

2011

PUBLIKACJE RECENZOWANE

Tytuł czasopisma	Tytuł publikacji	Autor (autorzy)	Rok, tom, str.
Cereal Chemistry	Quality of fats Cookiem as affected by storage and the addition of oat flakes	Żbikowska A., Rutkowska J.	2011, 88(3), 234-238
Chem. Biochem. Eng. Q.	Immobilization of Yeast on Polymeric Supports	Stolarzewicz I., Białecka-Florjańczyk E., Majewska E., Krzyczkowska J.	2011, 25(1), 135-144
Chemical and Process Engineering	Sorption properties of a modified powered cocoa beverage	Kowalska J., Majewska E., Lenart A.	2011, 32(1), 21-31
Computational and Theoretical Chemistry	Quantum-chemical studies of amide-iminol tautomerism for inhibitor of lacte dehydrogenase: Oxamic acid	Raczyńska E.D., Hallmann M., Duczmal K.,	2011, 964, 310-317
Computational and Theoretical Chemistry	Tautomeric preferences nad π -electron delocalization for redox forms of phenol	Raczyńska E.D., Kolczyńska K., Stępniewski T.M	2011, 963, 176-184
Computational and Theoretical Chemistry	On the basicity and π -electron delocalization of 'hexaazabenzene' N ₆ - Quantum-chemical studies	Raczyńska E.D.	2011, 971, 38-41
European Journal of Lipid Science and Technology	Determination of the adulteration of butter.	Derewiaka D., Sosińska E., Obiedziński, Krogulec A., Czaplicki S.	2011, 113, 1005-1011
European Journal of Lipid Science and Technology	Bioactive compounds in unsaponifiable fraction of oils from unconventional sources	Czaplicki S., Ogrodowska D., Derewiaka D., Tańska M., Zadernowski R.	2011, 113, 1456-1464

Flavour and Fragrance Journal	Antibacterial activity of pullulan films containing thymol	Gniewosz M., Synowiec A.	2011, 26(6), 389-395
Food Biophysics	NMR and DSC Water Study during Osmotic Dehydration of <i>Actinidia deliciosa</i> and <i>A. chinensis</i> kiwifruit	Tylewicz U., Panarese V., Laghi L., Rocculi P, Nowacka M., Placucci G., Dalla Rosa M.	2011, 6(2) 327-333
Food Chemistry	Mid-infrared spectroscopy as a tool for rapid determination of internal quality parameters in tomato	Ścibisz I., Reich M., Bureau S., Gouble B., Causse M., Bertrand D., Renard C.	2011, 125, 4, 1390-1397
Food Control	Application of computer vision systems for estimation of fat content in poultry meat	Chmiel M., Słowiński M., Dasiewicz K.	2011, 22 (8), 1424-1427
Food Control	Effect of processing on the content of glucobrassicin and its degradation products in broccoli and cauliflower	Sosińska E., Obiedzinski M.	2011; 8 (22), 1348-1356
High Pressure Research	Effects of high pressure treatment on the quality of chicken patties.	Pietrzak D., Cegiełka A., Fonberg-Broczek, Ziarno M.	2011, 31 (2), 350-357
International Journal of Food Science and Technology	Influence of industrial sterilization, freezing and steam cooking on antioxidant properties of green peas and string beans	Wołosiak R., Worobiej E., Piecyk M., Drużyńska B., Majewska E., Lewicki P. P.	2011, 46, 93-100
Italian Journal of Food Science	Application of modified fats by enzymatic interestrification in emulsions	Kowalska M., Żbikowska A., Szerling K.	2011, 23, (136-144)
J. Mol Model	Consequence of one-electron oxidation and one-electron reduction for aniline	Raczyńska E.D., Stępniewski T., Kolczyńska K.,	2011, 17, 3229-3239

J.Am.Oil Chem.Soc	Characterization of terebinth fruit oil and optimization of acidolysis reaction with caprilic and stearic acids	Koçak D., Keskin H., Fadiloğlu S., Kowalski B., Göğüş F.	2011, 88, 1531-1538
Journal of Texture Studies	Mechanical and acoustic properties of spring wheat vs. its technological quality factors	Marzec A., Cacak-Pietrzak, G., Gondek E.,	2011, 42(4), 319-329
Journal of the Science of Food and Agriculture	Genetic variation in the extract viscosity of rye (<i>Secale cereale L.</i>) bread made from endosperm and wholemeat flour: impact of high-molecular-weight arabinoxylan, starch and protein	Cyran M., Ceglińska A.	2011, 91, 3, 469-479
Meat Science	Lightness of the color measured by computer image analysis as a factor for assessing the quality of pork meat	Chmiel M., Słowiński M., Dasiewicz K.	2011, 88 (3), 566-570
Mol.Cryst.Liq.Cryst	Synthesis and Characterization of Liquid Crystalline Silsesquioxanes Containing Azobenzene Groups	Białecka-Florjańczyk E., Sołtysiak J.	2011, 548, 28-36
Parasitology Research	Novel and promising compounds to treat <i>Cryptosporidium parvum</i> infections	Graczyk Z., Chomicz L., Kozłowska M., Kazimierczuk Z., Graczyk T.	2011, 109, 591-594
Przemysł Chemiczny	Biotransformacje z udziałem drożdży	Białecka-Florjańczyk E., Krzyczkowska J., Stolarzewicz I.	2011, 90(5), 174
Riv. Ital. Soctanze Grasse	Enzymatic and chemical interesterification of chicken fat and rapeseed oil (2:3 wt/wt) mixture	Kostecka M., Kowalski B.	2011, 88, 244-255
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ sieciowania na wybrane właściwości skrobi grochu (<i>Pisum</i>	Piecyk M., Szemberg M.	2011, 2, (75), 53-66

