

Publikacje w czasopismach naukowych w bazie Journal Citation Reports

Lp.	Tytuł	Imiona i nazwiska autorów (pub.)	Czasopismo, Nazwa	Rok, Tom, Strony	Rok, Zeszyt, Strony
1	Assessment of a stable cosmetic preparation based on enzymatic interesterified fat, proposed in the prevention of atopic dermatitis	Małgorzata Kowalska, Mariola Mendrycka, Anna Żbikowska, Dorota Kowalska	ACTA POLONIAE PHARMACEUTICA	2017, 465-476	2017, 2, 465-476
2	Nutritive value and meat quality of domestic cattle (<i>Bos taurus</i>), zubron (<i>Bos taurus</i> × <i>Bison bonasus</i>) and European bison (<i>Bison bonasus</i>) meat	Andrzej Łozicki, Wanda Olech, Maria Dymnicka, Tomasz Florowski, Lech Adamczak, Ewa Arkuszewska, Tomasz Niemiec	AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCE	2017, 26, 118-128	2017, 3, 118-128
3	Acrylamide in food products - eating habits and consumer awareness among Medical School students	Małgorzata Kowalska, Anna Żbikowska, Sylwia Onacik-Gür, Dorota Kowalska	ANNALS OF AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL MEDICINE	2017, 24, 570-574	2017, 4, 570-574
4	Regioselective lithiation of 1-benzylpyrazole derivatives: synthesis of amides derived from pyrazole	Agnieszka Górka, Tomasz Kliš, Janusz Serwatowski	APPLIED ORGANOMETALLIC CHEMISTRY	2017, e4027, 1-8	2017, 1-8
5	Rheological properties and physical stability of O/W emulsions stabilized by diacylglycerols formed during enzymatic interesterification	Małgorzata Kowalska, Anna Krztoń-Maziopa, Anna Żbikowska, Katarzyna Tarnowska	APPLIED RHEOLOGY	2017, 35188, 1-9	2017, 3, 1-9
6	Effects of the biomass moisture content and pelleting temperature on the pressure-induced agglomeration process	Aleksander Lisowski, Magdalena Dąbrowska-Salwin, Ewa Ostrowska-Ligęza, Agnieszka Nawrocka, Mateusz Stasiak, Adam Świętochowski, Jacek Klonowski, Michał Sypuła, Barbara Lisowska	BIOMASS & BIOENERGY	2017, 107, 376-383	2017, 376-383
7	Identification and characterization of oleaginous yeast isolated from kefir and its ability to accumulate intracellular fats in deproteinated potato wastewater with different carbon sources	Iwona Gientka, Marek Kieliszek, Karolina Jermacz, Stanisław Błażej	BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL	2017, 2017, 1-19	2017, 6061042, 1-19

8	Study on the properties of immobilized biocatalysts with lipase activity produced by <i>Yarrowia lipolytica</i> in batch culture	Izabela Stolarzewicz, P Zaborniak, Agata Fabiszewska, Ewa Białecka-Florjańczyk	CHEMICAL AND BIOCHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY	2017, 31, 251-259	2017, 3, 251-259
9	The guanidylated bioamine agmatine - a theoretical investigation of its structure and exceptional high basicity in the gas phase	Ewa Raczyńska, Jean-François Gal, Pierre-Charles Maria	COMPUTATIONAL AND THEORETICAL CHEMISTRY	2017, 1109, 10-18	2017, 1, 10-18
10	Quantum-chemical studies on the favored and rare isomers of isocytosine	Ewa Raczyńska	COMPUTATIONAL AND THEORETICAL CHEMISTRY	2017, 1121, 58-67	2017, 58-67
11	The effect of pullulan on the growth and acidifying activity of selected stool microflora of human	Anna Chlebowska-Śmigiel, Małgorzata Gniewosz, Marek Kieliszek, Anna Bzducha-Wróbel	CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY	2017, 18, 121-126	2017, 2, 121-126
12	Effect of the addition of pullulan on the quality of low-fat homogenized scalded sausages	Aneta Cegiełka, Małgorzata Gniewosz, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Anna Chlebowska-Śmigiel	CYTA-JOURNAL OF FOOD	2017, 15, 147-154	2017, 1, 147-154
13	Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties	Katarzyna Neffe-Skocińska, Barbara Sionek, Iwona Ścibisz, Danuta Kołożyn-Krajewska	CYTA-JOURNAL OF FOOD	2017, 15, 601-607	2017, 4, 601-607
14	Comparison of innovative and non-invasive methods in estimating the fat content in pork trimmings	Krzysztof Dasiewicz, Marta Chmiel, Mirosław Słowiński	CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES	2017, 35, 208-213	2017, 3, 208-213
15	Effect of initial pH of medium with potato wastewater and glycerol on protein, lipid and carotenoid biosynthesis by <i>Rhodotorula glutinis</i> yeast	Anna Kot, Stanisław Błażej, Agnieszka Kurcz, Joanna Bryś, Iwona Gientka, Anna Bzducha-Wróbel, Magdalena Maliszewska, Lidia Reczek	ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	2017, 25-31	2017, 27, 25-31
16	Evaluation of the ability to metabolize 1, 2-propanediol by heterofermentative bacteria of the genus <i>Lactobacillus</i>	Krystyna Zielińska, Agata Fabiszewska, Michał Świątek, Daria Szymanowska-Powałowska	ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	2017, 26, 60-63	2017, 60-63
17	Utilization of a waste glycerol fraction using and reusing immobilized <i>Gluconobacter oxydans</i> ATCC 621 cell extract	Lidia Stasiak-Różańska, Stanisław Błażej, Iwona Gientka, Anna Bzducha-Wróbel, Edyta Lipińska	ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	2017, 44-48	2017, 27, 44-48

