

**Wykazy publikacji w czasopismach naukowych w roku 2010:**

**a) publikacji w czasopismach posiadających współczynnik wpływu Impact Factor (IF), znajdujących się w bazie Journal Citation Reports (JCR) i wymienionych w części A wykazu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, o której mowa w § 14 ust. 3 pkt 1**

Nazwa czasopisma	Tytuł publikacji	Autorzy z jednostki	Rok	Tom	Strony	Język
ACTA ALIMENTARIA	Effects of fatty acid composition of liquid margarines on sensory quality of cakes	dr Anna Żbikowska	2010	39(2)	136-148	angielski
BIOCATALYSIS AND BIOTRANSFORMATION	Catalytic activity of baker's yeast in ester hydrolysis	prof. dr hab. Ewa Bialecka-Florjańczyk dr Jolanta Krzyżkowska dr Izabela Stolarzewicz	2010	28(4)	288-291	angielski
CHEMICAL AND PROCESS ENGINEERING-INZYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA	Effect of granulation of biopreparations on the kinetics of fluidized bed drying of lactic acid bacteria	prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	31	317-331	angielski
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	Kinetics of commercial olive oil oxidation: dynamic differential scanning calorimetry and rancimat studies	dr Witold Bekas dr Dorota Kowalska prof. Bolesław Kowalski dr Marta Łobacz dr Ewa Ostrowska-Ligęza dr Małgorzata Wroniak	2010	112(2)	268-274	angielski
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	Cholesterol oxides content in selected animal products determined by GC-MS	dr Dorota Derewiaka prof. Mieczysław Obiedziński	2010	112(10)	1130-1137	angielski
EUROPEAN JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY	Change of the favored routes of EI MS fragmentation when proceeding from N-1, N-1-dimethyl-N-2-arylformamidines to 1,1,3,3-tetraalkyl-1-2-arylguanidines: substituent effects	prof. dr hab. Ewa Raczyńska	2010	45	762-771	angielski
FOOD CONTROL	Polycyclic aromatic hydrocarbons in infant formulae, follow-on formulae and baby foods available in the Polish market	dr Marta Ciecierska prof. Mieczysław Obiedziński	2010	21(8)	1166-1172	angielski

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	Protein and glycerol contents affect physico-chemical properties of soy protein isolate-based edible films	dr Sabina Galus prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	11(3)	503-510	angielski
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	Water vapour permeability, thermal and wetting properties of whey protein isolate based edible films	dr Sabina Galus prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	20(1)	53-60	angielski
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	Structural impact of osmotically pretreated freeze-dried strawberries on their mechanical properties	dr Agnieszka Ciurzyńska prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	13(5)	1134-1149	angielski
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Activities of amine and phenolic antioxidants and their changes in broad beans ( <i>Vicia faba</i> ) after freezing and steam cooking	dr Beata Drużyńska dr Dorota Nowak dr Małgorzata Piecyk dr Rafał Wołosiak dr Elwira Worobiej	2010	45(1)	29-37	angielski
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Moisture sorption characteristics and glass transition temperature of apple puree powder	dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk dr Ewa Ostrowska-Ligęza	2010	45(11)	2515-2523	angielski
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION	Antioxidant activity and chemical difference in fruit of different <i>Actinidia</i> sp	dr Rafał Wołosiak dr Elwira Worobiej	2010	61(4)	381-394	angielski
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Rehydration and sorption properties of osmotically pretreated freeze-dried strawberries	dr Agnieszka Ciurzyńska prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	97(2)	267-274	angielski
JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Effect of agglomeration on flowability of baby food powders	prof. dr hab. Andrzej Lenart dr Karolina Szulc	2010	75(5)	E276-E284	angielski
JOURNAL OF HETEROCYCLIC CHEMISTRY	Synthesis and proapoptotic properties of new casein kinase II inhibitors	prof. Zygmunt Kazimierczuk prof. dr hab. Andrzej Orzeszko	2010	67(6)	635-641	angielski
JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE-THEOCHEM	Importance of CH tautomers in the tautomeric mixture of uric acid	prof. dr hab. Ewa Raczyńska	2010	947	83-91	angielski