	sativum)		
Żywność Nauka Technologia Jakość	Rola i znaczenie kwasów tłuszczowych omega-3	Marciniak-Łukasiak K.	2011,6(79), 24-35
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ wybranych zagęstników na rozkład kropeł oleju w emulsjach niskotłuszczowych	Kowalska M., Żbikowska A., Górecka A.	2011, 18(4), 84-93
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ rodzaju nośnika na stabilność β -karotenu mikrokasulkowa-nego metodą suszenia rozpyłowego	Dłużewska E., Florowska A., Jasiorska E.	2011, 18(1), 140-151
Żywność Nauka Technologia Jakość	Oliwa z oliwek w diecie śródziemnomorskiej	Wroniak M., Maszewska M.	2011, 18(5), 26-36
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ warunków przechowywania na barwę dżemów z owoców kolorowych	Ścibisz I., Gasik A., Mitek M., Cendrowski A.	2011, 1 (74), 99-111
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ warunków przechowywania na zawartość hydroksymetylofurfuralu, furfuralu i kwasu askorbinowego w dżemach z owoców jagodowych	Cendrowski A., Ścibisz I., Mitek M.	2011, 6 (79), 155-166
Żywność Nauka Technologia Jakość	Analiza sensoryczna jako wskaźnik jakości nektarów i napojów z czarnej porzeczki wzbogacanych ekstraktami z echinacei oraz zielonej herbaty	Łysoniewska E., Kalisz S., Mitek M.	2011, 6 (79), 167-177
Żywność Nauka Technologia Jakość	Zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych (UHP) do utrwalania soków i nektarów truskawkowych	Marszałek K., Mitek M., Skąpska S.	2011, 1 (74), 112-123.

Żywność Nauka Technologia Jakość	Zastosowanie komputerowej analizy do wykrywania wady PSE mięsa wieprzowego	Chmiel M., Słowiński M., Cal P.	2011, 6 (79), s. 47-54
Żywność Nauka Technologia Jakość	Wpływ wysokiego ciśnienia na wybrane właściwości oraz trwałość kotlecików z mięsa drobiowego	Pietrzak D., Trejda E., Ziarno M.	2011, 1 (74), s. 68-77
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Utradźwieki – narzędzie do inaktywacji komórek drożdży oraz izolacji białek wewnątrzkomórkowych	Kapturowska A., Stolarzewicz I., Chmielewska I., Białecka-Florjańczyk E.	2011, 3(76), 160-171
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Stabilność termiczna kompleksów inkluzyjnych kwasu linolowego z β -cyklodekstryną	Górska A., Ostrowska-Ligeża E., Wirkowska M., Bryś J.	2011, 18(2), 115-123
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość	Ocena parametrów utleniania kwasu linolowego z wykorzystaniem różnicowej kalorymetrii skaningowej	Górska A., Ostrowska-Ligeża E., Wirkowska M., Bryś J.	2011, 18(2), 106-114
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka suszonych rozpyłowo emulsji stabilizowanych białkami mleka	Domian E.	2011, 79(6), 5-23
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Wpływ białka na kinetykę adsorpcji pary wodnej przez powłoki serwatkowe	Galus S., Lenart A.	2011, 6(71), 66-73
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Aktywność wody napoju kakaowego w proszku o zmodyfikowanym składzie surowcowym	Kowalska J., Majewska E., Lenart A.	2011, 18, 4, 57-65
Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.	Charakterystyka preparatów bakterii fermentacji mlekowej utrwalonych metodą suszenia fluidyzacyjnego	Lenart A., Miecznikowski A.	2011, 18, 1, 152-164
Acta Agrophisica	Badanie korelacji pomiędzy	Majewska E., Kowalska J. Witrowa-	2011, 17 (2), 369-376

	przewodnością elektryczną i zawartością popiołu w wybranych miodach pszczelich	Rajchert D.	
Acta Agrophysica	Wpływ dodatku mąki i płatków z szarłat na jakość chleba pszennego	Wolska P., Ceglińska A., Drabarczyk vel Grabarczyk E.	2011, 188, 17(1), 219-228
Acta Agrophysica	Zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące we frakcji lipidowej podczas wypieku i przechowywania wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych	Maszewska M., Żbikowska A., Matysiak K.	2011, 18(1), 11-120
Acta Agrophysica	Wpływ odwadniania osmotycznego na barwę i właściwości mechaniczne liofilizowanych truskawek.	Ciurzyńska A., Lenart A., Siemiątkowska M.	2011, 17(1), 17-32
Acta Agrophysica	Wpływ temperatury i ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na właściwości e hydratacyjne suszonych truskawek	Ciurzyńska A., Piotrowski D., Janowicz M., Sitkiewicz I., Lenart A	2011, 17 (2), 289-300
Acta Agrophysica	Wpływ sposobu homogenizacji na wybrane właściwości fizyczne otrzymanych metodą suszenia rozpyłowego mikrokapsulek aromatu cytrynowego	Janiszewska E., Krupa K., Witrowa-Rajchert D.	2011, 18 (2), 287-296
Acta Agrophysica	Wpływ parametrów blanszowania oraz metody suszenia na właściwości mechaniczne suszonych pieczarek	Lentas K., Witrowa-Rajchert D., Hankus M.	2011, 17(2), 359-368
Acta Agrophysica	Wpływ temperatury na właściwości sorpcyjne suszu pieczarek	Kędzińska K., Pałacha Z.	2011, 17(1), 77-88
Acta Agrophysica	Zmiany zawartości witaminy C i	Nowacka M., Witrowa-Rajchert D.,	2011, 17(1), 165-175

