-161
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Porównanie zawartości i aktywności wybranych związków przeciwutleniających w produktach z orkiszu	Worobiej E., Wocial M., Piecyk M.	2009, 42(3), 890-894
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Ocena aktywności przeciwbakteryjnej olejku eterycznego, wyciągu wodnego oraz preparatu handlowego z rozmarynu lekarskiego (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Hać-Szymańczuk E., Roman J., Bednarczyk K.	2009, 42(3), 979-984
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Właściwości przeciwbakteryjnego filmu pullulanowego wzbogaconego w ekstrakt z cząbrku górskiego (<i>Satureja montana</i>).	Gniewosz M., Synowiec A., Dyrda M., Kuczerenko A., Przybył J.L., Węglarz Z.	2009, 42(3), 985-989.
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ jadalnej powłoki pullulanowej na ograniczenie zmian sensorycznych i fizykochemicznych zachodzących w orzechach laskowych podczas ich przechowywania	Chlebowska-Śmigiel A., Gniewosz M.	2009, 42(3), 420-425.

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Studia nad czynnikami determinującymi przeżywalność LAB w warunkach symulujących układ pokarmowy	Ziaro M., Zaręba D., Jamiołkowska D.	2009, 42(3), 990-994.
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Postawa młodych konsumentów wobec produktów mlecznych i probiotyków	Zaręba D., Ziaro M., Hauzer A.	2009, 42(3), 954-958.
Croatian Journal of Food Science and Technology	The influence of temperature on rehydration and sorption properties of freeze-dried strawberries	Ciurzyńska A., Lenart A.	2009, 1(1), 17-25
Herba Polonica	The GC-MS analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons content in selected fruit and herbal teas	Ciecierska M., Obiedziński M.	2009, 55(2), 18-24
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ odwadniania osmotycznego na właściwości fizykochemiczne dyni	Pękosińska A., Lenart A.	2009, 48(1), 56-57
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ odwadniania osmotycznego na barwę liofilizowanych truskawek	Ciurzyńska A., Lenart A.	2009, 48(1), 20-21
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ metody suszenia na wytrzymałość mechaniczną suszu z selera korzeniowego	Nowak D., Krzywożyński P.	2009, 48(1), 40-41
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ grubości warstwy na wydajność i kinetykę procesu suszenia konwekcyjnego spienionego przecieru owocowego	Gondek E., Jakubczyk E.	2009, 48(3), 150-153
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ metody suszenia na zawartość chlorofilu i barwę oregano oraz bazylii	Witrowa-Rajchert D., Hankus M., Pawlak E.	2009, 48(1), 70-71
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ odwadniania osmotycznego i suszenia konwekcyjnego na barwę suszonych jabłek	Janowicz M., Domian E., Lenart A., Królikowski K.	2009, 48(1), 26-27

Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ przechowywania na stabilność kwasu L-askorbinowego w aglomerowanym kakao instant	Kowalska J., Lenart A.	2009, 48(1), 29-30
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Wpływ zmiany składu surowcowego oraz procesu aglomeracji na właściwości fizyczne napoju kawowego	Kowalska J., Lenart A., Bosko M.	2009, 48(1), 28-29
Inżynieria i Aparatura Chemiczna	Fizykochemiczne właściwości miodów pszczelich jako kryteria ich autentyczności	Majewska E., Delmanowicz A.	2009, 48(1), 36-37
Inżynieria Rolnicza	Właściwości akustyczne i mechaniczne chipsów ziemniaczanych	Gondek, E. Marzec A.	2009, 13(2), 43-48
Inżynieria Rolnicza	Wpływ parametrów rozdrabniania na wielkość cząstek celulozy	Jakubczyk E., Yeh An-I	2009, 13(2), 49-55
Inżynieria Rolnicza	Zmiany struktury wewnętrznej suszonej konwekcyjnie tkanki jabłek wywołane odwadnianiem osmotycznym	Janowicz M., Domian E., Lenart A.	2009, 13(2), 67-73
Inżynieria Rolnicza	Identyfikacja wpływu stopnia rozdrobnienia, obróbki wstępnej i sposobu suszenia na zawartości barwników betalainowych w suszu buraków	Nowak D., Syta M.	2009, 13(2), 131-137
Inżynieria Rolnicza	Właściwości kohezyjne wybranych proszków spożywczych	Szulc K., Lenart A.	2009, 13(2), 169-175
Journal of Fruit and Ornamental Plant Research	Mechanical and acoustic properties of dried apples	Marzec A., Kowalska H., Pasik S.	2009, 17(2), 127-137
Journal of Fruit and Ornamental Plant Research	Selected mechanical properties of osmotically dehydrated apples impregnated with calcium ions	Kowalska H., Marzec A., Lenart A.	2009, 17(2), 163-173