JOURNAL OF ORGANOMETALLIC CHEMISTRY	Liquid crystalline silicon-containing oligomers	prof. dr hab. Ewa Bialecka-Florjańczyk	2010	695	1911-1917	angielski
JOURNAL OF PHYSICAL CHEMISTRY A	Structural study of selected polyhalogenated benzimidazoles (protein kinase CK2 inhibitors) by nuclear quadrupole double resonance, X-ray, and density functional theory	prof. Zygmunt Kazimierczuk prof. dr hab. Andrzej Orzeszko	2010	114	563-575	angielski
JOURNAL OF PHYSICAL ORGANIC CHEMISTRY	Prototropy and $\pi$ -electron delocalization for purine and its radical ions - DFT studies	dr Beata Kamińska prof. dr hab. Ewa Raczyńska	2010	23 (9)	828-835	Angielski
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	Analysis of instrumental and sensory texture attributes of microwave-convective dried apples	dr Hanna Kowalska dr hab. Agata Marzec	2010	41(4)	417-439	angielski
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY	Chemical composition and oxidative stability of selected plant oils	dr Dorota Derewiaka	2010	87(6)	637-645	angielski
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	Liquid and vapour water transfer through whey protein/lipid emulsion films	dr Sabina Galus prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	90(10)	1673-1680	angielski
MEAT SCIENCE	Effects of composite surface coating and pre-drying on the properties of kabanosy dry sausage	dr hab. Andrzej Tyburcy	2010	86(2)	405-410	angielski
PARASITOLOGY RESEARCH	Susceptibility in vitro of clinically metronidazole-resistant Trichomonas vaginalis to nitazoxanide, toyocamycin, and 2-fluoro-2'-deoxyadenosine	prof. Zygmunt Kazimierczuk	2010	107(4)	847-853	angielski
SYNTHETIC COMMUNICATIONS	Chemoselective hydrolysis of ester bonds in the presence of baker's yeast	prof. dr hab. Ewa Bialecka-Florjańczyk dr Ewa Majewska	2010	40 (9)	1264-1269	Angielski

**b) publikacji w innych czasopismach wymienionych w części B wykazu ministra, o której mowa w § 14 ust. 3 pkt. 2 rozporządzenia:**

Nazwa czasopisma	Tytuł publikacji	Autorzy z jednostki	Rok	Tom	Strony	Język
ACTA AGROPHYSICA	Badanie wybranych właściwości fizycznych hydrolizatu białkowego suszonego rozpyłowo	dr Emilia Janiszewska prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	15 (1)	55-64	polski
ACTA AGROPHYSICA	Charakterystyka właściwości fizycznych proszku jabłkowego otrzymanego metodą suszenia pianowo-	dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	15 (2)	281-291	polski

	sublimacyjnego					
ACTA AGROPHYSICA	Właściwości akustyczne ziarna pszenicy o zróżnicowanej strukturze bielma	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	15(2)	257-267	polski
ACTA AGROPHYSICA	Właściwości mechaniczne ciastek biszkoptowych o zróżnicowanej porowatości	dr Hanna Kowalska dr hab. Agata Marzec	2010	16(2)	359-368	polski
ACTA AGROPHYSICA	Właściwości przemiałowe ziarna orkisz i pszenicy zwyczajnej	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek	2010	16(2)	263-273	polski
ACTA AGROPHYSICA	Wpływ emulsji tłuszczowej na właściwości mechaniczne i strukturę powłok serwatkowych	dr Sabina Galus prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	16(2)	275-284	polski
ACTA AGROPHYSICA	Wpływ zawartości aromatu cytrynowego na wybrane właściwości fizyczne mikrokapsulek	dr Emilia Janiszewska prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	16(1)	59-68	polski
ACTA AGROPHYSICA	Wybrane właściwości fizyczne miąższu dyni odwadnianej osmotycznie w roztworach cukrów	prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	16(2)	413-422	polski
ACTA AGROPHYSICA	Wybrane właściwości promiennikowo-konwekcyjnych suszy marchwi i ziemniaka	dr Małgorzata Nowacka prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	16(1)	127-136	polski
ACTA AGROPHYSICA	Wpływ dodatku płatków owsianych na jakość ciasta i pieczywa pszennego	dr Małgorzata Sobczyk	2010	16(2)	423-433	polski
ACTA AGROPHYSICA	Zmiany aktywności wody i tekstury jablek odwadnianych osmotycznie i wzbogacanych w wapń	dr Hanna Kowalska dr hab. Agata Marzec	2010	16(2)	337-345	polski
ACTA AGROPHYSICA	Zmiany właściwości higroskopijnych suszy jabłkowych w czasie przechowywania	dr Małgorzata Nowacka prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	15(2)	359-370	polski
ACTA AGROPHYSICA	Zmiany zdolności przeciwrodnikowej, zawartości polifenoli i barwy w czasie przechowywania suszy jabłkowego uzyskanego przy wykorzystaniu promieniowania	dr Małgorzata Nowacka prof. Dorota	2010	16(2)	391-400	polski