	karotenoidów w przechowywanych suszach marchwi i ziemniaka	Strachota W., Sobczak E.	
Acta Agrophysica	Wpływ glicerolu na kinetykę adsorpcji pary wodnej przez powłoki serwatkowe	Galus S., Lenart A.	2011, 18(1), 45-54
Acta Scientiarum Polonorum: Biotechnologia	Wpływ dodatków stabilizujących na przeżywalność drożdży piekarskich Saccharomyces cerevisiae w czasie suszenia sublimacyjnego oraz przechowywania	Samborska K., Drzazga A.	2011, 10(3), 5-14
Acta Scientiarum Polonorum – Biotechnologia	Zwiększenie zdolności biosyntezy dihydroksyacetonu przez bakterie Gluconacetobacter xylinus za pomocą mutagenizacji promieniowaniem UV	Błażej St., Stasiak-Różańska L., Markowski K., Lipińska E.,	2011, 10(3), 17-24
Acta Scientiarum Polonorum – Technologia Alimentaria	Zastosowanie probiotycznego preparatu komórkowego pozyskanego z biomasy bakterii Gluconacetobacter xylinus do biotransformacji glicerolu w dihydroksyaceton	Stasiak L., Błażej St., Miklaszewska A.	2011, 10(1), 35-49
Acta Scientiarum Polonorum – Technologia Alimentaria	The effect of rosemary preparations on the microbial quality and tbars value of model pork batters	Hać-Szymańczuk E., Lipińska E., Stasiuk M.	2011, 10 (2), 165-174
Annals of Warsaw University of Life Sciences – SGGW	Density and porosity of the cut and ground material of energy plants	Lisowski A., Świętochowski A., Szulc K., Lenart A.	2011, 58, 21-28
Annals of Warsaw University of Life	Weryfikacja hipotezy o ewolucyjnej preferencji lekko sfermentowanego	Raczy K., Szelałowska M., Reinholz-Trojan A., Zięba K.,	2011, nr 48, 128-129

Sciences – SGGW	pokarmu u zwierząt na przykładzie Achatina fulica	Koczoń P.	
Aparatura Badawcza i Dydaktyczna	Porównanie profilu lotnych związków wybranych czekolad naturalnych oraz miazg kakaowych	Kruszewski B., Obiedziński M.	2011, XVI, 4, 57-64
Aparatura Badawcza i Dydaktyczna	Kontrowersyjne produkty reakcji Maillarda w żywności	Kruszewski B., Obiedziński M.	2011, XVI, 4, 37-41
Aparatura Badawcza i Dydaktyczna	Ocena zawartości patuliny w zagęszczonym soku jabłkowym z uwzględnieniem etapów procesu produkcyjnego	Sękul J., Worobiej E., Bryła M.	2011, 4, 51-56
Autobusy	Technologiczne aspekty otrzymywania oleju rzepakowego na potrzeby produkcji biopaliwa	Wroniak M., Krygier K., Rusinek R., Anders A.	2011, 12(10), 453-458
Autobusy	Przechowywanie nasion rzepaku – zagrożenia	Rusinek R., Tys. J., Wroniak M., Anders A.	2011, 12(10), 369-374
Autobusy	Obłuskiwanie nasion rzepaku jako metoda podniesienia jakości oleju rzepakowego przeznaczonego na biopaliwa	Anders A., Rusinek R., Wroniak M.	2011, 12(10), 56-62
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ dodatków pochodzenia mlecznego na jakość pieczywa pszennego	Wolska P., Ceglińska A., Zawadka K.	2011, 44, 3, 841-846
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Badania stabilności emulsji spożywczych z dodatkami różnych zagęstników	Kowalska M., Żbikowska A., Górecka A.	2011, 44(3), 883-889

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ temperatury i czasu przechowywania na jakość dżemu z agrestu czerwonego	Cendrowski A., Ścibisz I., Mitek M.	2011, 44, 3, 922-927
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Zawartość hydroksymetylofurfuralu oraz furfuralu w dżemach borówkowych	Ścibisz I., Kalisz S., Mitek M.	2011, 44, 3, 773-778
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ dodatku ekstraktów roślinnych na wybrane parametry jakościowe napojów truskawkowych	Kalisz S., Ścibisz I., Mitek M.	2011, 44, 3, 928-933
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Parametry barwy i analiza sensoryczna jako wskaźniki jakości napojów truskawkowych wzbogacanych ekstraktami z zielonej herbaty i miodokrzewu.	Łysoniewska E., Kalisz S., Mitek M.	2011, 44, 3, 1023-1028
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Przeżywalność ro biotycznych bakterii fermentacji mlekowej w modelowych jogurtach owocowych	Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I.	2011, 44, 3, 645-649
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	β -laktoglobulina – potencjalny nośnik witaminy D	Górska A., Ostrowska-Ligeża E., Wirkowska M.	2011, XLIV(3), 535-538
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Poprawa stabilności termicznej kwasu γ -linolenowego poprzez wytworzenie kompleksu z β -cyklodekstryną	Ostrowska-Ligeża E., Górska A., Wirkowska M.	2011, XLIV(3), 517-520
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Jakość frakcji lipidowej w „prozdrowotnych” wyrobach ciastkarskich	Wirkowska M., Bryś J., Górska A., Ostrowska-Ligeża E., Ratusz K.	2011, XLIV(3), 503-507
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Ocena wybranych suplementów diety WNKT pod względem udziału kwasów	Piecyk M., Łyczko I., Bzducha-Wróbel A., Obiedziński M.	2011, XLIV, 3, 604-608

	omega-3		
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Charakterystyka frakcji sterolowej wybranych serów dojrzewających	Derewiaka D., Obiedziński M.	2011, XLIV, 3, 508-511
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Oznaczenie zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w kawach naturalnych palonych metodą HPLC-FLD/DAD.	Ciecierska M., Obiedziński M.,	2011, 44(3), 732-737
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ czasu i temperatury przechowywania na właściwości organoleptyczne i stabilność tłuszczu w czekoladach pełnomlecznych	Kowalska J., Majewska E., Jakubowska P.	2011, 3, (44), 512-516
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Porównanie metod oznaczania hydroksymetylofurfuralu w miodach pszczelich	Majewska E., Kowalska J., Skiba J.	2011, 3, (44), 779-783
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Kawy zbożowe – charakterystyka i właściwości przeciwutleniające	Worobiej E., Relidzyńska K.	2011, XLIV, 625-629
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ temperatury przechowywania napojów owocowych na zawartość i aktywność wybranych przeciwutleniaczy	Rogińska M., Wołosiak R.	2011, XLIV, 916-921
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Próba oceny czynników wpływających na wybory konsumentów na rynku płatków śniadaniowych	Drużyńska B., Szczechowicz T.	2011, XLIV, 1005-1008
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Przeciwdrobnoustrojowe działanie wodno-etanolowego ekstraktu z liści borówki czernicy (<i>Vaccinium myrtillus L.</i>)	Synowiec A., Gniewosz M., Bączek K., Węglarz Z.	2011, 44 (3), 656-661.
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Przeciwbakteryjne działanie soków	Stobnicka A., Gniewosz M.,	2011, 44 (3), 650-655.