Journal of Fruit and Ornamental Plant Research	Osmotic dehydration of pumpkin in starch syrup	Pękośławska A., Lenart A.	2009, 17(2), 107-113
Medycyna Weterynaryjna	Możliwości zastosowania bakterii probiotycznych w przetwórstwie mięsa	Cegiełka A., Masłowska K.A.	2009, 65(11), 735-738
Medycyna Weterynaryjna	Wpływ wybranych dodatków do paszy o działaniu przeciwbakteryjnym na jakość mięsa i tłuszczu kurcząt	Pietrzak D., Mroczek J., Garbaczewska A., Florowski T., Riedel J.	2009, 65(4), 268-271
Medycyna Weterynaryjna	Charakterystyka toksyny wymiotnej <i>Bacillus cereus</i>	Berthold A., Doroszkiewicz B.	2009, 65(1), 15-19.
Medycyna Weterynaryjna	Aminy biogenne w żywności	Berthold A., Nowosielska D.	2009, 64(6), 745-748.
Nauka Przyroda Technologie	Wpływ parametrów procesu na przebieg suszenia konwekcyjno-mikrofalowego spienionego przecieru jabłkowego	Gondek E., Jakubczyk E.	2009, 3(4), PDF 139, 1-8
Nauka Przyroda Technologie	Zmiany barwy jabłek odwadnianych osmotycznie i nasycanych kwasem askorbinowym.	Kowalska H., Lenart A., Wojnowski M.	2009, 3(4), 120
Nauka Przyroda Technologie	Badanie aktywności przeciwbakteryjnej rozmarynu lekarskiego (<i>Rosmarinus officinalis</i>).	Hać-Szymańczuk E., Roman J., Bednarczyk K.	2009, 3(4), 128-137
Nauka, Przyroda, Technologie	Wpływ izolacji i obróbki termicznej na strawność skrobi grochu	Piecyk M., Godlewska M.	2009,4(3),1-12
Nauka. Przyroda. Technologie	Wpływ dodatku produktów owsianych na jakość pieczywa pszennego	Wolska P., Ceglińska A., Rudzińska A.	2009, 3(4), 102-134
Nauka. Przyroda. Technologie	Wpływ czasu zapiekania na jakość bułek kajzerek w technologii odroczonego	Sobczyk M., Malon A.	2009, 3(4), 147-157

	wypieku		
Polish Journal of Applied Chemistry	Liquid-crystalline siloxanes with azo-dye group	Sołtysiak J., Bajszczak A., Białecka-Floriańczyk E.	2009,53(1), 79-84
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Effect of processing and storage conditions on phenolic compounds and antioxidant capacity of highbush blueberry jams	Ścibisz I., Mitek M.	2009, 59(1), 45-52
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Differentiation of reference and industrial baker's yeast strains by classical biochemical tests and PCR-RAPD method	Lipińska E., Gniewosz M., Juchimiuk M.	2009, 59(1),73-78.
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Acetic acid bacteria – perspectives of application in biotechnology (bakterie octowe – perspektywy wykorzystania w biotechnologii)	Stasiak L., Błażej St.,	2009, 59(1), 17-23.
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Shikimate pathway in yeast cells: enzymes, functioning, regulation- a review.	Gientka I., Duszkiewicz-Reinhard W.	2009, 59(2), 113-118
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Właściwości akustyczne ziarna wybranych odmian pszenicy ozimej	Gondek E., Jakubczyk E., Cacak-Pietrzak G.	2009, 1(19/34), 53-56
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Ocena jakości pieczywa pszennego otrzymanego metodą odroczonego wypieku	Sobczyk M.	2009, 1(19/34), 37-41
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ struktury ziarna pszenicy na proces rozdrabniania	Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A., Gondek E., Jakubczyk E.	2009, 2(19/35), 53-56
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wykorzystanie komputerowej analizy obrazu do szacowania zawartości tłuszczu w drobnym mięsie wołowym	Chmiel M., Dasiewicz K.	2009, 1(19/34), 61-64

Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ pH farszu i dodatku askorbinianu sodu na efektywność peklowania i trwałość barwy po obróbce termicznej	Mroczek J., Piotrowska J.	2009, 1, (19/34), 29-33
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Jakość frakcji lipidowej w ciastkach zbożowych.	Wirkowska M., Bryś J.	2009, 2(19/35), 69-71
Postępy techniki przetwórstwa spożywczego	Lipidy mięsa kurzego – tłuszcz nie(d)oceniony. Cz. I Charakterystyka tłuszczu kurzego i wybrane metody modyfikacji.	Kostecka M., Łobacz M.	2009, 1(19/34), 98-103
Postępy techniki przetwórstwa spożywczego	Lipidy mięsa kurzego – tłuszcz nie(d)oceniony. Cz. II Wybrane metody modyfikacji – frakcjonowanie.	Kostecka M., Łobacz M.	2009, 2(19/35), 109-112
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Immobilizacja fizyczna lipaz. Cz. II - Immobilizacja przez pułapkowanie.	Tarnowska K., Łobacz M., Kowalski B.	2009, 1(19/34), 81-85
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ odwadniania osmotycznego na skład chemiczny liofilizowanych truskawek.	Ciurzyńska A., Lenart A.	2009, 1(19/34), 9-13
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Charakterystyka suszenia próżniowego spienionego przecieru jabłkowego	Jakubczyk E., Gondek E.	2009, 1(19/34), 14-19
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ metody zamrażania surowca jako operacji wstępnej na przebieg suszenia sublimacyjnego	Nowak D., Piechucka P., Królikowski K.	2009, 1(19/34), 20-23
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Właściwości sorpcyjne wybranych dodatków przyprawowych do żywności pochodzenia zwierzęcego	Pałacha Z., Kędzierska K.	2009, 1(19/34), 41-48

Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Właściwości akustyczne wybranych odmian pszenicy ozimej	Gondek E., Jakubczyk E., Cacak- Pietrzak G.	2009, 1(19/34), 53-56
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ dodatku skrobi na kinetykę adsorpcji i właściwości mechaniczne powłok sojowych	Kokoszka S., Lenart A.	2009, 2(19/35), 12-15
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ temperatury na właściwości sorpcyjne nasion i mąki amaranthusa	Pałacha Z., Meus K.	2009, 2(19/35), 41-49
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ aktywności wody na właściwości mechaniczne wybranych odmian pszenicy ozimej	Jakubczyk E., Gondek E.	2009, 2(19/35), 79-83
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Charakterystyka drobnoustrojów wchodzących w skład kultur starterowych i ich wykorzystanie w przetwórstwie mięsa	Hać-Szymańczuk E., Roman J.,	2009, 2(19/35), 131-135
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Jakość mikrobiologiczna serów pochodzących z gospodarstw ekologicznych,	Berthold A., Stachura A.	2009, 1(19/34), 65-69.
Progress in Plant Protection/Postępy w Ochronie Roślin	Wpływ wybranych fungicydów na wartość wypiekową pszenicy jarej odmiany Ismena	Cacak-Pietrzak G., Leszczyńska D., Ceglińska A., Wolska P.	2009, 49(2), 929-933
Progress in Plant Protection/Postępy w Ochronie Roślin	Wpływ herbicydów stosowanych w warunkach kontrolowanych na plon i jakość ziarna pszenicy jarej	Sulek A., Cacak-Pietrzak G., Szeleźniak E., Nieróbca P.	2009, 49(3), 1391-1395
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Soki pomidorowe- charakterystyka i właściwości przeciwutleniające.	Ostasiewicz A., Piecyk M.	2009, 53(2), 28-29
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Stabilność barwników antocyjanowych podczas obróbki enzymatycznej miazgi	Ścibisz I., Górską A.	2009, 53(12), 20
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Marchew purpurowa jako surowiec dla przetwórstwa owocowo-warzywnego	Czapski J., Kidoń M., Witrowa-Rajchert D.	2009, 53(1), 31-33