	podczerwonego	Witrowa-Rajchert				
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM. SERIA: BIOTECHNOLOGIA	Lipazy produkowane przez drożdże <i>Yarrowia lipolytica</i>	prof. dr hab. Ewa Bialecka-Florjańczyk dr Jolanta Krzyczkowska dr Dorota Nowak dr Izabela Stolarzewicz	2010	9 (1)	25-32	polski
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM. SERIA: HORTORUM CULTUS	Antimicrobial and antiprotozoal effect of sweet marjoram ( <i>Origanum majorana</i> L.)	prof. Zygmunt Kazimierzczuk dr Mariola Kozłowska	2010	9 (4)	133-141	angielski
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM. SERIA: TECHNOLOGIA ALIMENTARIA	Application of composite protective coatings on the surface of sausages with different water content	dr Aneta Cegielka dr hab. Andrzej Tyburcy	2010	9(2)	151-159	angielski
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM. SERIA: TECHNOLOGIA ALIMENTARIA	Viability and cholesterol uptake by <i>Streptococcus thermophilus</i> cultures in artificial GIT fluids	dr hab. Małgorzata Ziarno	2010	9(1)	83-94	angielski
BROMATOLOGIA I CHEMIA TOKSYKOLOGICZNA	Podnoszenie wartości żywieniowej wysokotłuszczowych produktów ciastkarskich	dr Anna Żbikowska	2010	43(2)	194-202	polski
BROMATOLOGIA I CHEMIA TOKSYKOLOGICZNA	Wpływ probiotycznego szczepu bakterii fermentacji mlekowej <i>Lactobacillus acidophilus</i> La-5 na jakość chleba żytniego	dr hab. Alicja Ceglińska	2010	43(2)	176-183	polski
BROMATOLOGIA I CHEMIA TOKSYKOLOGICZNA	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych oraz ich zależności w produktach mięsnych wędzonych	dr Marta Ciecierska dr Krzysztof Dasiewicz prof. Mieczysław Obiedziński	2010	43(1)	93-100	polski
CHEMIA-DYDAKTYKA-EKOLOGIA-METROLOGIA	Przygotowanie maturzystów do studiów na podstawie wyników testu wstępnego z chemii w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego	dr Witold Bekas dr Beata Just-Brochocka dr Ewa Rostkowska-Demner	2010	15(2)	201-204	polski
CHEMIA-DYDAKTYKA-EKOLOGIA-METROLOGIA	Zielona chemia w przemyśle spożywczym	prof. dr hab. Ewa Bialecka-Florjańczyk	2010	15(1)	21-27	polski

		dr Ewa Majewska				
MEDYCYNA WETERYNARYJNA	Wpływ wybranych czynników przyżyciowych na jakość mięsa kurcząt	prof. dr hab. Mirosław Słowiński	2010	66(11)	770-773	polski
MEDYCYNA WETERYNARYJNA	Występowanie bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w przetworach mlecznych	Irena Molska	2010	66(8)	551-554	polski
NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	Badania nad wpływem rodzaju oświetlenia na dokładność szacowania zawartości tłuszczu metodą komputerowej analizy obrazu w modelowych mieszaninach mięsa i tłuszczu wieprzowego	dr Krzysztof Dasiewicz	2010	4(5)	1-8	polski
NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	Porównanie jakości kielbas drobno rozdrobnionych peklowanych tradycyjnie i z wykorzystaniem preparatu warzywnego jako źródła azotanów V	dr Lech Adamczak dr Tomasz Florowski	2010	4(5)	1-8	polski
NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	Ocena wpływu stopnia substytucji tłuszczu inuliną na wybrane wyróżniki jakości modelowych kielbas	dr Lech Adamczak dr Tomasz Florowski dr hab. Andrzej Tyburcy	2010	4(5)	1-9	polski
NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	The effect of addition of the wheat fibre vitacel WF 400 on the quality of chicken hamburgers	dr Aneta Cegielka	2010	4(5)	1-9	angielski
NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	Wpływ temperatury na efektywność procesu drylowania w produkcji wiśni mrożonej	dr Stanisław Kalisz prof. Mieczysław Obiedziński	2010	4(2)	1-11	polski
POLISH JOURNAL OF AGRONOMY (DAWNIEJ: PAMIĘTNIK PUŁAWSKI)	Wpływ sposobu aplikacji azotu na wartość technologiczną odmian pszenicy ozimej	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr hab. Alicja Ceglińska Józef Chrzanowski Marzena Mikos Grażyna Podolska	2010	152	215-226	polski
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	Investigations into the optimization of parameters of glycerol biotransformation to dihydroxyacetone with the use of immobilized cells of <i>Gluconacetobacter xylinus</i>	dr hab. Stanisław Błazejak	2010	60(3)	273-280	angielski
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	P-aminobenzoic acid (PABA) chagnes folate content in cell biomass of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	dr Iwona Gientka	2010	60(1)	13-17	angielski

POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	Contents of phytosterols and oxyphytosterols in soybean oil with different addition of sea buckthorn seed oil after thermal processing	dr Dorota Derewiaka prof. Mieczysław Obiedziński dr Rafał Wołosiak	2010	60(4)	323-327	angielski
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	Effectiveness of vitamin D3 and calcidiol (25-OH-D3) application in feeding broiler chickens - production performance and meat quality	prof. Jan Mroczek dr Dorota Pietrzak	2010	60(2)	121-126	angielski
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	Formation and properties of trans fatty acids - a review	dr Anna Żbikowska	2010	60(2)	107-114	angielski
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES. FORMERLY ACTA ALIMENTARIA POLONICA	Influence of lard heat treatment on changes in the content of cholesterol and formation of cholesterol oxidation products	dr Dorota Derewiaka prof. Mieczysław Obiedziński	2010	60(1)	19-23	angielski
POSTĘPY FITOTERAPII	Możliwości wykorzystania właściwości żurawiny (Oxycoccus) we współczesnej medycynie	prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz	2010	3	170-175	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Izotermy adsorpcji i desorpcji wody wybranych przypraw	dr hab. Zbigniew Palacha	2010	20(1)	12-18	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Jakość mikrobiologiczna rynkowych przypraw i ziół	dr Anna Berthold-Pluta	2010	20(2)	42-46	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Opracowanie przyspieszonego testu przechowalniczego do oceny stabilności prasowanych drożdży piekarskich	prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz dr Edyta Lipińska	2010	20(2)	16-19	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Chlorowane pochodne glicerolu i ich estry - nowe zagrożenie w żywności		2010	20(2)	78-81	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Właściwości reologiczne wsadów owocowych do jogurtu	dr hab. Zbigniew Palacha dr Iwona Sitkiewicz	2010	20(2)	37-41	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Właściwości sorpcyjne ziarna pszenicy	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	20(2)	68-72	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Ocena parametrów utleniania oleju z nasion wiesiolka z wykorzystaniem różnicowej kalorymetrii skaningowej	dr Joanna Bryś dr Agata Górską	2010	20 (2)	47-51	polski

		dr Ewa Ostrowska-Ligeża dr Magdalena Wirkowska				
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Wpływ aktywności wody na deskryptory emisji akustycznej ziarna pszenicy wyznaczone metodą kontaktową	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	20(1)	50-54	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Wpływ czasu rozrostu końcowego na jakość bułek pszennych otrzymanych metodą odroczonego wypieku	dr Małgorzata Sobczyk	2010	20(2)	25-29	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Znaczenie struktury triacylogliceroli w projektowaniu lipidów strukturyzowanych	dr Joanna Bryś dr Magdalena Wirkowska	2010	20(2)	86-89	polski
POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Zużycie energii w procesie oczyszczania ścieków z wykorzystaniem metody pogłębionego utleniania	dr hab. Roman Kowalczyk	2010	20(2)	61-63	polski
POSTĘPY W OCHRONIE ROŚLIN / PROGRESS IN PLANT PROTECTION	Wpływ wybranych fungicydów na cechy jakościowe ziarna pszenicy jarej odmiany torka	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr hab. Alicja Ceglińska	2010	50(2)	989-993	polski
PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY / SCIENTIFIC - TECHNICAL MAGAZINE FOR FERMENTATION-AND FRUIT-& VEGETABLE INDUSTRY	Straty antocyjanów podczas zabiegów stabilizacyjnych (klarowania, filtracji, wirowania)	dr Agata Górską dr Iwona Ścibisz	2010	54 (9)	16-17	polski
PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY / SCIENTIFIC - TECHNICAL MAGAZINE FOR FERMENTATION-AND FRUIT-& VEGETABLE INDUSTRY	Wykorzystanie serwatki do otrzymywania napjów warzywnych	Michał Olkowski dr hab. Antoni Pluta	2010	54(2)	23-25	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Jak ocenić aktywność przeciwutleniającą składników żywności	dr Agata Górską dr Mariola Kozłowska	2010	64 (10)	46-48	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Ogrzewanie mikrofalowe w przemyśle mleczarskim	dr Anna Berthold-Pluta dr hab. Antoni Pluta	2010	64(4)	17, 18, 20-21	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Pieczyno funkcjonalne - dlaczego należy je spożywać?	dr Monika Janowicz	2010	64(12)	14-17	polski