18	Evaluation of lipid biosynthesis ability by <i>Rhodotorula</i> and <i>Sporobolomyces</i> strains in medium with glycerol	Iwona Gientka, Marta Gadaszewska, Stanisław Błażej, Marek Kieliszek, Anna Bzducha-Wróbel, Lidia Stasiak-Róžańska, Anna Kot	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	2017, 243, 275-286	2017, 2, 275-286
19	Prediction of rye flour baking quality based on parameters of swelling curve	Sylwia Stępniewska, Elżbieta Słowik, Grażyna Cacak-Pietrzak, Daria Romankiewicz, Anna Szafrńska, Dariusz Dziki	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	2017, 244, 1-9	2017, 1-9
20	Microwave radiation and conventional roasting in conjunction with hulling on the oxidative state and physicochemical properties of rapeseed oil	Agnieszka Rękas, Małgorzata Wroniak, Iwona Ścibisz	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 1600501, 1-11	2017, 119, 1-11
21	Volatile markers of cholesterol thermal changes	Dorota Derewiaka, Dorota Zaręba, Mieczysław Obiedziński, Aleksandra Matuszewska-Janica	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 1600486, 1-13	2017, 10, 1-13
22	Oxidative stability and the chemical composition of market cold-pressed linseed oil	Edyta Symoniuk, Katarzyna Ratusz, Krzysztof Krygier	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 1700055, 1-9	2017, 119, 1-9
23	Impact of selected chemical characteristics of cold-pressed oils on their oxidative stability determined using the rancimat and pressure differential scanning calorimetry method	Edyta Symoniuk, Katarzyna Ratusz, Ewa Ostrowska-Ligęza, Krzysztof Krygier	FOOD ANALYTICAL METHODS	2017, 11, 1-10	2017, 75, 1-10
24	Functional properties and oxidative stability of flaxseed oil microencapsulated by spray drying using legume proteins in combination with soluble fiber or trehalose	Ewa Domian, Anna Brynda-Kopytowska, Agata Marzec	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2017, 10, 13741-386	2017, 7, 13741-386
25	The effect of microwave pretreatment of seeds on the stability and degradation kinetics of phenolic compounds in rapeseed oil during long-term storage	Agnieszka Rękas, Iwona Ścibisz, Aleksander Siger, Małgorzata Wroniak	FOOD CHEMISTRY	2017, 222, 43-52	2017, 1, 43-52
26	The influence of carrier material on some physical and structural properties of carrot juice microcapsules	Emilia Janiszewska-Turak, Nicolò Dellarosa, Urszula Tylewicz, Luca Laghi, Santina Romani, Marco Dalla Rosa, Dorota Witrowa-Rajchert	FOOD CHEMISTRY	2017, 236, 134-141	2017, 134-141

27	The effect of composition and aeration on selected physical and sensory properties of freeze-dried hydrocolloid gels	Agnieszka Ciurzyńska, Arleta Mieszkowska, Ignacy Olsiński, Andrzej Lenart	FOOD HYDROCOLLOIDS	2017, 67, 94-103	2017, 94-103
28	Effect of the type of carbohydrate on the DVS critical relative humidity in spray-dried fat-filled pea protein-based powders : comparison with monolayer coverage and Tg values	Ewa Domian, Anna Brynda-Kopytowska, Jolanta Cieślak, Ewa Ostrowska-Ligęza	FOOD HYDROCOLLOIDS	2017, 73, 335-343	2017, 335-343
29	Microbiological quality of selected ready-to-eat leaf vegetables, sprouts and non-pasteurized fresh fruit-vegetable juices including the presence of Cronobacter spp.	Anna Berthold-Pluta, Monika Garbowska, Ilona Stefańska, Antoni Pluta	FOOD MICROBIOLOGY	2017, 221-230	2017, 65, 221-230
30	Carotenoids microencapsulation by spray drying method and supercritical micronization	Emilia Janiszewska-Turak	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2017, 99, 891-901	2017, 891-901
31	Mechanical and combustion properties of sawdust—Straw pellets blended in different proportions	Mateusz Stasiak, Marek Molenda, Maciej Bańda, Joanna Wiącek, Piotr Parasiewicz, Ewa Gondek	FUEL PROCESSING TECHNOLOGY	2017, 156, 366-375	2017, 366-375
32	Biotechnological use of Candida yeasts in the food industry : a review	Marek Kieliszek, Anna Kot, Anna Bzducha-Wróbel, Stanisław Błazejak, Iwona Gientka, Agnieszka Kurcz	FUNGAL BIOLOGY REVIEWS	2017, 31, 1-14	2017, 4, 1-14
33	Influence of de-hulled rapeseed roasting on the physicochemical composition and oxidative state of oil	Agnieszka Rękas, Aleksander Siger, Małgorzata Wroniak, Iwona Ścibisz, Dorota Derewiaka, Andrzej Anders	GRASAS Y ACEITES	2017, 68, 1-10	2017, 1, 1-10
34	Chemical composition and resistance to oxidation of high-oleic rapeseed oil pressed from microwave pre-treated intact and de-hulled seeds	Agnieszka Rękas, Małgorzata Wroniak, Aleksander Siger, Iwona Ścibisz	GRASAS Y ACEITES	2017, e225, 1-9	2017, 4, 1-9
35	Antibacterial and antioxidant activity of essential oils and extracts from costmary (Tanacetum balsamita L.) and tansy (Tanacetum vulgare L.)	Katarzyna Bączek, Olga Kosakowska, Jarosław Przybył, Ewelina Pióro-Jabrucka, Rosaria Costa, Luigi Mondello, Małgorzata Gniewosz, Alicja Synowiec, Zenon Węglarz	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS	2017, 102, 154-163	2017, 154-163

36	Diafiltration and agglomeration as methods to improve the properties of honey powder obtained by spray drying	Katarzyna Samborska, Paulina Sokołowska, Karolina Szulc	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	2017, 39, 33-41	2017, 33-41
37	Influence of ultrasound-assisted osmotic dehydration on the main quality parameters of kiwifruit	Małgorzata Nowacka, Urszula Tylewicz, Santina Romani, Marco Dalla Rosa, Dorota Witrowa-Rajchert	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	2017, 41, 71-78	2017, 71-78
38	Effect of starch type on the physico-chemical properties of edible films	Ewelina Basiak, Andrzej Lenart, Federic Debeaufort	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2017, 98, 348-536	2017, 348-536
39	Changes of mechanical and thermal properties of cranberries subjected to ultrasound treatment	Małgorzata Nowacka, Aleksandra Fijałkowska, Artur Wiktor, Katarzyna Rybak, Magdalena Dadan, Dorota Witrowa-Rajchert	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2017, 13, 20160-306	2017, 6, 20160-306
40	Diastase activity retention and physical properties of honey/arabic gum mixtures after spray drying and storage	Katarzyna Samborska, Aleksandra Wasilewska, Ewa Gondek, Ewa Jakubczyk, Anna Kamińska-Dwórznička	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2017, 13, 20160-320	2017, 6, 20160-320
41	Effect of processing conditions on microstructure and pasting properties of extrusion-cooked starches	Marcin Mitrus, Agnieszka Wójtowicz, Tomasz Oniszczuk, Ewa Gondek, Leszek Mościcki	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2017, 13, 20160-287	2017, 6, 20160-287
42	Effects of the spray drying conditions of chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i> L.) juice concentrate on the physicochemical properties of powders	Jolanta Gawątek, Ewa Domian, Antoni Ryniecki, Sławomir Bakier	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 52, 1933-1941	2017, 9, 1933-1941
43	Mechanical hulling and thermal pre-treatment effects on rapeseed oil antioxidant capacity and related lipophilic and hydrophilic bioactive compounds	Agnieszka Rękas, Małgorzata Wroniak, Aleksander Siger, Iwona Ścibisz, Dorota Derewiaka, Andrzej Anders	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION	2017, 68, 788-799	2017, 7, 788-799
44	Gas-phase basicity of aromatic azines : a short review on structural effects	Ewa Raczyńska, Jean-François Gal, Pierre-Charles Maria	INTERNATIONAL JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY	2017, 418, 130-139	2017, 130-139
45	Kinetics parameters of refined and cold-pressed rapeseed oils after oxidation by Rancimat	Edyta Symoniuk, Katarzyna Ratusz, Krzysztof Krygier	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2017, 276-287	2017, 2, 276-287