Toksykologiczna	owocowych z żurawiny, rokitnika, noni i goji.	Miętuszevska A.	
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Przeciwdrobnoustrojowa aktywność ekstraktu z kłączy bergenii ro biotyczny (Bergenia crassifolia L. Fritch)	Kraśniewska K., Gniewosz M., Bączek K, Kossakowska O.	44 (3), 662-666.
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Próba przedłużenia trwałości mikrobiologicznej mięsa wieprzowego poprzez zastosowanie powłoki jadalnej	Chlebowska-Śmigiel A., Gniewosz M., Sadło B.	2011, 44 (3), 683-688
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Stan mikrobiologiczny produkcji zagęszczonego soku jabłkowego	Bonin S., Bałdyga P., Lipińska E.,	2011, 44 (3), 706-711
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ składu podłoża fermentacyjnego i zastosowanych szczepów drożdży na przebieg fermentacji alkoholowej oraz jakość spirytusu surowego	Lipińska E., Bonin S., Hać-Szymańczuk E., Leoniuk R.	2011, 44 (3), 964-969
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Ocena aktywności przeciwbakteryjnej szalwii lekarskiej (Salvia officinalis L.)	Hać-Szymańczuk E., Lipińska E., Błażej St., Biedniak K.	2011, 44 (3), 667-672
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Ocena wybranych suplementów diety WNKT pod względem udziału kwasów omega-3	Piecyk M., Łyczko I., Bzducha-Wróbel A., Obiedziński M.	2011, 44 (3), 604-608
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Alternatywne probiotyczne napoje warzywne i owocowe	Zaręba D., Ziarno M.	2011, XLIV, 2, 160-168
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Przeżywalność probiotycznych bakterii fermentacji mlekowej w modelowych jogurtach owocowych	Ziarno M., Zaręba D., Ścibisz I.	2011, XLIV, 3, 645-649
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Wpływ czasu hodowli na profil kwasów tłuszczowych Lb. Rhamnosus GG i Lb.	Zaręba D., Ziarno M.	2011, XLIV, 3, 871-876

	Acidophilus La-5 w aspekcie chemotaksonomicznej identyfikacji		
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna	Charakterystyka mieszaniny tłuszczu gęsiego z olejem rzepakowym (2:3M/M) przed i po przeestryfikowaniu w opecności preparatu Lipozyme	Kostecka M., Kowalski B.	2011, XLIV(2), 194-198
Electronic Journal of Polish Agricultural Universities	The effect of applications of chosen <i>Lactobacilli</i> strains as starter cultures on rye bread quality	Ostosiewicz A., Ceglińska A., Bartochowska K.	2011, 14(4), #18
Electronic Journal of Polish Agricultural Universities Food Sciences and Technology	The effect of application of chosen <i>Lactobacilli</i> strains as starter cultures on rye bread quality	Ostasiewicz A., Ceglińska A., Bartchowska K.	2011, vol.4, issue 4
Inżynieria Rolnicza	Ocena możliwości zastosowania metody emisji akustycznej do wykrywania zanieczyszczeń ziarna pszenicy	Gondek E., Jakubczyk E., Cacak-Pietrzak G.	2011, 15 (1), 63-68
Inżynieria Rolnicza	Kinetyka suszenia, właściwości morfologiczne i mechaniczne suszonych próżniowo truskawek	Janowicz M., Sitkiewicz I., Piotrowski D., Lenart A., Hankus M.	2011, 5 (130), 99-106
Medycyna Weterynaryjna	Obrót przedubojowy przyczyną stresu u drobiu	Jarosiewicz K., Słowiński M.	2011, 67, (5), 309-312
Medycyna Weterynaryjna	Przeciwtoksyczne i przeciwdrobnoustrojowe właściwości składników ściany komórkowej drożdży	Bzducha-Wróbel A., Błażej St.	2011, 67 (4), 244 – 249
Medycyna Weterynaryjna	Wykorzystanie promieniowania jonizującego w technologii żywności	Hać-Szymańczuk E., Lipińska E., Pogańska D.	2011, 67 (11), 740-744

Medycyna Weterynaryjna	Jakość mikrobiologiczna oscypków	Berthold-Pluta A., Pluta A., Zaniecka M	2011, 67, 335-338
Medycyna Weterynaryjna	Przeżywalność Bacillus cereus w górnym odcinkach przewodu pokarmowego	Berthold-Pluta A., Pluta A., Leszcz G.	2011, 67, 661-664
Medycyna Weterynaryjna	Przeżywalność Bacillus cereus w jelicie cienkim	Berthold-Pluta A., Pluta A., Leszcz G.	2011, 67, 733-736
Nauka Przyroda Technologie	Wybrane sposoby ograniczenia zawartości tłuszczu w produktach panierowanych	Tyburcy A.	2011, 5, 3, #20
Opakowanie	Inteligentne opakowania – przykłady i zastosowanie	Nowacka M., Fijałkowska A.	5/2011, 64-69
Opakowanie	Aktywne materiały przeznaczone do kontaktów z żywnością	Nowacka M., Fijałkowska A.	8/2011, 68-72
Pamiętnik Puławski	Wpływ sposobu aplikacji azotu na wartość technologiczną odmian pszenicy ozimej	Podolska G., Cacak-Pietrzak G., Ceglińska A., Mikos M., Chrzanowski J.	2010, 152, 215-226 *
Polish Journal of Cosmetology	Testy obciążeniowe wyrobów kosmetycznych w warunkach przemysłowych – porównanie norm zakładowych i ISO/CD 11930	Gniewosz M., Stobnicka A., Stankiewicz T.	2011, 14 (1), 62-68
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Changes In the fatty acids composition, especially trans isomers, and hest stability of selected frying fats available on the Polish market In the years 1997 and 2008	Żbikowska A., Krygier K.	2011, 61(1), 45-49