		dr Hanna Kowalska dr hab. Agata Marzec				
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Produkty mleczne suplementowane związkami żelaza	dr hab. Małgorzata Ziarno	2010	64(4)	6-29	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Spektroskopia NIR on-line w kontroli procesów produkcji żywności		2010	64(1)	26-30	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Ekstrakty drożdżowe - substancje aromatyzujące	dr hab. Elżbieta Dłużewska dr Anna Florowska	2010	64(5)	8-11	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Ekstrakty roślinne w produktach mlecznych	dr Mariola Kozłowska	2010	64 (10)	32-36	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Kwasy tłuszczowe omega-3 rola w żywieniu, występowanie, zastosowanie	dr Magdalena Maszewska	2010	64(5)	30-31	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Metody oceny jakości tłuszczów stosowanych do smażenia	prof. Krzysztof Krygier	2010	64(2)	34-36	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Mleczne napoje fermentowane - wybrane aspekty zdrowotne		2010	64(4)	30-33	polski
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Nowoczesne substancje strukturotwórcze	dr hab. Elżbieta Dłużewska dr Anna Florowska	2010	64(5)	8-11	polski
TŁUSZCZE JADALNE	Oznaczenie stabilności oksydantowej mieszanek oleiny palmowej z olejami rzepakowym i słonecznikowym	dr Magdalena Maszewska	2010	45(1/2)	21-30	polski
TŁUSZCZE JADALNE	Charakterystyka technologiczna i zastosowanie tłuszczów cukierniczych	dr Anna Żbikowska	2010	45(1/2)	41-49	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Plonowanie oraz cechy jakościowe ziarna nowych odmian pszenicy jarej w zależności od poziomu nawożenia azotem	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek	2010	553	7-9	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Porównanie jakości wysokotłuszczowych produktów kruchych uzyskanych bez i z dodatkiem środka spulchniającego	dr Anna Żbikowska	2010	552	247-256	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Próba wykorzystania metody emisji akustycznej do badania ziarna pszenicy ozimej z różnych systemów produkcji roślinnej	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek	2010	553	107-117	polski

		dr Ewa Jakubczyk				
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Próby podwyższenia stabilności oksydacyjnej olejów tłoczonych na zimno przy użyciu wybranych oleożywic przypraw	dr Katarzyna Ratusz dr Małgorzata Wroniak	2010	553	227-236	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Przemiany fazowe składników odżywek w proszku dla niemowląt	prof. dr hab. Andrzej Lenart dr Ewa Ostrowska-Ligęza dr Karolina Szulc	2010	553	171-182	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Przewidywanie wybranych właściwości fizycznych mieszanin sproszkowanych produktów żywnościowych	prof. dr hab. Andrzej Lenart dr Karolina Szulc	2010	553	217-226	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Strata składników rozpuszczalnych z wstępnie odwadnianych osmotycznie liofilizowanych truskawek w czasie rehydracji	prof. dr hab. Andrzej Lenart dr hab. Dariusz Piotrowski	2010	552	169-176	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Właściwości mechaniczne ziarna pszenicy w masie	dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	553	119-127	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Właściwości reologiczne niskotłuszczowych majonezów z inuliną i wybranymi hydrokoloidami	dr Anna Florowska	2010	552	73-82	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ dodatku substancji ochronnych na przebieg procesu zamrażania soków owocowych i warzywnych	dr Anna Kamińska-Dwórznička	2010	553	129-137	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ metody grillowania na poziom zanieczyszczenia produktów mięsnych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi oznaczonymi metodą HPLC-FLD/DAD	dr Marta Ciecierska prof. Mieczysław Obiedziński	2010	552	39-46	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ obróbki termicznej na stabilność barwy mięszu dyni odwadnianego osmotycznie	prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	552	177-185	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ obróbki wstępnej przed suszeniem na zawartość karotenoidów w suszach z marchwi	dr Dorota Nowak	2010	546	245-251	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ odwadniania osmotycznego na emisję akustyczną jablek suszonych konwekcyjnie	dr Hanna Kowalska dr hab. Agata Marzec	2010	552	149-158	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ parametrów mikrokapsułkowania na stabilność aromatu rozmarynowego podczas przechowywania	dr Emilia Janiszewska prof. Dorota	2010	552	83-94	polski

		Witrowa-Rajchert				
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ parametrów obróbki wstępnej na właściwości strukturalne oraz rozkład pierwiastków w liofilizowanym suszu selera korzeniowego	prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	552	127-137	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ parametrów odwadniania osmotycznego i dodatku kwasu askorbinowego na właściwości sorpcyjne suszy jabłkowych	dr Hanna Kowalska prof. dr hab. Andrzej Lenart dr hab. Agata Marzec	2010	552	103-112	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ parametrów suszenia jabłek na zdolność przeciwutleniającą i zawartość polifenoli	prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	553	83-89	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ procesu fermentacji kielbas wieprzowych na skład frakcji sterolowej	dr Dorota Derewiaka prof. Mieczysław Obiedziński	2010	552	65-72	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ procesu mieszania drobnego mięsa wieprzowego na dokładność szacowania metodą komputerowej analizy obrazu zawartości tłuszczu i wybranych wyróżników jakości technologicznej	dr Krzysztof Dasiewicz prof. dr hab. Andrzej Pisula prof. dr hab. Mirosław Słowiński	2010	552	47-55	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ procesu rafinacji na wybrane właściwości karogenów	dr Katarzyna Ratusz dr Małgorzata Wroniak	2010	552	209-215	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ warunków i metody suszenia na wytrzymałość mechaniczną suszy z marchwi	dr Dorota Nowak	2010	552	159-167	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ wysokich ciśnień na wybrane właściwości mięsa kurcząt	prof. Jan Mroczek dr Dorota Pietrzak	2010	552	187-193	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wybrane właściwości fizyczne liofilizowanych galaretek truskawkowych	dr Agnieszka Ciużyńska prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	553	31-39	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Emisja akustyczna masy ziarna o zróżnicowanej aktywności wody	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2010	553	99-106	polski

ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Ocena jakości żywieniowej tłuszczu czipsów ziemniaczanych	dr Katarzyna Ratusz dr Magdalena Wirkowska	2010	553	195-201	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Ocena wpływu stopnia substytucji tłuszczu inuliną na wybrane wyróżniki jakości modelowych konserw mięsnych	dr Lech Adamczak dr Tomasz Florowski	2010	553	91-98	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ dodatku izolowanych białek sojowych na jakość wypieczonego z koncentratu chleba bezglutenowego	dr hab. Elżbieta Dłużewska dr Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2010	552	139-148	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ dodatku preparatów błonnika pszennego na jakość hamburgerów wołowych	dr Aneta Cegielka	2010	552	29-37	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ składnika białkowego na wybrane właściwości fizyczne suszonych rozpylowo emulsji oleju rzepakowego	dr hab. Ewa Domian	2010	553	63-73	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ składu biopreparatów na przebieg suszenia fluidyzacyjnego bakterii fermentacji mlekowej	prof. dr hab. Andrzej Lenart	2010	553	155-169	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ sposobu peklowania na jakość szynek restrukturyzowanych	dr Lech Adamczak dr Tomasz Florowski prof. dr hab. Andrzej Pisula	2010	552	11-18	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ suszenia rozpylowego oraz dodatków stabilizujących na degradację preparatu $\beta$ -amylazy	dr Katarzyna Samborska prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	552	227-236	polski
ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Zmiany zdolności przeciwrodnikowej i zawartości polifenoli w suszach jabłkowych podczas przechowywania	Małgorzata Rząca prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	552	217-225	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Perspektywy stosowania wysokich ciśnień w produkcji żywności wygodnej z mięsa drobiowego	dr Dorota Pietrzak	2010	17(2)	16-28	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Produkcja pieczywa na żurkach ze zbóż bezglutenowych	dr hab. Alicja Ceglińska	2010	17(5)	104-111	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Ocena jakości drobnego mięsa wołowego metodą komputerowej analizy obrazu	dr Krzysztof Dasiewicz prof. dr hab.	2010	17(6)	219-227	polski

		Mirosław Słowiński				
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Suszenie rozpyłowe enzymów - przyczyny inaktywacji oraz metody i mechanizmy ich stabilizacji	dr Katarzyna Samborska	2010	17(6)	7-17	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Termiczna degradacja antocyjanów owoców borówki wysokiej	dr Stanisław Kalisz dr hab. Marta Mitek dr Iwona Ścibisz	2010	17(5)	56-66	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Wpływ ciśnienia homogenizacji na zawartość tłuszczu powierzchniowego w suszonych rozpyłowo emulsjach stabilizowanych białkami mleka	dr hab. Ewa Domian	2010	17(6)	168-176	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Wpływ dodatku ekstraktów roślinnych na zawartość polifenoli ogółem, antocyjanów, witaminy C i pojemność przeciwutleniającą nektarów z czarnej porzeczki	dr Stanisław Kalisz dr Iwona Ścibisz	2010	17(5)	45-55	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Wpływ rozdrobnienia mięsa wołowego na dokładność szacowania zawartości tłuszczu metodą komputerowej analizy obrazu	dr Krzysztof Dasiewicz prof. dr hab. Mirosław Słowiński	2010	17(5)	159-166	polski
ŻYWNOŚĆ. NAUKA. TECHNOLOGIA. JAKOŚĆ	Zawartość składników mineralnych w owocach pięciu odmian dyni olbrzymiej ( <i>Cucurbita maxima</i> )	dr hab. Marta Mitek dr Joanna Niewczas	2010	17(5)	77-84	polski

c) publikacji w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych uwzględnionych w Web of Science (dotyczy grupy nauk ścisłych i inżynierskich oraz nauk o życiu):

Nazwa czasopisma	Tytuł publikacji	Autorzy z jednostki	Rok	Tom	Strony	Język	Numer DOI
Conference on optical sensing and detection II: Brussels, Belgium april 16-19, 2012	Differentiation of microstructures of sugar foams by means of spatially resolved spectroscopy	dr Ewa Gondek dr Ewa Jakubczyk	2012	8439	1-9	angielski	10.1117/12.922288

Wykazy monografii naukowych oraz rozdziałów w monografiach naukowych

a) wykaz monografii naukowych w języku polskim:

Wydawca	Tytuł monografii	Autorzy z jednostki	ISBN	Rok	Objętość	Język
---------	------------------	---------------------	------	-----	----------	-------

Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	prof. Krzysztof Krygier dr Magdalena Maszewska dr Katarzyna Ratusz dr Małgorzata Wroniak dr Anna Żbikowska	978-83-204-3699-0	2010	11,76	polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Właściwości fizyczne żywności	dr hab. Ewa Domian dr Ewa Jakubczyk prof. dr hab. Andrzej Lenart dr hab. Agata Marzec dr hab. Zbigniew Palacha dr Iwona Sitkiewicz prof. Dorota Witrowa-Rajchert	978-83-204-3704-1	2010	23,8	polski
Wydawnictwo SGGW	Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności	dr hab. Stanisław Błażej dr Iwona Gientka	978-83-7583-190-0	2010	8,4	polski

**b) wykaz rozdziałów w monografiach naukowych w językach: angielskim, niemieckim, francuskim, hiszpańskim, rosyjskim lub włoskim:**

	Wydawca	Tytuł monografii	ISBN	Redaktorzy z jednostki	Rok wydania	Objętość monografii	Tytuł rozdziału	Autorzy z jednostki	Objętość rozdziału	Język rozdziału
32	Makovetsky	Technical and food products quality	978-966-1507-32-5		2010	12,74	The food quality and safety systems on an example of Logistic Center (LC)	dr Dorota Nowak	0,7	angielski
33	Makovetsky	Technical and food products quality	978-966-1507-32-5		2010	12,74	Effect of cytorrhysis process on microbiological contamination and biochemical characteristics of compressed baker's yeast	dr Edyta Lipińska	0,7	angielski

**c) wykaz rozdziałów w monografiach naukowych w języku polskim:**

Wydawca	Tytuł monografii	ISBN	Redaktorzy z jednostki	Rok wydania	Objętość monografii	Tytuł rozdziału	Objętość rozdziału	Język rozdziału
Format A-B	Technologia żywności cz.1. Podstawy technologii żywności	83-7054-091-0	dr Dorota Nowak	2010	25,2	Kontrola jakości w procesach produkcji żywności	1,5	Polski
Format A-B	Technologia żywności cz.1. Podstawy technologii żywności	83-7054-091-0	dr Dorota Nowak	2010	25,2	Operacje mechaniczne w przemyśle spożywczym	1,5	Polski

Format A-B	Technologia żywności cz.1. Podstawy technologii żywności	83-7054-091-0	dr Dorota Nowak	2010	25,2	Utrwalanie żywności	4	Polski
Format A-B	Technologia żywności cz.1. Podstawy technologii żywności	83-7054-091-0	dr Dorota Nowak	2010	25,2	Warunki bhp w zakładach przemysłu spożywczego	2	Polski
Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej	Flawonoidy i ich zastosowanie: praca zbiorowa	978-83-7199-637-5		2010	18,55	Wpływ dodatku preparatów pektyn niskometylowanych na zachowalność substancji biologicznie aktywnych w nektarach wiśniowych	0,98	Polski
Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej	Flawonoidy i ich zastosowanie: praca zbiorowa	978-83-7199-637-5		2010	18,55	Wpływ stężenia sacharydów na termiczną stabilność barwników antocyjanowych wyizolowanych z owoców borówek wysokich	0,56	Polski
Państwowa Akademia Nauk	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych zeszyt 553	0084-5477	dr Dorota Nowak	2010	14,98	Selektywne działanie drożdży piekarskich w reakcji hydrolizy estrów	0,5	polski
Państwowa Akademia Nauk	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych zeszyt 553	0084-5477	dr Dorota Nowak	2010	14,98	Wpływ immobilizacji na aktywność katalityczną drożdży	0,5	polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Mikroflora międzyproduktów piekarskich przygotowanych z mąki żytniej typu 720 i 1400	0,56	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Możliwości optymalizacji organizacji zaopatrzenia surowcowego na przykładzie wybranego zakładu przemysłu mleczarskiego	0,5	polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Porównanie tekstury miękiszu pieczywa otrzymanego z mąki orkiszu i pszenicy zwyczajnej	0,56	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ dodatku ekstraktów roślinnych na zawartość polifenoli ogółem, antocyjanów i pojemność przeciwutleniającą napojów owocowych	0,63	Polski

