

Publikacje w czasopismach naukowych w bazie Journal Citation Reports

L.P.	Imiona i nazwiska autorów	Czasopismo, Nazwa	Tytuł artykułu	Tom	Strony	Punkty MNISW
1	Marek Kieliszek, Kamil Piwowarek, Anna Kot, Stanisław Błazejak, Anna Chlebowska-Śmigiel, Iwona Wolska	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	Pollen and bee bread as new health-oriented products : a review	71	170-180	50,00
2	Sabina Galus	FOOD HYDROCOLLOIDS	Functional properties of soy protein isolate edible films as affected by rapeseed oil concentration	85	233-241	45,00
3	Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Artur Wiktor, Małgorzata Nowacka, Joanna Żubernik, Dorota Witrowa-Rajchert	FOOD CHEMISTRY	Selected chemical composition changes in microwave-convective dried parsley leaves affected by ultrasound and steaming pre-treatments - an optimization approach	239	242-251	40,00
4	Ewa Domian, Anna Brynda-Kopytowska, Jolanta Cieśla, Agata Górka	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Effect of carbohydrate type on the DVS isotherm-induced phase transitions in spray-dried fat-filled pea protein-based powders	222	115-125	40,00
5	Anna Kot, Stanisław Błazejak, Iwona Gientka, Marek Kieliszek, Joanna Bryś	MICROBIAL CELL FACTORIES	Torulene and torularhodin: "new" fungal carotenoids for industry?	17	1-14	40,00
6	Lidia Stasiak-Różańska, Justyna Płoska	POLYMERS	Study on the use of microbial cellulose as a biocarrier for 1,3-dihydroxy-2-propanone and its potential application in industry	10	1-10	40,00
7	Sabina Lachowicz, Jan Oszmiański, Stanisław Kalisz	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Effects of various polysaccharide clarification agents and reaction time on content of polyphenolic compound, antioxidant activity, turbidity and colour of chokeberry juice	92	347-360	40,00

8	Małgorzata Nowacka, Urszula Tylewicz, S Tappi, L Siroli, R Lanciotti, Santina Romani, Dorota Witrowa-Rajchert	FOOD CONTROL	Ultrasound assisted osmotic dehydration of organic cranberries (<i>Vaccinium oxycoccus</i>) : study on quality parameters evolution during storage	93	40-47	40,00
9	Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Artur Wiktor, Aleksandra Mika, Piotr Boruszewski, Julia Woch, Kamila Przybysz, Dorota Witrowa-Rajchert	FOOD CONTROL	The quality and safety of food contact materials - paper and cardboard coated with paraffin emulsion	93	183-190	40,00
10	Artur Wiktor, Ewa Gondek, Ewa Jakubczyk, Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Acoustic and mechanical properties of carrot tissue treated by pulsed electric field, ultrasound and combination of both	238	12-21	40,00
11	Ewelina Basiak, Andrzej Lenart, Federic Debeaufort	POLYMERS	How glycerol and water contents affect the structural and functional properties of starch-based edible films	10	1-18	40,00
12	Ewa Domian, Jan Cenker, Agata Górka, Anna Brynda-Kopytowska	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Effect of oil content and drying method on bulk properties and stability of powdered emulsions with OSA starch and linseed oil	88	95-102	40,00
13	Krzysztof Damaziak, Agata Marzec, Julia Riedel, Jacek Szeliga, E Koczywās, F Cisneros, Monika Michalczuk, Monika Łukasiewicz, Dariusz Gozdowski, Anna Siennicka, Hanna Kowalska, Jan Niemiec, Andrzej Lenart	POULTRY SCIENCE	Effect of dietary canthaxanthin and iodine on the production performance and egg quality of laying hens	97	4008-4019	40,00
14	Ewelina Basiak, Manfred Linke, Frédéric Debeaufort, Andrzej Lenart, Martin Geyer	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	Dynamic behaviour of starch-based coatings on fruit surfaces	174	166-173	40,00

15	Małgorzata Nowacka, Silvia Tappi, Urszula Tylewicz, Wei Luo, Pietro Rocculi, Małgorzata Wesoły, Patrycja Ciosek-Skibińska, Marco Dalla Rosa, Dorota Witrowa-Rajchert	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	Metabolic and sensory evaluation of ultrasound-assisted osmo-dehydrated kiwifruit	50	26-33	40,00
16	Krzysztof Damaziak, Agata Marzec, Marek Kieliszek, Mateusz Bucław, Monika Michalczuk, Jan Niemiec	POULTRY SCIENCE	Comparative analysis of structure and strength of vitelline membrane and physical parameters of yolk of ostrich, emu, and greater rhea eggs	97	1032-1040	40,00
17	Bartosz Kruszewski, Mieczysław Obiedziński	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Multivariate analysis of essential elements in raw cocoa and processed chocolate mass materials from three different manufacturers	98	113-123	40,00
18	Lech Adamczak, Marta Chmiel, Tomasz Florowski, Dorota Pietrzak, Marcin Witkowski, Tomasz Barczak	COMPUTERS AND ELECTRONICS IN AGRICULTURE	The use of 3D scanning to determine the weight of the chicken breast	155	394-399	40,00
19	Małgorzata Nowacka, Aleksandra Fijałkowska, Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Artur Wiktor, Dorota Witrowa-Rajchert	ULTRASONICS	Effect of ultrasound treatment during osmotic dehydration on bioactive compounds of cranberries	83	18-25	35,00
20	Małgorzata Nowacka, Aleksandra Fijałkowska, Artur Wiktor, Magdalena Dadan, Urszula Tylewicz, Marco Dalla Rosa, Dorota Witrowa-Rajchert	ULTRASONICS	Influence of power ultrasound on the main quality properties and cell viability of osmotic dehydrated cranberries	83	33-41	35,00
21	Agata Stobnicka, Małgorzata Gniewosz	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	Antimicrobial protection of minced pork meat with the use of Swamp Cranberry (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.) fruit and pomace extracts	55	62-71	35,00