46	Application of rosemary for the prolongation of microbial and oxidative stability in mechanically deboned poultry meat from chickens	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka, Edyta Lipińska, Kamil Piwowarek	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2017, 329-342	2017, 2, 329-342
47	Physicochemical properties and milling characteristics of spring wheat from different farming systems	Dariusz Dzik, Grażyna Cacak-Pietrzak, Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca, Antoni Miś, Renata Różyło, Krzysztof Jończyk	JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 19, 1253-1266	2017, 6, 1253-1266
48	The application of FT-IR spectroscopy for quality control of flours obtained from Polish producers	Katarzyna Sujka, Piotr Koczoń, Alicja Ceglińska, Magdalena Reder, Hanna Ciemniewska-Żytkiewicz	JOURNAL OF ANALYTICAL METHODS IN CHEMISTRY	2017, 4315678, 1-9	2017, 1-9
49	The method of coating Fe ₃ O ₄ with carbon nanoparticles to modify biological properties of oxide measured in vitro	Tomasz Niemiec, Mariusz Dudek, Natalia Dziekan, Sławomir Jaworski, Aleksandra Przewozik, Emilia Soszka, Anna Koperkiewicz, Piotr Koczoń	JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL	2017, 100, 905-915	2017, 4, 905-915
50	Effect of the addition of Bifidobacterium monocultures on the physical, chemical, and sensory characteristics of fermented goat milk	Anna Mituniewicz-Małek, Małgorzata Ziarno, Izabela Dmytrów, Jerzy Balejko	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	2017, 100, 6972-6979	2017, 9, 6972-6979
51	Long-term stability of emulsion based on rose oil	Małgorzata Kowalska, Anna Żbikowska, Magdalena Woźniak, Katarzyna Kucharczyk	JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 38, 1563-1569	2017, 11, 1563-1569
52	The use of apple fiber as a fat substitute in the manufacture of bakery products	Anna Żbikowska, Małgorzata Kowalska	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2017, 41, 1-6	2017, 6, 1-6
53	Effect of magnesium acetate on the antimold activity of Lactobacillus	Katarzyna Kycia, Anna Bzducha-Wróbel, Karolina Kraśniewska, Anna Chlebowska-Śmigiel, Małgorzata Gniewosz	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	2017, 80, 96-103	2017, 1, 96-103
54	The effect of drying parameters on the quality of pork and poultry-pork kabanosy produced according to the traditional specialties guaranteed recipe	Marta Chmiel, Lech Adamczak, Katarzyna Wrońska, Dorota Pietrzak, Tomasz Florowski	JOURNAL OF FOOD QUALITY	2017, 1597432, 1-7	2017, 1-7

55	Profile of the phenolic compounds of <i>Rosa rugosa</i> petals	Andrzej Cendrowski, Iwona Ścibisz, Marta Mitek, Marek Kieliszek, Joanna Kolniak-Ostek	JOURNAL OF FOOD QUALITY	2017, 2017, 1-10	2017, 7941347, 1-10
56	The effect of chia seeds (<i>Salvia hispanica</i> L.) addition on quality and nutritional value of wheat bread	Daria Romankiewicz, Waleed Hassoon, Grażyna Cacak-Pietrzak, Małgorzata Sobczyk, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Alicja Ceglińska, Dariusz Dziki	JOURNAL OF FOOD QUALITY	2017, 2017, 1-7	2017, 7352631, 1-7
57	Dehulling and microwave pretreatment effects on the physicochemical composition and antioxidant capacity of virgin rapeseed oil	Agnieszka Rękas, Aleksander Siger, Małgorzata Wroniak, Iwona Ścibisz, Dorota Derewiaka, Andrzej Anders	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2017, 54, 627-638	2017, 3, 627-638
58	High pressure processing and thermal pasteurization of strawberry purée: quality parameters and shelf life evaluation during cold storage	Krystian Marszałek, Łukasz Woźniak, Sylwia Skąpska, Marta Mitek	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2017, 54, 832-841	2017, 3, 832-841
59	A preliminary study of PCBs, PAHs, pesticides and trace metals contamination in cold-pressed rapeseed oils from conventional and ecological cultivations	Małgorzata Wroniak, Agnieszka Rękas	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2017, 54, 1350-1356	2017, 5, 1350-1356
60	Exceptionally high proton and lithium cation gas-phase basicity of the anti-diabetic drug metformin	Ewa Raczyńska, Jean-François Gal, Pierre-Charles Maria, Piotr Michalec, Marcin Zalewski	JOURNAL OF PHYSICAL CHEMISTRY A	2017, 121, 8706-8718	2017, 45, 8706-8718
61	<i>Candida antarctica</i> lipase B as catalyst for cyclic esters synthesis, their polymerization and degradation of aliphatic polyesters	Anna Kundys, Ewa Białecka-Florjańczyk, Agata Fabiszewska, Jolanta Małajowicz	JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT	2017, 26, 1-12	2017, 1, 1-12
62	Chemical composition of edible ostrich offal	Lech Adamczak, Tomasz Florowski, Marta Chmiel, Dorota Pietrzak	JOURNAL OF POULTRY SCIENCE	2017, 54, 326-330	2017, 4, 326-330
63	Effect of oils extracted from plant seeds on the growth and lipolytic activity of <i>Yarrowia lipolytica</i> Yeast	Jolanta Małajowicz, Mariola Kozłowska	JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY	2017, 661-671	2017, 5, 661-671