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Wpływ wykorzystania zdolności produkcyjnej na energochłonność produkcji surowego soku z buraków ćwikłowych	Kowalczyk R., Szwan D.	2009, 53(7-8), 42-45
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Fermentacja nastawów wysokocukrowych z dodatkiem preparatu ścian komórkowych	Bonin S., Kolwas M.	2009, 53(5), 6-8
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Wpływ pożywek azotowych na fermentację i cechy wina jabłkowego i napojów winopodobnych	Bonin S., Wzorek W., Woźniak M.	2009, 53(12), 13-16
Przemysł Spożywczy	Barwniki do żywności, trudności z ich doborem i stosowaniem	Dłużewska E., Gasik A.	2009, 63(5), 10-14
Przemysł Spożywczy	Polifenole w żywności. Wpływ na cechy organoleptyczne żywności	Mitek M., Gasik A.	2009, 63(5), 34-38
Przemysł Spożywczy	Olej rzepakowy – jego wartość żywieniowa i użytkowa	Krygier K.	2009, 63(5), 16-19
Przemysł Spożywczy	Produkcja biogazu z organicznych odpadów przemysłu mięsnego	Florowski T., Pisula A.	2009, 63(11), 10, 12-14, 16
Przemysł Spożywczy	Modelowanie i symulacja procesów produkcyjnych	Łaba S., Waćko P.	2009, 63(4), 6-10
Przemysł Spożywczy	Stabilność karotenoidów w żywności	Szterk A., Lewicki P.P.	2009, 63(6), 16-20
Przemysł Spożywczy	Powłoki jadalne – tworzenie i zastosowanie	Kokoszka S., Lenart A.	2009, 63(12), 30-32
Przemysł Spożywczy	Pullulan – nowy dodatek do żywności	Gniewosz M.	2009, 63(5), 24-27.
Przemysł Spożywczy	Produkty mleczne z naturalnie zwiększoną zawartością witaminy B ₁₂	Zaręba D., Ziarno M.	2009, 63(10), 30-35

Przemysł Spożywczy	Sery podpuszczkowe o zmniejszonej zawartości tłuszczu	Pluta A.	2009, 63(10), 14-20
Przemysł Spożywczy	Mleko i przetwory mleczne jako źródło wapnia	Zmarlicki S.	2009, 63(10), 42-46
Przemysł Spożywczy	Ochratoksyna A w żywności.	Ziarno M., Ujazdowska M.	2009, 63(7), 21-24.
Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego	Oczekiwanie kurcząt na ubój a jakość technologiczna mięśni piersiowych	Jarosiewicz K., Słowiński M., Książek J.	2009, 42(1), 91-96
Tłuszcze Jadalne	Próby zastąpienia tłuszczu skrobią w przekąskach słodkich	Żbikowska A., Kowalska M., Hillary A.	2009, 44(1/2), 100-107
Tłuszcze Jadalne	Charakterystyka emulsji zawierających modyfikowane tłuszcze	Żbikowska A., Kowalska M., Szerling K.	2009, 44(3/4), 120-130
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Termokinetyczna analiza tłuszczu z kukurydzy z wykorzystaniem różnicowej kalorymetrii skaningowej	Ostrowska-Ligęza E., Wirkowska M., Kowalski B.	2009, 1(62), 128-139
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Biotechnologiczne metody otrzymywania związków smakowo-zapachowych	Krzyczkowska J., Stolarzewicz I., Biłocka-Florjańczyk E.	2009, 3(64), 5-18
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Tradycyjne i nowe kierunki biotechnologicznego wykorzystania drożdży z rodzaju Rhodotorula.	Lewicka A., Błażej St., Migdal M.,	2009, 3(64), 19-31
Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt oraz żywność dla małych dzieci a ich zanieczyszczenie WWA w świetle wymagań prawa żywnościowego Unii Europejskiej.	Ciecierska M., Obiedziński M.	2009, 1(62), 37-45