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ dodatku skrobi na wybrane właściwości fizyczne powłok jadalnych sojowych	0,5	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ dodatku szarlatu na jakość pieczywa pszennego	0,56	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ odmiany krajowych jabłek oraz wybranych szczepów drożdży na cechy jakościowe cydrów	0,6	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ parametrów blanszowania na zawartość wapnia i innych składników mineralnych w suszonym selerze korzeniowym	0,8	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ składu surowcowego i aglomeracji na wybrane właściwości fizyczne sproszkowanych odżywek dla dzieci	0,8	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wpływ warunków reakcji na właściwości mieszaniny tłuszczu kurzego z olejem rzepakowym przeestryfikowanej w obecności lipazy z <i>Rhizomucor miehei</i>	0,63	Polski
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku	978-83-929209-8-4		2010	15,4	Wybrane właściwości fizyczne roztworów stosowanych jako nośniki w procesie mikrokapsułkowania aromatów	0,7	Polski
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców	978-83-60489-	prof. dr hab. Andrzej	2010	11,9	Blanszowanie jako sposób modyfikacji właściwości teksturalnych	0,5	polski



	roślinnych	17-8	Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert			suszony tkanki roślinnej		
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych	978-83-60489-17-8	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert	2010	11,9	Właściwości fizyczne mikrokapsulkowanych aromatów spożywczych otrzymanych w wyniku suszenia rozpyłowego	0,5	Polski
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych	978-83-60489-17-8	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert	2010	11,9	Wpływ aglomeracji i składu surowcowego na strukturę żywności w proszku	0,5	Polski
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych	978-83-60489-17-8	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert	2010	11,9	Wpływ dodatków stabilizujących na strukturę kryształów lodu, jakość sensoryczną i właściwości fizyczne lodów mlecznych	0,5	Polski
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych	978-83-60489-17-8	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert	2010	11,9	Wpływ metody suszenia na wybrane właściwości fizyczne suszonej tkanki roślinnej	0,5	Polski
Wyd. Nauk. FRNA	Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych	978-83-60489-17-8	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa- Rajchert	2010	11,9	Wpływ mrożenia, odwadniania osmotycznego i rodzaju substancji osmotycznej na właściwości mechaniczne liofilizowanych truskawek	0,5	Polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Historia margaryny	0,91	Polski

Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Składniki margaryny	3,01	Polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Technologia produkcji margaryny	2,24	Polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Tłuszcze - informacje podstawowe	1,82	Polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Typy margaryn	0,63	Polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Współczesna margaryna: aspekty technologiczne i żywieniowe	978-83-204-3699-0		2010	11,76	Wartość żywieniowa margaryn	1,47	Polski
Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji - PIB	Selected problems of food quality = Wybrane problemy jakości żywności	978-83-7351-432-4		2010	15,54	Wpływ rodzaju opakowania i warunków przechowywania na jakość sensoryczną wyrobów kruchych	0,7	Polski
Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji - PIB	Quality managment of selected processes (modelling - improvement - methods - security -satisfaction) = Zarządzanie jakością wybranych procesów (modelowanie - doskonalenie - metody - bezpieczeństwo - satysfakcja)	978-83-7204-929-2		2010	18,62	Zarządzanie jakością w przykładowej firmie branży spożywczej	0,5	polski
Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Probiotyki w żywności	978-83-929209-9-1		2010	20,09	Wpływ pollulanu na wzrost wybranych szczepów bakterii probiotycznych	1,4	Polski
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego	Jakość i prozdrowotne cechy żywności / pod red. Marii Wojtatowicz, Joanny Kawy-Rygielskiej	978-83-7717-038-0		2010	14,28	Popularne oleje roślinne a ich zanieczyszczenie wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi oznaczonymi metodą GC-MS	0,63	Polski
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych	Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce	978-83-62196-07-4		2010	27,16	Łowiectwo i tradycja polskiej kuchni myśliwskiej jako atuty regionalnej oferty turystycznej	1,3	Polski

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych	Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce	978-83-62196-07-4		2010	27,16	Miody - polskie tradycje oraz ich współczesne wykorzystanie jako elementu atrakcyjności turystycznej regionów	1,3	Polski
Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki	Gastronomia w ofercie turystycznej regionu: monografia	978-83-923668-7-0		2010	50,05	Restauracje typu casual dining i quick service jako współczesne trendy rozwoju gastronomii w turystyce i rekreacji	1,5	Polski

**d) redaktorzy monografii wieloautorskich, w których nie ma rozdziałów afiliowanych dla jednostki:**

Wydawca	Tytuł monografii	ISBN	Redaktorzy z jednostki	Rok wydania	Objętość monografii	Język
Format AB	Technologia żywności cz.1 Podstawy technologii żywności	9788389184351	dr Dorota Nowak	2010	25,2	polski
Wydawnictwa Naukowo-Techniczne	Właściwości fizyczne żywności	978-83-204-3704-1	dr hab. Zbigniew Palacha dr Iwona Sitkiewicz	2010	23,8	polski
Wydawnictwo Naukowe FRNA	Wpływ Procesów Technologicznych na Właściwości Materiałów i Surowców Roślinnych	8360489173, 9788360	prof. dr hab. Andrzej Lenart prof. Dorota Witrowa-Rajchert	2010	11,9	polski
Wydawnictwo SGGW	Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności	978-83-7583-190-0		2010	9,1	polski