64	Effects of carbohydrate/protein ratio on the microstructure and the barrier and sorption properties of wheat starch-whey protein blend edible films	Ewelina Basiak, Andrzej Lenart, Federic Debeaufort	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2017, 97, 858-867	2017, 3, 858-867
65	Effect of composition and drying method on glass transition temperature, water sorption characteristics and surface morphology of newly designed β -lactoglobulin/retinyl palmitate/disaccharides systems	Agata Górcka, Karolina Szulc, Ewa Ostrowska-Ligęza, Joanna Bryś, Magdalena Wirkowska-Wojdyła	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	2017, 130, 1-9	2017, 1, 1-9
66	Use of GC and PDSC methods to characterize human milk fat substitutes obtained from lard and milk thistle oil mixtures	Joanna Bryś, Lnês Flores, Agata Górcka, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Ewa Ostrowska-Ligęza, Andrzej Bryś	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	2017, 1-9	2017, 1, 1-9
67	Application of novel acoustic measurement techniques for texture analysis of co-extruded snacks	Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Ewelina Tryzno	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 75, 582-589	2017, 582-589
68	Osmotic dehydration of Honeoye strawberries in solutions enriched with natural bioactive molecules	Hanna Kowalska, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Agnieszka Ciurzyńska, Kinga Czajkowska, Joanna Cichowska, Katarzyna Rybak, Andrzej Lenart	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2017, 85, 500-505	2017, 500-505
69	Assessment of physical properties of structured oils and palm fat	Sylvia Onacik-Gür, Anna Żbikowska, Marzena Przybysz, Małgorzata Kowalska	MATERIALE PLASTICE	2017, 54, 800-805	2017, 4, 800-805
70	Effect of Pullulan Coating on Postharvest Quality and Shelf-Life of Highbush Blueberry (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.)	Karolina Kraśniewska, Iwona Ścibisz, Małgorzata Gniewosz, Marta Mitek, Katarzyna Pobiega, Andrzej Cendrowski	MATERIALS	2017, 965, 1-17	2017, 8, 1-17
71	The effect of pale, soft and exudative meat on the quality of canned pork in gravy	Tomasz Florowski, Anna Florowska, Marta Chmiel, Lech Adamczak, Dorota Pietrzak, Magdalena Ruchlicka	MEAT SCIENCE	2017, 123, 29-34	2017, 29-34

72	Synthetic and natural lipase inhibitors	Ewa Białecka-Florjańczyk, Agata Fabiszewska, Jolanta Małajowicz, Alina Kuryłowicz	MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY	2017, 17, 1-12	2017, 18, 1-12
73	Benzimidazole inhibitors of protein kinase CK2 potentially inhibit the activity of atypical protein kinase Rio1	Konrad Kubiński, Maciej Masłyk, Andrzej Orzeszko	MOLECULAR AND CELLULAR BIOCHEMISTRY	2017, 426, 195-203	2017, 1, 195-203
74	Binding and conversion of selenium in <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 yeasts in bioreactor culture	Marek Kieliszek, Stanisław Błażej, Eliza Kurek	MOLECULES	2017, 22, 1-11	2017, 3, 1-11
75	UPLC-PDA-Q/TOF-MS profile of polyphenolic compounds of liqueurs from rose petals (<i>Rosa rugosa</i>)	Andrzej Cendrowski, Iwona Ścibisz, Marek Kieliszek, Joanna Kolniak-Ostek, Marta Mitek	MOLECULES	2017, 1832, 1-14	2017, 11, 1-14
76	Multivariate study of inulin addition on the quality of sponge cakes	Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak, Małgorzata Kowalska, Sylwia Onacik-Gür	POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES	2017, 201-209	2017, 3, 201-209
77	Drying kinetics, microstructure and antioxidant properties of basil treated by ultrasound	Magdalena Sledz, Artur Wiktor, Małgorzata Nowacka, Dorota Witrowa-Rajchert.	Journal of Food Process Engineering	2017, 40, 1-13	2017, 1, 1-13
78	What's new in biopotential of fruit and vegetable by-products applied in the food processing industry	Hanna Kowalska, Kinga Czajkowska, Joanna Cichowska, Andrzej Lenart	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	2017, 67, 150-159	2017, 150-159

Publikacje w czasopismach naukowych w bazie Scopus

Lp.	Tytuł	Imiona i nazwiska autorów (pub.)	Czasopismo, Nazwa	Rok, Tom, Strony	Rok, Zeszyt, Strony
1	Application of sodium selenite in the prevention and treatment of cancers	Marek Kieliszek, Bogusław Lipiński, Stanisław Błażej	CELLS	2017, 39, 1-8	2017, 4, 1-8
2	Comparison of fatty acid composition in selected dietary supplements containing conjugated linoleic acid	Dorota Derewiaka, Klara Nestorowicz, Rafał Wołosiak	JOURNAL OF DIETARY SUPPLEMENTS	2017, 14, 411-421	2017, 4, 411-421

3	Impact of green tea extract addition on oxidative changes in the lipid fraction of pastry products	Anna Żbikowska, Małgorzata Kowalska, Jarosława Rutkowska, Mariola Kozłowska, Sylwia Onacik-Gür	ACTA SCIENTIARUM POLONORUM TECNOLOGIA ALIMENTARIA	2017, 16, 25-32	2017, 1, 25-32
4	Roasting pumpkin seeds and changes in the composition and oxidative stability of cold-pressed oils	Marianna Raczyk, Aleksander Siger, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Katarzyna Ratusz, Magdalena Rudzińska	ACTA SCIENTIARUM POLONORUM TECNOLOGIA ALIMENTARIA	2017, 16, 293-301	2017, 3, 293-301
5	Właściwości i strawność in vitro skrobi gryczanej w porównaniu ze skrobią pszenną	Małgorzata Piecyk, Elwira Worobiej, Justyna Turos, Ewa Ostrowska-Ligęza	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 89-100	2017, 1, 89-100
6	Zawartość chloropropanodiolu w kwasowych hydrolizatach białek roślinnych i sosach sojowych	Dorota Kowalska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 26-39	2017, 2, 26-39
7	Oleozele perspektywy ich wykorzystania w żywności	Anna Żbikowska, Milena Kupiec, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Małgorzata Kowalska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 5-13	2017, 3, 5-13
8	Procesy technologiczne i chemiczne odśluzowywania olejów roślinnych	Dorota Kowalska, Eliza Gruczyńska, Magdalena Maszewska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 14-26	2017, 3, 14-26
9	Wpływ przetwarzania ziarniaków gryki i obróbki termicznej na składniki odżywcze	Elwira Worobiej, Małgorzata Piecyk, Grzegorz Perzyna, Justyna Turos	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 60-73	2017, 3, 60-73
10	Wpływ wybranych czynników na wydajność ekstrakcji i skład kwasów tłuszczowych oleju mikrobiologicznego otrzymywanego z komórek drożdży <i>Yarrowia lipolytica</i>	Agata Fabiszewska, Agnieszka Pielnińska, Patrycja Mazurczak, Bartłomiej Zieniuk, Małgorzata Wołoszynowska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECNOLOGIA JAKOŚĆ	2017, 24, 59-69	2017, 1, 59-69