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	Freeze-drying today – applications and properties of freeze-dried food products	Ciurzyńska A., Lenart A.	2011, 3(61), 165–171
Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego	Wpływ sposobu dodawania ekstraktu rozmarynu do mięsa na jego właściwości antyoksydacyjne	Tyburcy A., Maziarczyk D., Florowski T.	2011, 66, (1), 126-136
Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego.	Identyfikacja geograficznego pochodzenia kaw gatunku Coffea arabica i Coffea Canephora var. obusta w oparciu o ich skład chemiczny	Bryła M., Obiedziński M., Sękul J.	2011, 3, 47-53.
Postępy Techniki Przemysłu Spożywczego	Wpływ procesów technologicznych na aktywność przeciwutleniającą i zawartość polifenoli w tkance jabłka	Nowacka M., Witrowa-Rajchert D., Ruła J.	2011, 21/39(2), 12-15
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Kancerogeny chemiczne w żywności. Część II	Kozłowska M., Majewska E., Łobacz M.	2011, 2, 65-71
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Kancerogeny chemiczne w żywności. Część I	Majewska E., Kozłowska M., Łobacz M.	2011, 1, 71-75
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Lipidy ustrukturyzowane bogate w kwasy omega-3 otrzymane na drodze enzymatycznego przeestryfikowania smalcu	Tarnowska K., Bryś J., Wirkowska M., Gruczyńska E.	2011,2
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ czasu zapiekania na jakość bułek pszennych otrzymanych metodą odroczonego wypieku	Sobczyk M., Malon A.	2011, 21/39, 2, 19-23

Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wykorzystanie biokatalizatorów w procesie przeestryfikowania enzymatycznego	Kowalska M., Żbikowska A.	2011, 21(1), 66-71
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wykorzystanie komputerowych systemów wizyjnych w technologii żywności. Część I	Dasiewicz K., Chmiel M.	2011, 21/38, 127-132
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Energochłonność pozyskiwania i uzdatniania wody w wybranym zakładzie przemysłu spożywczego	Kowalczyk R., Tarnowski M.	2011, 21/39, 2, 37-41
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Badanie stanu wody w wybranych kaszach z wykorzystaniem metody opartej na izotermach sorpcji	Pałacha Z., Chojnowska M.	2011, 21/38(1), 28-34
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Aktywność wody wybranych grup produktów spożywczych	Pałacha Z., Makarewicz M.	2011, 21/39(2), 24-29
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Wpływ białka i glicerolu na kinetykę adsorpcji pary wodnej przez powłoki sojowe	Galus S., Lenart A.	2011, 1, 9-13
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Suszenie rozpyłowe miodu pszczelego z maltodektryną	Samborska K., Choromańska A., Witrowa-Rajchert D., Bakier S.	2011, 1, 19-23
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Naturalne substancje o działaniu kancerogennym w żywności	Kromołowska R., Wołosiak R., Sadowska A.	2011, 1, 87-91
Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego	Przegląd produktów spożywczych wzbogaconych w kwas foliowy dostępnych na rynku polskim	Gientka I., Pawłowska E.,	2/2011, 80-84

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny	Substancje lotne kształtujące jakość jabłek i koncentratu jabłkowego	Bałdyga P., S. Bonin, Sękul J., Bryła M.	2011, 5, 20-21
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny	Wpływ pierwiastków magnezu i wapnia na proces fermentacji winiarskiej	Bonin S., Stanisławczyk M.	2011, 55, 5, 16-17
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny	Substancje lotne kształtujące jakość jabłek i koncentratu jabłkowego	Bałdyga P., Bonin S., Sękul J., Bryła M.	2011, 55, 5, 20-21,
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny	Ocena ilościowa i jakościowa stopnia zanieczyszczenia powietrza w wytwórni wyrobów alkoholowych.	Gniewosz M., Stobnicka A, Pisarczyk T.	2011,11-12, 8-10.
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Wpływ temperatury na zawartość barwników antocyjanowych w przetworach owocowych	Górska A., Scibisz I.	2011, 55, 4, 14-15
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	Suszenie owoców i warzyw z wykorzystaniem energii mikrofal.	Piotrowski D., Praga W.	2011, 55,(9), 26-27
Przemysł Spożywczy	Ekstrakty drożdżowe-substancje aromatyzujące	Dłużewska E., Florowska A.	2011, 65(5), 22-28
Przemysł Spożywczy	Wpływ wybranych czynników na jakość makaronów instant	Marciniak-Łukasiak K., Ciszek G.	2011,65(11), 44-46
Przemysł Spożywczy	Lody z dodatkami prozdrowotnymi	Bulwarska M., Florowska A.	2011, 65(9), 22-24
Przemysł Spożywczy	Żywność funkcjonalna – co to dziś oznacza?	Krygier K.	2011, 65(5), 14-18