Żywność, Nauka, Technologia, Jakość	Wpływ modyfikacji hydrotermicznej typu annealing na wybrane właściwości skrobi grochu (<i>Pisum sativum</i>)	Piecyk M., Konarzewska M., Sitkiewicz I.	2009, 5(66),58-71.
Żywność. Nauka, Technologia, Jakość,	Możliwość wzbogacania maślanki w wapń, magnez i białka serwatkowe.	Ziarno M., Zaręba D., Piskorz J.	2009. 2(63) 14-27.
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Jakość pieczywa żytniego z dodatkiem zakwasów	Ostasiewicz A., Ceglińska A., Skowronek S.	2009, 2(63), 67-74
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Ocena mechanicznych właściwości ciastek kruchych metodą instrumentalną	Żbikowska A., Rutkowska J., Marcinkiewicz A.	2009, 2(63), 103-112
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Badania nad wpływem dodatku preparatów pektyn wysoko metylowanych na parametry jakościowe nektarów truskawkowych	Kalisz S., Marszałek K., Mitek M.	2009, 6(67), 129-139
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ modyfikacji hydrotermicznej typu annealing na wybrane właściwości skrobi grochu (<i>Pisum Sativum</i>)	Piecyk M., Konarzewska M., Sitkiewicz I.	2009, 5(66), 58-71
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Badanie morfologii proszków otrzymanych podczas suszenia rozpyłowego hydrolizatu białkowego z dodatkiem maltodekstryny.	Cupiał D., Witrowa-Rajchert D.	2009, 6(67), 27-36
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wymiana masy w procesie odwadniania osmotycznego owoców kiwi	Rząca M., Witrowa-Rajchert D, Dylewicz U., Dalla Rosa M.	2009, 6(67), 140-149
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Kinetyka wzrostu biomasy oraz biosyntezy enzymów amylolytycznych przez drożdże <i>Saccharomycopsis Fibuligera</i> podczas hodowli w bioreaktorze	Nowak D., Nowak A.	2009, 1(62), 28-36

Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Właściwości reologiczne aglomerowanej żywności w proszku dla dzieci	Szulc K., Lenart A.	2009, 1(62), 49-56
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Kontrola wzrostu kryształów w lodach spożywczych	Kamińska A., Gaukel V.	2009, 1(62), 57-65
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ stężenia roztworu, temperatury i czasu procesu na odwadnianie osmotyczne jabłek	Kowalska H.	2009, 1(62) 73-86
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Wpływ rodzaju i stężenia substancji osmotycznej na przebieg odwadniania osmotycznego dyni	Pękośławska A., Lenart A.	2009, 1(62), 119-127
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Zmiany aktywności przeciwrodnikowej i zawartości polifenoli w suszu jabłkowym uzyskanym przy wykorzystaniu promieniowania podczerwonego	Rząca M., Witrowa-Rajchert D.	2009, 1(62), 99-108
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka suszenia konwekcyjno-mikrofalowego spienionego przecieru jabłkowego	Jakubczyk E.	2009, 1(62), 109-118
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Profil kwasów tłuszczowych mleka sojowego fermentowanego różnymi szczepami bakterii fermentacji mlekowej	Zaręba D.	2009, 6(67), 59-71

MONOGRAFIA NAUKOWA, PODRĘCZNIK AKADEMICKI

Wydawca	Tytuł monografii/podręcznika liczba ark. wyd.	Tytuł rozdziału liczba ark. wyd	Autor (autorzy)	rok, tom, strony	Miejsce wydania
XII Polish Drying Symposium Proceedings, Łódź, Poland, 14-16 Sept. 2009	XII Polish Drying Symposium "Drying of Agricultural and Food Products"	Effect of drying method on the sorption properties and glass transitions of apple puree powder 0,8 ark. wyd.	Jakubczyk E., Ostrowska-Ligęza E., Gondek E.	2009, 401-414	Łódź
XII Polish Drying Symposium Proceedings, Łódź, Poland, 14-16 Sept. 2009	XII Polish Drying Symposium "Drying of Agricultural and Food Products"	The analysis of mass transfer in apples osmotically dehydrated in sucrose solution with calcium ions 0,9 ark. wyd.	Kowalska H., Lenart A.	2009, 452-466	Łódź
Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika	Advances in analysis and technology of rapeseed oil	The influence of rosemary extract for the oxidative of rapeseed and sunflower-seed cold pressed and refined oils 0,4 ark. wyd.	Wroniak M., Ratusz K.	2009, 129-136	Toruń
Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika	Advances in analysis and technology of rapeseed oil	The influence of spices on quality and stability of refined rapeseed oil 0,5 ark. wyd.	Maszewska M., Gańko I., Stolarczyk A.	2009, 35-43	Toruń