Publikacje w czasopismach naukowych – inne

L.p.	Tytuł	Imiona i nazwiska autorów (pub.)	Czasopismo, Nazwa	Rok, Tom, Strony	Rok, Zeszyt, Strony
1	Rehydracja suszy z korzeni pietruszki i pasternaku	Iwona Sitkiewicz, Monika Janowicz, Joanna Żołnierczuk	ACTA AGROPHYSICA	2017, 24, 319-328	2017, 319-328
2	Wpływ karagenu na teksturę i stabilność oleozeli hydroksypropylometylcelulozowych	Anna Żbikowska, Milena Kupiec, Sylwia Onacik-Gür	ACTA AGROPHYSICA	2017, 24, 553-561	2017, 3, 553-561
3	Mathematical modeling of <i>Actinidia arguta</i> (kiwiberry) drying kinetics	Michał Bialik, Ewa Gondek, Artur Wiktor, Piotr Latocha, Dorota Witrowa-Rajchert	AGRICULTURAL ENGINEERING	2017, 21, 5-13	2017, 4, 5-13
4	Comprehensive microbiological evaluation of dry foods for growing dogs marketed in Poland	Karolina Hołda, Wioletta Wiczuk, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Robert Głogowski	ANNALS OF WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES- SGGW ANIMAL SCIENCE	2017, 56, 81-89	2017, 1, 81-89
5	Influence of housing system on selected quality characteristics of duck meat. Chapter 2, Muscovy duck	Monika Michalczuk, Krzysztof Damaziak, Dorota Pietrzak, Agata Marzec, Marta Chmiel, Lech Adamczak, Tomasz Florowski	ANNALS OF WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES- SGGW ANIMAL SCIENCE	2017, 277-285	2017, 56 (2), 277-285
6	Ocena czystości mikrobiologicznej powierzchni produkcyjnych	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka	GOSPODARKA MIĘSNA	2017, 24-26	2017, 3, 24-26
7	Biofilmy bakteryjne - charakterystyka i znaczenia w produkcji żywności	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka	GOSPODARKA MIĘSNA	2017, 14-16	2017, 7, 14-16
8	Postęp w metodach wędzenia	Aneta Cegiełka, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Jan Cegiełka	GOSPODARKA MIĘSNA	2017, 12-16	2017, 11, 12-16
9	Characterization of the essential oil from cone-berries of <i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)	Ewa Majewska, Mariola Kozłowska, Dorota Kowalska, Eliza Gruczyńska	HERBA POLONICA	2017, 63, 48-55	2017, 3, 48-55
10	The effect of biological additives on aerobic stability of silages from meadow sward intended for feeding and energy production	Barbara Wróbel, Krystyna Zielińska, Agata Fabiszewska	JOURNAL OF RESEARCH AND APPLICATIONS IN AGRICULTURAL ENGINEERING	2017, 62, 205-210	2017, 4, 205-210

11	Impact of bacterial preparation on improvement of aerobic stability and biogas yield from meadow sward silage	Krystyna Zielińska, Agata Fabiszewska, Barbara Wróbel	JOURNAL OF RESEARCH AND APPLICATIONS IN AGRICULTURAL ENGINEERING	2017, 62, 219-222	2017, 4, 219-222
12	Rola β -glukanu w przeciwdziałaniu chorobom cywilizacyjnym	Agnieszka Perczyńska, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Anna Żbikowska	KOSMOS	2017, 66, 379-388	2017, 3, 379-388
13	Fizyczno-chemiczne właściwości olejów lniankowych tłoczonych na zimno	Sylwia Marszałkiewicz, Aleksander Siger, Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Katarzyna Ratusz, Magdalena Rudzińska	NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	2017, 11, 235-244	2017, 3, 235-244
14	Wpływ jesiennego terminu siewu na plon i jakość ziarna pszenicy jarej	Alicja Sułek, Anna Nieróbca, Grażyna Cacak-Pietrzak	POLISH JOURNAL OF AGRONOMY	2017, 43-50	2017, 29, 43-50
15	Ocena składu chemicznego oraz właściwości przeciwdrobnoustrojowych olejku eterycznego z lawendy wąskolistnej (<i>Lavandula angustifolia</i> L.) w powszechnie dostępnym preparacie handlowym	Karolina Kraśniewska, Małgorzata Gniewosz, Olga Kosakowska, Katarzyna Pobiega	POSTĘPY FITOTERAPII	2017, 18, 113-118	2017, 2, 113-118
16	Wpływ ogrzewania mikrofalowego nasion rzepaku na wydajność i jakość wytłoczonego oleju	Małgorzata Wroniak, Agnieszka Rękas, Anna Piekut	POSTĘPY NAUKI I TECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO	2017, 72, 15-30	2017, 1, 15-30
17	Wpływ wybranych preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów wieprzowych	Aneta Cegiełka, Krzysztof Dasiewicz, Elżbieta Hać-Szymańczuk	POSTĘPY NAUKI I TECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO	2017, 72, 26-40	2017, 2, 26-40
18	Wykorzystanie zrównoważonych rozwiązań technologicznych w wytwarzaniu wysokiej jakości przekąsek wzbogacanych w białki	Hanna Kowalska, Andrzej Lenart, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Agnieszka Ciurzyńska, Kinga Czajkowska, Maria Hankus, Mariusz Wojnowski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 5-14	2017, 1, 5-14
19	Wpływ rodzaju opakowania oraz grubości warstwy powietrza na czas zamrażania wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego	Zbigniew Pałacha, Aleksander Górski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 39-45	2017, 1, 39-45
20	Aglomeracja układów wieloskładnikowych	Karolina Szulc, Jolanta Zmorzyńska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 55-59	2017, 1, 55-59
21	Wpływ warunków liofilizacji na właściwości suszonego przecieru z owoców dzikiej róży	Dorota Nowak, Angelika Nienautowska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 60-65	2017, 1, 60-65