Przemysł Spożywczy	Bezpieczeństwo zdrowotne tłuszczów stosowanych do smażenia – projekt nowych polskich regulacji	Mengual Domenech A., Krygier K., Suchowiak M., Biliński P.	2011, 65(7-8), 42-46
Przemysł Spożywczy	Mięso drobiowe odkostnione mechanicznie	Pietrzak D., Słowiński M., Mroczek J.	2011, 65 (7-8), 68-71
Przemysł Spożywczy	Komputerowe systemy wizyjne w ocenie jakości mięsa wołowego	Chmiel M., Słowiński M., Dasiewicz K., Florowski T.	2011, 65 (9), 45-48
Przemysł Spożywczy	Upostaciowane białko sojowe w paluszkach z mięsa kurcząt	Cegiełka A., Sawicki T.	2011, 65 (11), 47-49.
Przemysł Spożywczy	Przetwory mięsne wzbogacone w kwasy tłuszczowe omega-3	Rycielska J., Słowiński M.	2011, 65, (3), 32-34
Przemysł Spożywczy	Suszenie pianowe – nowe kierunki w suszeniu żywności	Jakubczyk E.	2011, 65(6), 42, 44-46
Przemysł Spożywczy	Wpływ parametrów suszenia mikrofalowego na zawartość polifenoli w wybranych ziołach	Nowacka M., Łuczywek K., Witrowa-Rajchert D.	10/2011, 51-53
Przemysł spożywczy	Innowacyjne procesy wstępne stosowane przed suszeniem owoców i warzyw	Nowacka M., Witrowa-Rajchert D.	9/2011, 34-38
Przemysł spożywczy	50 lat Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie	Witrowa-Rajchert D.	2011, T. 65, 11, 38-39
Przemysł spożywczy	Procesy wstępne stosowane przed suszeniem owoców i warzyw	Nowacka M., Witrowa-Rajchert D.	6/2011, 65, 6, 36-38
Przemysł Spożywczy	Skrobia modyfikowana typu OSA w układach emulsyjnych żywności	Świrydow E., Domian E.	2011, 65 (10), 16-21
Przemysł Spożywczy	Rozpuszczalniki przyszłości – ciecze	Majewska E.,	2011, 4, 18-21

	jonowe i płyny nadkrytyczne	Bialecka-Florjańczyk E.	
Przemysł Spożywczy	Żywność luksusowa – co wiemy o kawiorze i truflach	Rogińska M., Wołosiak R.	2011, 12, 22-25
Przemysł Spożywczy	Ocena zdolności biosyntezy tłuszczu przez wybrane drożdże w hodowlach z gliceryną	Komorowski K., Błażej St.	2011, 65, 48-51
Przemysł Spożywczy	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne żywności w opinii konsumentów	Hać-Szymańczuk E., Lipińska E., Nowacka K.	2011, 65, 10, 48-50
Przemysł Spożywczy	Enzymy w mleczarstwie – aspekty technologiczne i prawne.	Zaręba D., Ziarno M.	2011, 7/8 (65), 54-57
Przemysł Spożywczy	Znaczenie substancji hamujących w mleku.	Zaręba D., Kwietniewska K., Ziarno M.	2011, 10, 22-25
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Ocena parametrów jakościowych wybranych produktów owocowo - warzywnych dla niemowląt i małych dzieci	Kalisz S., Mitek M., Kubikowska K.	2011, 196, 9-16
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Wpływ wysokich ciśnień hydrostatycznych (UHP) na jakość soków i nektarów truskawkowych	Marszałek K., Mitek M., Skapska S., Kalisz S., Ścibisz S., Ulman I.	2011, 205, 44-52
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Jasność barwy wyznaczona metodą komputerowych systemów wizyjnych jako parametr pozwalający na wykrywanie wad mięsa wieprzowego	Chmiel M., Słowiński M., Zychowicz K.	2011, 196, 218-226
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Znakowanie produktów spożywczych w aspekcie alergii pokarmowej w opinii	Piecyk M., Marczuk- Daniluk M.	2011, 206, 83-91

	konsumentów		
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Charakterystyka wybranych związków odżywczych i nieodżywczych w produktach z nasion komosy ryżowej	Worobiej E., Pałyga J., Piecyk M.	2011, 205, 178-185
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Analiza skład kwasów tłuszczowych z uwzględnieniem izomerów trans w wybranych produktach przekąskowych	Derewiaka D., Orzolek J.	2011, 196, 139-146
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Preferencje konsumentów na rynku napojów energetyzujących	Majewska E., Kowalska J., Sikorska I.	2011, 206, 142-149
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Właściwości przeciwutleniające buraków ćwikłowych i ich przetworów	Wołosiak R., Cheda K.	2011, 205, 77-84
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Ocena jakości wybranych soków pomarańczowych dostępnych na rynku warszawskim	Wołosiak R., Łucek A.	2011, 196, 77-83
Towaroznawstwo żywności w zapewnieniu potrzeb konsumenta	Oznaczanie wybranych związków biologicznie aktywnych oraz badanie właściwości przeciwutleniających ekstraktów z mięszu i skórki owoców mango	Drużyńska B., Skubek P.	2011, 205, 61-68
Wiadomości Chemiczne	Biotransformacje z udziałem genetycznie modyfikowanych drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Białecka-Florjańczyk E., Zamojska W., Kapturowska A.	2011, 65
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk	Zmiany oksydacyjne frakcji tłuszczowej w przechowywanych ciastkach	Żbikowska A., Tenderenda A.	2011, 558, 321-330

Rolniczych	kruchych		
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ temperatury i ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na proces suszenia oraz na skurcz truskawek	Piotrowski D., Sitkiewicz I., Ciurzyńska A., Lenart A.	2011, 558, 197-206
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ dodatku mąki gryczanej na jakość pieczywa pszennego	Dojczew D., Sobczyk M., Jabłonka O.	2011, 558, 43-50
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ ilości ziarniaków pszenicy na efekt akustyczny podczas procesu kompresji	Gondek E., Jakubczyk E., Cacak-Pietrzak G.	2011, 558, 63-71
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ dodatku mąki gryczanej na jakość koncentratów chleba bezglutenowego	Marciniak-Łukasiak K., Skrzypacz M.	2011, 558, 141-151
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ dodatku oleożywic rozmarynu i oregano na zmiany oksydacyjne olejów tłoczonych na zimno w teście termostatowym	Wroniak M., Ratusz K.	2011, 558, 301-309
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Analiza jakości wybranej z rynku warszawskiego oliwy z oliwek	Wroniak M., Wirkowska M.	2011, 558, 311-310
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ wzrastających dawek azotu na jakość technologiczną ziarna pszenicy jarej	Cacak-Pietrzak G., Gondek E., Sułek A., Sułek A.	2011, 558, 21-32
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Właściwości przeciwutleniające oraz zawartość związków fenolowych w ekstraktach przypraw i ziół z rodziny <i>Lamiaceae</i> .	Kozłowska M., Ścibisz I.	2011, 558, 131-140

Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ temperatury i ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na właściwości sorpcyjne suszonych truskawek	Ciurzyńska A., Piotrowski D., Janowicz M., Sitkiewicz I., Lenart A.	2011, 563, 31-37
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wybrane właściwości fizyczne mikrokapsułkowanego soku z aronii	Cupiał D. Witrowa-Rajchert D.	2011, 558, 33-42
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Ścisłość w ocenie sypkości wybranych sypkich produktów spożywczych	Domian E., Szymański P.	2011, 558, 51-62
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ modyfikacji składu surowcowego na wybrane właściwości fizyczne słodzonego kakao w proszku	Kowalska J., Majewska E., Lenart A., Bieniek M.	2011, 558, 119-129
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Charakterystyka właściwości mechanicznych suszonego sublimacyjnie żelu agarowego	Jakubczyk E., Banaś K., Gondek E.	2011, 558, 83-92
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Odwadnianie osmotyczne dyni wstępnie blanszowanej lub zamrożonej	Janowicz M., Fronckiewicz E	2011, 558, 93-103
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Właściwości geometryczne suszonych próżniowo mrożonych truskawek odmiany Bounty i Pandora	Janowicz M., Piotrowski D., Ciurzyńska A., Sitkiewicz I., Pomarańska-Łazuka W., Lenart A.	2011, 563, 83-90
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Zmiany gęstości i porowatość suszy selera korzeniowego pod wpływem różnych warunków blanszowania	Lentas K., Witrowa-Rajchert D.	2011, 563, 113-120
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk	Wpływ parametrów odwadniania osmotyczno-konwekcyjnego na	Pękosławska-Garstka A., Kowalska H., Marzec A., Lenart A.	2011, 558, 187-195

Rolniczych	rehydrację suszu z jabłek		
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wybrane właściwości mechaniczne suszonych próżniowo truskawek.	Sitkiewicz I, Piotrowski D., Ciurzyńska A., Janowicz M., Lenart A.	2011, 563, 145-152
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ sacharydów na właściwości reologiczne kleiku sieciowanej stabilizowanej skrobi kukurydzianej woskowej z dodatkiem gumy guar	Sitkiewicz I., Wojdyła M	2011, 558, 253-262
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ udziału fazy olejowej na lepkość emulsji o/w stabilizowanych białkami mleka	Sulek A., Domian E.	2011, 558, 263-274
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Termokinetyczna analiza tłuszczu mlecznego z wykorzystaniem różnicowego kalorymetru skaningowego	Ostrowska – Ligęza E., Wirkowska M., Górską A.	2011, 558, 171-185
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Ocena frakcji lipidowej mleka kobycego, krowiego i wybranych olejów roślinnych	Bryś J., Wirkowska M., Gajda K., Górską, A., Obiedzińska A.	2011, 558, 11-19
Zeszyty Problemowe Postępu nauk Rolniczych	Przebieg procesu zamrażania wybranych soków owocowych i określenie udziału wody wymrożonej i niewymrożonej	Kamińska A., Karlińska A.	2011, 558, 103-109
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ temperatury i ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na właściwości sorpcyjne suszonych truskawek	Ciurzyńska A., Piotrowski D., Janowicz M., Sitkiewicz I., Lenart A.	2011, 563, 31-37
Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Właściwości geometryczne suszonych próżniowo mrożonych truskawek odmiany Bounty i Pandora	Janowicz M., Piotrowski D., Ciurzyńska A., Sitkiewicz I., Pomarańska-Łazuka W., Lenart A.	2011, 563, 83-90

Zeszyty Problempwe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ temperatury i ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na proces suszenia oraz na skurcz truskawek	Piotrowski D., Janowicz M., Sitkiewicz I., Ciurzyńska A., Lenart A.	2011, 558, 197-206
Zeszyty Problempwe Postępów Nauk Rolniczych	Wybrane właściwości mechaniczne suszonych próżniowo truskawek	Sitkiewicz I, Piotrowski D., Ciurzyńska A., Janowicz M., Lenart A.	2011, 563, 145-152

MONOGRAFIA NAUKOWA, PODRĘCZNIK AKADEMICKI

Wydawca	Tytuł monografii liczba ark. wyd.	Autor (autorzy)	rok, tom, strony	Miejsce wydania
WydawnictwoSGGW	Studia nad wpływem ekologicznego i konwencjonalnego systemu produkcji roślinnej na wartość technologiczną wybranych odmian pszenicy ozimej 5 ark. wyd.	Cacak-Pietrzak G.	2011, 83 ss.	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	MIĘSO – Podstawy nauki i technologii (red. Pisula A., Pospiech E.) 39, 6 ark. wyd.	praca zbiorowa	2011, 520	Warszawa
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu	New Trends in Food Analytics, 10,2 ark. wyd. An attempt to use computer vision systems (CVS) to detect DFD defect in beef , 0,5 ark. wyd.	Chmiel M., Słowiński M., Dasiewicz K., Florowski T.	2011, Monography CXXIV, 129-133	Wrocław

TRIPSOFT, Slovakia	Quality Improvement (ed. S. Borkowski, J. Rosak-Szyrocka) The methods of quality management and food safety in the distribution of food on the example of the supermarket 0,5 ark. wyd.	Nowak D., Górczak A.	2011,79-91	Trnava
NTUA, School of Chemical Engineering, Athens	Food Process Engineering in a Changing World: Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food, 500 ark. The application of acoustic emission to measure texture of food foams, 0,5 ark. wyd.	Jakubczyk E., Gondek E.	2011, electronic version, FMS 482, 1-6	Ateny
NTUA, School of Chemical Engineering, Athens	Food Process Engineering in a Changing World: Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food, 500 ark. wyd. Characteristics of selected functional properties of apple powders obtained by the foam-mat drying method, 0,5 ark. wyd.	Jakubczyk E., Gondek E., Tambor K.	2011, electronic version EPF 484, 1-6	Ateny
NTUA, School of Chemical Engineering, Athens	Food Process Engineering in a Changing World : Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food, 500 ark. wyd. Possibilities of X-ray nano-CT for internal quality assessment of food products. 0,5 ark. wyd.	Herremans E., Chassagne-Berces S., Chanvrier H., AtoniukA., Kusztal R.,	2011, electronic version, FMS 112, 1-6	Ateny