Wydawnictwo Naukowe UMK Toruń	Advances in research and technology of rapeseed oil part II	Improvement of nutritional quality of low-value animal fats by interesterification with rapeseed oil. 1,2 ark. wyd.	Tarnowska K., Kostecka M., Kowalski B., Gruczyńska E., Kowalska M.	2009, 2, 109-128	Toruń
CRC Press Taylor & Francis Group	Food Properties Handbook Second Edition (ed. M. Shafiur Rahman) 53,8 ark. wyd	Chapter 24. Acoustic Properties of Foods 1,9 ark. wyd.	Lewicki P.P., Marzec A., Ranachowski Z.	2009, 811-841	Boca Raton Londyn New York
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	Food Quality and Safety 16,6 ark. wyd.	Attempts to increasing of oxidative stability of sunflower-seed and rapeseed cold pressed and fully refined oils by using green tea extract 0,5 ark. wyd.	Wroniak M., Ratusz K.	2009, 1, 161-168	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	Food Quality and Safety	Content of some selected biologically active compounds and their influence on antioxidant properties of tomato products 0,6 ark. wyd.	Piecyk M., Nowak B., Drużyńska B.	2009, 111-119	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	Food Quality and Safety	Identification of glucosinolates determined in seeds, sprouts and vegetables from Brassicaceae family applying liquid chromatography coupled with mass spectrometry and positive electrospray ionization (LC-ESI/MS).	Sosińska E., Obiedziński M.	2009, 259-266.	Wrocław

		0,6 ark. wyd.			
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	Food Quality and Safety	Antioxidant properties of globulin preparations from the seeds of chosen leguminous species. 0,6 ark. wyd.	Worobiej E., Wołosiak R., Drużyńska B.	2009, 125-132	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	Food Quality and Safety	Content of some biologically active compounds in the extracts of prunes and their antioxidant activities. 0,6 Ark wyd.	Drużyńska B., Strzecha I., Worobiej E., Wołosiak R.	2009, 153-160	Wrocław
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	Food Technology Operations New Vistas 17,5 ark. wyd.	Technological elaboration of bakery of whole-meal rye bread with reduced salt content 0,5 ark. wyd.	Sobczyk M., Jakóbiak M.	2009, 264-273	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	Food Technology Operations. New Vista.	Effect of <i>Lactobacillus casei</i> on fatty acids in models of ripening cheese slurry 2 ark. wyd.	Bzducha- Wróbel A., Obiedziński M.	2009, 113-125	Wrocław
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	Food Technology Operations. New vistas. 22,1 ark. wyd.	Colour changes of freeze-dried strawberries osmotically dehydrated before drying. 0,5 ark.wyd.	Ciurzyńska A., Lenart A.	2009, 217-223	Wrocław

Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	Food Technology Operations. New vistas. 22,1 ark. wyd.	Structure changes of osmotically dehydrated apples 0,5 ark.wyd.	Kowalska H., Lenart A., Skarzyńska K.	2009, 224-232	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceutical, Analyses, Consumer	Application of gas chromatography technique to determine the influence of change in raw material content and agglomeration on the content of volatile compounds in instant cocoa 0,6 ark. wyd.	Kowalska J., Bartoszczyk J., Pomarańska-Łazuka W.	2009, 232-239	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceuticals, Analyses, Consumer	Differentiation between buckwheat honeys available on Polish market (volatiles and saccharides profiles). 0,8 ark wyd.	Cieślak B., Berezińska A., Majewska E.	2009. 1-12	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceuticals, Analyses, Consumer	The comparison of fatty acids and sterols content in <i>Arabica</i> coffee beans derived from five countries 0,6 ark. wyd.	Derewiaka D., Obiedziński M., Bryła M.	2009, 307-314	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceuticals, Analyses, Consumer	Physicochemical properties of honeydew honeys 0,6 ark. wyd.	Majewska E., Zielonka M	2009, 240-247	Wrocław

Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceuticals, Analyses, Consumer	The influence of emulsifier type and chosen antioxidants on stability of oil-in-water emulsions. 0,6 ark. wyd.	Wołosiak R., Kaczmarczyk A., Drużyńska B., Worobiej E.	2009, 181-188	Wrocław
Wydawnictwo Wrocław University of Environmental and Life Science	New concepts in food evaluation. Nutraceuticals, Analyses, Consumer	Contamination of raw and roasted natural Arabica coffees by polycyclic aromatic hydrocarbons determined applying GC-MS method. 0,3 ark. wyd.	Ciecierska M., Obiedziński M.	2009, 218-223	Wrocław
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	Nutraceuticals- Analyses-Consumer 25 ark. wyd.	The comparison on antioxidant properties of Green and black Leaf teas 0,5 ark. wyd.	Dłużewska E., Florowska A., Molenda M.	2009, 1, 224-231	Wrocław
Agratechnik Bornim (ATB), Potsdam	Proceedings 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Aug 31 to Sept 02.2009 (dokument elektroniczny).	Product Quality and Safety in HoReCa Sector 0,4 ark. wyd.	Czarniecka-Skubina E., Grochowicz J., Nowak D.	2009, 93-100	Potsdam
State Technical University, Novosibirsk	Production engineering : 4 ark. wyd.	Production operation of quality control and food safety systems on an example of hard	Nowak D., Kozik B.	2009, 9-18	Novosibirsk

		chocolate production line 0,6 ark. wyd.			
Edited by ST. Borkowski and P. Czaja, Novosibirsk State Technical University	Quality Engineering	Monitoring of microbiological contaminations In the production proces sof baker's yeast as an element of quality management 0,6 ark. wyd.	Lipińska E., Bonin S.	2009, 71-80	Novosibirsk State Technical University
Wrocławskie Wydawnictwo Naukowe ATLA 2	Mity a nauka. Magiczne właściwości dzikich zbóż świętej Hildegardy 9 ark. wyd.	Ceglińska A., Cacak-Pietrzak G.	2009, 1-170	Wrocław	
Wydawnictwo SGGW	Mechanizm przeciwdrobnoustrojowego działania pochodnych kwasu benzoowego 6,4 ark. wyd.	Koczoń P.	2009, 1-102	Warszawa	
Wydawnictwo SGGW	Wpływ ciśnienia i temperatury na przebieg suszenia próżniowego truskawek i ich wybrane właściwości 10,1 ark .wyd.	Piotrowski D.	2009,1-172	Warszawa	
Wydawnictwo SGGW	Wybrane zagadnienia z analizy żywności 18 ark wyd.	Red. Obiedziński M.	2009	Warszawa	

e-book	Wirtualne zajęcia dla studentów SGGW Kategoria-Wydział Rolnictwa i Biologii Studia e-Rolnictwo	e-Chemia	Bekas W., Just-Brochocka B., Rostkowska-Demner E.	2009	e.sggw.waw.pl
Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju	Teraz rzepak – teraz olej 7,5 ark.	Wpływ różnych etapów produkcji oleju rzepakowe-go na jego własności zdrowotne 0,9 ark. wyd.	Krygier K., Wroniak M., Ptasznik S.	2009, 2, 31-46	Warszawa
Wydawnictwo Uczelniane Politechniki Koszalińskiej	Turystyka we współczesnej gospodarce	Nowoczesne technologie informatyczne jako narzędzia podnoszenia standardu usług w obiektach hotelarsko-gastronomicznych 0,5 arkusza	Nowak D., Czarniecka-Skubina E., Jaroszewicz P.	2009, 367-380	Koszalin
Wydawnictwo WSHiG, Poznań	Wpływ światowego kryzysu finansowego na rozwój sportu, turystyki i rekreacji	Gastronomia przy infrastrukturze transportu - ważny element rozwoju turystyki 0,5 arkusza	Czarniecka-Skubina E., Nowak D.	2009, 419-428	Poznań
Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki : Polskie Towarzystwo Technologów Żywności	Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność : monografia	Możliwości wykorzystania tradycyjnej kuchni lokalnej w promocji gospodarstw agroturystycznych regionu mazursko-warmińskiego 0,5 arkusza	Nowak D., Czarniecka-Skubina E.	2009, 385-398	Częstochowa