22	Porównanie przydatności programów „ImageJ” i „Carne 2” do szacowania jakości kiełbasy salami metodą komputerowej analizy obrazu	Krzysztof Dasiewicz, Mirosław Słowiński	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 77-81	2017, 1, 77-81
23	Hydrokoloidy w kształtowaniu właściwości odtwarzanych suszy owocowych na przykładzie gruszek	Monika Janowicz, Dominika Sierszak, Justyna Kadzińska, Krzysztof Królikowski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 82-88	2017, 1, 82-88
24	Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i możliwości ich wykorzystania jako dodatków do ciast chlebowych	Bohdan Achrem-Achremowicz, Alicja Ceglińska, Monika Darmetko, Tadeusz Haber, Joanna Jankowska, Piotr Karpiński, Mieczysław Obiedziński, Renata Tarasiewicz	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 97-109	2017, 1, 97-109
25	Metody wytwarzania przekąsek owocowych wzbogacanych w składniki naturalne	Kinga Czajkowska, Hanna Kowalska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 110-115	2017, 1, 110-115
26	Wpływ zamrażalniczego przechowywania i rozmrażania mikrofalowego na właściwości reologiczne chleba baltonowskiego	Zbigniew Pałacha, Dorota Milewska, Piotr Mach, Krzysztof Królikowski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 5-10	2017, 2, 5-10
27	Badanie mobilności wody w jabłkach odwadnianych osmotycznie metodą magnetycznego rezonansu jądrowego (NMR)	Kinga Samborska, Hanna Kowalska, Urszula Tylewicz, Marco Dalla Rosa	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 20-26	2017, 2, 20-26
28	Wpływ procesu mieszania drobnego mięsa wołowego na dokładność szacowania zawartości tłuszczu metodą komputerowej analizy obrazu	Krzysztof Dasiewicz, Aneta Cegiełka, Małgorzata Kornatowska, Sławomir Rola	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 32-36	2017, 2, 32-36
29	Wpływ obecności powłok jadalnych na zmiany właściwości owoców dyni w czasie przechowywania	Justyna Kadzińska, Monika Janowicz, Stanisław Kalisz, Iwona Sitkiewicz, Monika Mika	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 37-45	2017, 2, 37-45
30	Wykorzystanie produktów prozdrowotnych i suplementów diety w insulinooporności	Hanna Kowalska, Andrzej Lenart, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Kinga Samborska, Magdalena Żebrowska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 46-55	2017, 2, 46-55
31	Analiza uciążliwości i zagrożeń dla środowiska generowanych przez małą piekarnię	Dariusz Piotrowski, Sylwester Chruścik	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 56-62	2017, 2, 56-62

32	Wpływ metody suszenia na przebieg rehydracji suszy z korzeni pietruszki i pasternaku	Iwona Sitkiewicz, Monika Janowicz, Justyna Kadzińska, Agata Krupińska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	2017, 27, 74-81	2017, 2, 74-81
33	Estry chloropropanoli, chloropropanodioli i glicydotu - termicznie indukowane procesowe zanieczyszczenia żywności	Dorota Kowalska, Eliza Gruczyńska, Katarzyna Tarnowska	PROBLEMY HIGIENY I EPIDEMIOLOGII	2017, 98, 9-16	2017, 1, 9-16
34	Struktura sprzedaży silosów zbożowych na przykładzie województwa kujawsko-pomorskiego	Lesław Janowicz, Monika Janowicz	PRZEGLĄD TECHNICZNY	2017, 20-21	2017, 9/10, 20-21
35	Współczesne przechwalnictwo ziarna. Cz. 1	Lesław Janowicz, Adam Kupczyk, Monika Janowicz	PRZEGLĄD TECHNICZNY	2017, 16-17	2017, 11/12, 16-17
36	Współczesne przechwalnictwo ziarna. Cz. 2	Lesław Janowicz, Adam Kupczyk, Monika Janowicz	PRZEGLĄD TECHNICZNY	2017, 18-20	2017, 13, 18-20
37	Przechowywanie i jakość ziarna	Lesław Janowicz, Monika Janowicz	PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	2017, 61, 14-19	2017, 1, 14-19
38	Charakterystyka technologiczna pszennych mąk pasażowych. Cz. 1, Skład chemiczny mąki	Grażyna Cacak-Pietrzak, Dariusz Dziki, Krzysztof Jończyk	PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	2017, 61, 36-38	2017, 3, 36-38
39	Charakterystyka technologiczna pszennych mąk pasażowych. Cz. 2, Właściwości reologiczne ciasta i jakość pieczywa	Grażyna Cacak-Pietrzak, Małgorzata Sobczyk, Dariusz Dziki, Krzysztof Jończyk	PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	2017, 61, 12-16	2017, 4, 12-16
40	Jakość chleba z dodatkiem błonnika pszenne	Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak, Małgorzata Sobczyk, Katarzyna Sujka	PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	2017, 61, 23-27	2017, 5, 23-27
41	Pentozany - budowa, właściwości i znaczenie technologiczne	Sylwia Stępniewska, Grażyna Cacak-Pietrzak	PRZEGLĄD ZBOŻOWO-MŁYNARSKI	2017, 61, 8-12	2017, 6, 8-12
42	Jakość w centrum zrównoważonego rynku produktów owocowo-warzywnych i preferencje konsumentów : II Euro-Śródziemnomorskie Sympozjum Przetwórstwa Owoców i Warzyw. Cz. 2	Dariusz Piotrowski	PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY. FERMENTATION, FRUITS AND VEGETABLE INDUSTRY	2017, 61, 34-35	2017, 4, 34-35
43	Drukowanie żywności w 3D	Ewa Jakubczyk	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 2-7	2017, 1, 2-7
44	System Zarządzania Jakością zgodnie z ISO 9001:2015	Patrycja Pietrow, Jolanta Kowalska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 14-18	2017, 4, 14-18

45	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce i UE	Dorota Miarka, Monika Stanislawek, Jolanta Kowalska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 30-33	2017, 5, 30-33
46	Wartość żywieniowa tłuszczów w wyrobach ciastkarskich trwałych	Sylwia Onacik-Gür, Anna Żbikowska, György Karlovits, Milena Kupiec	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 44-46	2017, 5, 44-46
47	Zastosowanie soków jagodowych do wytwarzania wysokiej jakości suszy z jabłek	Hanna Kowalska, Kinga Czajkowska, Katarzyna Łukasik	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 32-35	2017, 6, 32-35
48	Wybrane zastosowania dwutlenku węgla w przemyśle spożywczym	Emilia Janiszewska-Turak, Dominika Sierszak, Maria Hankus, Zbigniew Pałacha	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 28-32	2017, 7, 28-32
49	Woda w przemyśle spożywczym : analiza wybranych zastosowań	Emilia Janiszewska-Turak, Dominika Sierszak, Maria Hankus, Zbigniew Pałacha	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 47-50	2017, 8, 47-50
50	Turystyka kwalifikowana jako nowy kanał produkcji żywności	Justyna Kadzińska, Stanisław Kalisz, Karolina Końsko	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 73-75	2017, 8, 73-75
51	Zarządzanie energią w zakładach przemysłu spożywczego. Obowiązujące prawodawstwo i możliwości wsparcia finansowego	Lesław Janowicz, Janusz Wojdalski, Monika Janowicz, Adam Kupczyk	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 16-22	2017, 9, 16-22
52	Produkty dla osób uprawiających turystykę kwalifikowaną. Szansa na nowe rynki zbytu	Stanisław Kalisz, Justyna Kadzińska, Karolina Końsko	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 54-57	2017, 9, 54-57
53	Napoje roślinne mlekopodobne - charakterystyka i analiza dostępności w Polsce	Zuzanna Walczak, Anna Florowska, Krzysztof Krygier	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 14-18	2017, 10, 14-18
54	Czym jest żywność barwiąca?	Małgorzata Ziarno, Dorota Zaręba	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 24-27	2017, 11, 24-27
55	Białka rzepaku - możliwości wykorzystania w przemyśle spożywczym	Elżbieta Dłużewska, Anna Florowska, Magdalena Maszewska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	2017, 71, 28-30	2017, 11, 28-30
56	Characterization of bioactive substances and composition of selected nuts available on Polish market	Dorota Derewiaka, Angelika Welenc, Beata Drużyńska, Marta Ciecierska, Ewa Majewska, Jolanta Kowalska, Rafał Wołosiak	TOWAROZNAWCZE PROBLEMY JAKOŚCI. POLISH JOURNAL OF COMMODITY SCIENCE	2017, 103-113	2017, 2, 103-113