		Bongaers E., Verlinden B., Jakubczyk E., Estrade P., Verboven P., Nicolai B.		
Wydawnictwo SGGW	Jakość i bezpieczeństwo żywności – kształtowanie jakości żywieniowej w procesach technologicznych (red. Nowak D.) 12 ark. wyd. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą olejów jadalnych 0,68 ark. wyd.	Krygier K., Wroniak M., Maszewska M.	2011, 65-75	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	Jakość i bezpieczeństwo żywności: kształtowanie jakości żywieniowej w procesach technologicznych (red. Nowak D.) 12 ark. wyd. Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych 0,5 ark. wyd.	Słowiński M.	2011, 53-64	Warszawa
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, ISBN 978- 83-932389-6-5	Żywność Projektowana. Designed Food. Część I (red. M. Walczycka, A. Duda-Chodak, G. Jaworska, T. Tarko). 16,ark. wyd. Wpływ wybranych substancji słodzących na	Ratusz K., Wroniak M.	2011, 2, 115-126	Kraków

	właściwości nektarów z aronii 0,75 ark. wyd.			
Wydawnictwo Zakładu Filozofii SGGW	Filozoficzna i aksjologiczna perspektywa zagadnień dotyczących przyrody i człowieka Nanotechnologia- nanoetyka, nanoprawo	Jedlińska A., Witrowa- Rajchert D., Jakubczyk E.	2011, 89-97	Warszawa
WSTiJO	Dziedzictwo kulturowe regionów świata (red. Elżbieta Puchnarewicz) 21 ark. wyd. Tradycje winiarstwa w Europie jako produkt turystyczny 1 ark. wyd.	Nowak D., Czarnecka- Skubina E.	2011, 213-232	Warszawa
Wydawnictwo WSHGiT	Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji (red. E. Czarnecka-Skubina, D. Nowak, J. Lisowska.) 13 ark Znaczenie produktów o obniżonej kaloryczności w żywieniu współczesnego człowieka 1 ark. wyd.	Nowak D., Piotrowski M.,	2011, 24-35	Warszawa
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, ISBN 978- 83-932389-6-5	Żywność Projektowana. Designed Food. Część I (red. M. Walczycka, A. Duda-Chodak, G. Jaworska, T. Tarko). 220 stron Terminiczne techniki utrwalania wykorzystywane do produkcji żywności	Witrowa- Rajchert D.	2011, 186-205	Kraków

	projektowanej.			
IERiGŻ-PIB	Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, praca zbiorowa pod red. naukową M. Kwasek Obszary ryzyka w łańcuchu rolno-żywnościowym	Obiedziński M.	2011, 43-62	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	Jakość i bezpieczeństwo żywności – kształtowanie jakości żywnościowej w procesach technologicznych, pod red. Doroty Nowak Związki kształtujące jakość napojów winiarskich i spirytusowych. 1 ark. wyd.	Lipińska E., Bonin S.	2011, 103-118	Warszawie
Format AB	Technologia żywności cz. II, Technologie kierunkowe T. I 19,9 ark. wyd. Produkcja drożdży piekarskich i prasowanych 0,8 ark. wyd.	Lipińska E.	2011, 225-229	Warszawa
Format AB	Technologia żywności cz. II, Technologie kierunkowe T. I 19,9 ark. wyd. Produkcja piekarsko-ciastkarska 7 ark. wyd.	Lipińska E.	2011, 239-269	Warszawa

Wydawnictwo SGGW	MIEŚO – Podstawy nauki i technologii 39, 6 ark. wyd.	Pisula A., Pospiech E.	2011, 520	Warszawa
Polska Akademia Nauk, Wydział Nauk Rolniczych, Leśnych i Weterynaryjnych	Wybrane problemy inżynierii żywności. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych. Zeszyt 558	Witrowa- Rajchert D., Janiszewska E., Jakubczyk E.	2011 558,	Warszawa
Wydawnictwo WSHGiT	Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji 13 ark. wyd.	Czarnecka- Skubina E., Nowak D., Lisowska J.	2011	Warszawa
Wydawnictwo SGGW	Jakość i bezpieczeństwo żywności – Kształtowanie jakości żywieniowej w procesach technologicznych, 12 ark. wyd.	Nowak D.	2011	Warszawa
Wydawnictwo WSHGiT	Turystyka i rekreacja w promocji zdrowia 13 ark. wyd.	Lisowska J., Nowak D., Czarnecka- Skubina E.	2011	Warszawa

Publikacje napisane przez doktorantów Wydziału Nauk o Żywności:

1. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Antybiotykoodporność bakterii kwasu mlekowego, Rodak E., 2011,44,2,204-210, 6pkt.
2. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Charakterystyka związków nieenzymatycznego brązowienia otrzymywanych w reakcji loizyny z rybozą zachodzących podczas obróbki termicznej żywności, Biller E., Cieślak B., 2011,21,1,56-59, 6 pkt.

3. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Wpływ zawartości wody na intensywność reakcji nieenzymatycznego brązowienia, Cieślak B., Biller E., 2011,21,1,38-40, 6 pkt.
4. Wydawnictwo Zakładu Filozofii SGGW, Filozofia Slow Food, Kruszewski B., Sękul J., 2011,68-75, 3 pkt.
5. Wydawnictwo Zakładu Filozofii SGGW, Legalna żywność-filozofia żywności koshernej, Antczak M., 2011, 57-65, 3pkt.