57	Ocena wpływu wstępnej obróbki hydrotermicznej nasion rzepaku na jakość fizykochemiczną i stabilność oksydacyjną wyłoczonego oleju	Małgorzata Wroniak, Agnieszka Rękas, Anna Piekut	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 139-147	2017, 588, 139-147
58	Próba zastosowania glicerolu i ziemniaczanej wody sokowej do produkcji karotenoidów przez drożdże <i>Rhodotorula gracilis</i>	Anna Kot, Stanisław Błażej, Agnieszka Kurcz, Iwona Gientka, Joanna Bryś, Kamil Piwowarek, Kamil Konarski	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 49-57	2017, 589, 49-57
59	Antimicrobial and antiviral properties of different types of propolis	Katarzyna Pobiega, Małgorzata Gniewosz, Karolina Kraśniewska	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 69-79	2017, 589, 69-79
60	Wpływ jednokrotnego i dwukrotnego zamrażania oraz rozmrażania na właściwości elektryczne, a także cieplne wybranych produktów spożywczych	Piotr Cieśluk, Artur Wiktor	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 3-13	2017, 589, 3-13
61	Optymalizacja metodą płaszczyzn odpowiedzi suszenia mikrofalowo-konwekcyjnego liści pietruszki poddanych działaniu ultradźwięków oraz obróbce parą wodną	Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Małgorzata Nowacka, Artur Wiktor, Dorota Witrowa-Rajchert	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 15-25	2017, 589, 15-25
62	Zastosowanie metod fizykochemicznych i chemometrycznych do oceny jakości i autentyczności botanicznej miodów gryczanych	Ewa Majewska, Beata Drużyńska, Jolanta Kowalska, Rafał Wołosiak, Marta Ciecierska, Dorota Derewiaka	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 59-68	2017, 589, 59-68
63	Zastosowanie ekstraktu herbaty do stabilizacji oksydacyjnej emulsji tłuszczowej	Rafał Wołosiak, Barbara Cieślukowska, Beata Drużyńska, Dorota Derewiaka, Jolanta Kowalska, Ewa Majewska, Marta Ciecierska	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 123-130	2017, 589, 123-130
64	Wpływ etanolu na przebieg suszenia oraz wybrane właściwości tkanki jabłka	Joanna Żubernik, Magdalena Dadan, Jakub Czyżewski, Dorota Witrowa-Rajchert	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 145-153	2017, 589, 145-153
65	Ocena wybranych właściwości skrobi wyizolowanej z nasion komosy ryżowej	Małgorzata Piecyk, Katarzyna Kowalska, Elwira Worobiej, Ewa Ostrowska-Ligęza	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 91-102	2017, 588, 91-102

66	Utylizacja odpadów pochodzących z zakładów przemysłu spożywczego i paliwowego z wykorzystaniem lipolitycznych drożdży Yarrowia lipolytica	Patrycja Mazurczak, Bartłomiej Zieniuk, Agata Fabiszewska, Dorota Nowak, Małgorzata Wołoszynowska, Ewa Białecka-Florjańczyk	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 15-24	2017, 588, 15-24
67	The effect of fat substitution with fiber preparations on selected quality characteristics of baked poultry pâtés	Adam Zwolan, Andrzej Tyburcy, Aneta Cegiełka, Dorota Pietrzak	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 93-101	2017, 590, 93-101
68	Jakość handlowa nuggetsów z mięsa kurcząt dostępnych na rynku warszawskim	Aneta Cegiełka, Monika Wojtuń, Dorota Pietrzak, Jan Cegiełka	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 159-168	2017, 588, 159-168
69	Wpływ dodatku preparatu błonnika jęczmiennego Vitacel BG 300 na wybrane wyróżniki jakości konserw mięsnych	Joanna Miazek, Bartłomiej Cebula, Mirosław Słowiński	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 63-71	2017, 588, 63-71
70	Wysokobłonnikowe przekąski zbożowo-warzywne - analiza wybranych właściwości fizycznych i funkcjonalnych	Ewa Gondek, Justyna Gauze, Ewa Jakubczyk, Małgorzata Janczar-Smuga, Dorota Nowak, Mateusz Stasiak, Anna Kamińska-Dwórnicka, Katarzyna Samborska	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 15-27	2017, 590, 15-27
71	Właściwości przeciwutleniające ekstraktów związków fenolowych kwiatów jadalnych wybranych gatunków roślin	Rafał Wołosiak, Monika Piątek, Marta Ciecierska, Dorota Derewiaka, Beata Drużyńska, Jolanta Kowalska, Ewa Majewska	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	2017, 73-82	2017, 590, 73-82
72	Applications of various types of coatings in food packaging materials: sensorial assessment and health safety	Małgorzata Nowacka, Aleksandra Mika, Artur Wiktor, Patrycja Ciosek, Katarzyna Rybak, Magdalena Dadan, Dorota Witrowa-Rajchert	JOURNAL ON PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE	2017, 21, 71-75	2017, 2, 71-75
73	Czym uszlachetnić papier?	Małgorzata Nowacka, Artur Wiktor, Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Aleksandra Mika, Dominika Niemczuk, Dorota Witrowa-Rajchert	KIERUNEK SPOŻYWCZY	2017, 32-36	2017, 2, 32-36

74	Pseudocereals and the possibilities of their application in food technology : General characteristics of quinoa	Tadeusz Haber, Mieczysław Obiedziński, Bożena Waszkiewicz-Robak, Elżbieta Biller, Bohdan Achrem-Achremowicz, Alicja Ceglińska	POLISH JOURNAL OF APPLIED SCIENCES	2017, 3, 53-56	2017, 2, 53-56
75	Pseudocereals and the possibilities of their application in food technology : General characteristics of amaranth	Tadeusz Haber, Mieczysław Obiedziński, Bożena Waszkiewicz-Robak, Elżbieta Biller, Bohdan Achrem-Achremowicz, Alicja Ceglińska	POLISH JOURNAL OF APPLIED SCIENCES	2017, 3, 45-52	2017, 2, 45-52
76	Pseudocereals and the possibilities of their application in food technology : Amaranth and quinoa application in food processing	Tadeusz Haber, Mieczysław Obiedziński, Bożena Waszkiewicz-Robak, Elżbieta Biller, Bohdan Achrem-Achremowicz, Alicja Ceglińska	POLISH JOURNAL OF APPLIED SCIENCES	2017, 3, 57-65	2017, 2, 57-65

Monografie

L.p.	Typ publikacji, nazwa	Wydawca	Tytuł	Imiona i nazwiska autorów (pub.)	Rok, Tom, Strony	Liczba arkuszy wydawniczych	ISBN	język
1	Monografia	Wydawnictwo SGGW	Innowacyjny system pomiaru kinetyki procesu liofilizacji oraz właściwości sorpcyjne suszu jako narzędzia oceny prawidłowości jego przebiegu	Dorota Nowak	2017, 128	7,5	978-83-7583-731-5	pl

Rozdział w monografii

L.p.	Typ publikacji, nazwa	Wydawca	Tytuł	Tytuł rozdziału	Imiona i nazwiska autorów (pub.)	Rok, Tom, Strony	Liczba arkuszy wydawniczych	ISBN
1	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Żywność dla przyszłości: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, [Wrocław, 4-5 lipca 2017 r.].	Właściwości zamienników tłuszczu mleka kobiecego uzyskanych na drodze przeestryfkowania smalcu i oleju z ostropestu plamistego	Joanna Bryś, Filipa Flores, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Agata Górńska, Ewa Ostrowska-Ligęza, Andrzej Bryś	2017, 41-48	0,5	978-83-7717-264-3
2	Rozdział w monografii	Oskar Uchański	Puzel 2017: postępy nauk technicznych i ścisłych: praca zbiorowa	Wpływ hydrofobowego źródła węgla na syntezę enzymów lipolitycznych przez szczep drożdży <i>Yarrowia lipolytica</i> ATCC 90812	Agata Fabiszewska, Katarzyna Kozik, Agata Bieńkowska, Anna Kundys, Jolanta Małajowicz	2017, 109-118	0,5	978-83-7996-481-9
3	Rozdział w monografii	Oskar Uchański	Puzel 2017: postępy nauk technicznych i ścisłych: praca zbiorowa	Wpływ gamma-dekalaktonu na wzrost i aktywność lipolityczną drożdży <i>Yarrowia lipolytica</i> W29	Jolanta Małajowicz, Alicja Grzechnik, Sylwia Borzęcka, Anna Kundys, Agata Fabiszewska	2017, 71-77	0,5	978-83-937278-4-1
4	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o.o	Mikrobiologia medyczna i środowiskowa: wybrane zagadnienia	Porównanie wydajności syntezy gamma-dekalaktonu w hodowlach ciągłych mutantu drożdży <i>Yarrowia lipolytica</i> MTLY40-2p	Jolanta Małajowicz, Ewa Majewska, Dorota Nowak	2017, 160-170	1	978-83-65598-77-6
5	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Biznes-Press	Kukurydza: do niej należy przyszłość /.	Suszenie i przechowywanie ziarna kukurydzy	Lestaw Janowicz, Monika Janowicz	2017, 100-104	0,24	978-83-939669-9-8

6	Rozdział w monografii	Springer International Publishing	Handbook of electroporation	Pulsed electric fields as pretreatment for subsequent food process operations	Artur Wiktor,Dorota Witrowa-Rajchert	2017,2439-2454	1	978-3-319-32885-0
7	Rozdział w monografii	Towarzystwo Wydawnictw Naukowych Libropolis	Współczesne problemy zarządzania i inżynierii produkcji - żywność i środowisko: monografia naukowa	Możliwości wykorzystania nowych rozwiązań w monitoringu jakości opakowań do żywności	Aleksandra Mika,Małgorzata Nowacka,Artur Wiktor	2017,193-200	0,5	978-83-63761-92-9
8	Rozdział w monografii	Smithers Rapra Technology	Soy-based bioplastics	Soy protein edible films with improved properties through the blending process	Sabina Galus	2017,151-166	1	978-1-91024-222-3
9	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Żywność dla przyszłości: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, [Wrocław, 4-5 lipca 2017 r.].	Wpływ dodatku białek grochu na teksturę i cechy sensoryczne ciastek bezglutenowych typu muffiny	Elżbieta Dłużewska,Katarzyna Marciniak-Łukasiak,Martyna Maślocha	2017,255-264	0,5	978-83-7717-264-3
10	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Żywność dla przyszłości: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, [Wrocław, 4-5 lipca 2017 r.].	Wpływ dodatku wybranych emulgatorów na jakość smażonego makaronu instant	Katarzyna Marciniak-Łukasiak,Anna Żbikowska,Milena Kupiec	2017,343-354	1	978-83-7717-264-3
11	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Żywność dla przyszłości: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, [Wrocław, 4-5 lipca 2017 r.].	Wpływ dodatku karobu na jakość wyrobów ciastkarskich	Anna Żbikowska,Milena Kupiec,Katarzyna Marciniak-Łukasiak,Małgorzata Kowalska	2017,410-418	0,75	978-83-7717-264-3
12	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Żywność dla przyszłości: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, [Wrocław, 4-5 lipca 2017 r.].	Wpływ wybranych przypraw na jakość oleju rzepakowego w trakcie smażenia	Magdalena Maszewska,Paulina Lewczyńska,Anna Florowska	2017,455-464	0,75	978-83-7717-264-3
13	Rozdział w monografii	University of Economics and Business	Current trends in commodity science: challenges in food development and processing	Assessment of the consumer awareness in the range of bakery fats	Anna Żbikowska,Małgorzata Kowalska,Magdalena Paździor,Piotr Paździor	2017,213-245	1,88	978-83-64513-12-1

14	Rozdział w monografii	Wydawnictwo Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego	Jakość zbóż i przetworów zbożowych: XXXVIII Konferencja w Krynicy Morskiej: 24-27 maja 2017 roku.	Substancje dodatkowe w piekarstwie - regulacje prawne	Grażyna Cacak-Pietrzak	2017,29-32	0,75	978-83-933341-8-6
----	-----------------------	---	---	---	------------------------	------------	------	-------------------