22	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Marek Kieliszek, Iwona Ścibisz	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	Propionibacterium spp.—source of propionic acid, vitamin B12, and other metabolites important for the industry	102	515-538	35,00
23	Bartosz Kruszewski, Mieczysław Obiedziński, Jolanta Kowalska	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS	Nickel, cadmium and lead levels in raw cocoa and processed chocolate mass materials from three different manufacturers	66	127-135	35,00
24	Anna Bzducha-Wróbel, Stanisław Błażejczak, Marek Kieliszek, Katarzyna Pobiega, Monika Janowicz	JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	Modification of the cell wall structure of Saccharomyces cerevisiae strains during cultivation on waste potato juice water and glycerol towards biosynthesis of functional polysaccharides	281	1-10	35,00
25	Nigam Mishra, Izabela Stolarzewicz, David Cannaerts, Joris Schuermans, Rob Lavigne, Yannick Looz, Bart Landuyt, Liliane Schoofs, Dominique Schols, Jan Paeshuyse, Peter Hickenbotham, Martha Clokie, Walter Luyten, Erik Van der Eycken, Yves Briers	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	Iterative chemical engineering of vancomycin leads to novel vancomycin analogs with a high in vitro therapeutic index	9	1-11	35,00
26	Agnieszka Ciurzyńska, Joanna Bajno, Ignacy Olsiński, Agata Pisarska, Ewa Ostrowska-Ligęza, Zbigniew Pałacha, Andrzej Lenart	DRYING TECHNOLOGY	Sorption properties and phase transitions temperature of freeze-dried strawberry model based on hydrocolloids with a tailored structure	36	1209-1223	35,00
27	Anna Bzducha-Wróbel, Katarzyna Pobiega, Stanisław Błażejczak, Marek Kieliszek	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	The scale-up cultivation of Candida utilis in waste potato juice water with glycerol affects biomass and $\beta(1,3)/(1,6)$ -glucan characteristic and yield	102	9131-9145	35,00

28	Małgorzata Piecyk, Beata Drużyńska, Agnieszka Ołtarzewska, Rafał Wołosiak, Elwira Worobiej, Ewa Ostrowska-Ligęza	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	Effect of hydrothermal modifications on properties and digestibility of grass pea starch	118	2113-2120	35,00
29	Krzysztof Damaziak, Dorota Pietrzak, Monika Michalczuk, Lech Adamczak, Marta Chmiel, Tomasz Florowski, Dariusz Gozdowski, Jan Niemiec	BRITISH POULTRY SCIENCE	Early and 24 h post-mortem thigh (ilio tibialis) muscle metabolism and meat quality in two genetic types of turkeys and their reciprocal crosses, raised under semi-confined conditions	59	45-54	30,00
30	Mirosława Koronkiewicz, Zdzisław Chilmonczyk, Zygmunt Kazimierczuk, Andrzej Orzeszko	EUROPEAN JOURNAL OF PHARMACOLOGY	Deoxynucleosides with benzimidazoles as aglycone moiety are potent anticancer agents	820	146-155	30,00
31	Agnieszka Rękas, Aleksander Siger, Małgorzata Wroniak, Iwona Ścibisz	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY	Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during long-term storage of rapeseed oil pressed from microwave-treated seeds	120	1-11	30,00
32	Lech Adamczak, Marta Chmiel, Tomasz Florowski, Dorota Pietrzak, Marcin Witkowski, Tomasz Barczak	FOOD ANALYTICAL METHODS	Using density measurement on Semispinalis capitis as a tool to determinate the composition of pork meat	11	1728-1734	30,00
33	Piotr Pieczywek, Małgorzata Nowacka, Magdalena Dadan, Artur Wiktor, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert, Artur Zdunek	SENSORS	Postharvest monitoring of tomato ripening using the dynamic laser speckle	18	1-20	30,00
34	Monika Janowicz, Andrzej Lenart	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	The impact of high pressure and drying processing on internal structure and quality of fruit	244	1329-1340	30,00

35	Olga Kosakowska, Katarzyna Bączek, Jarosław Przybył, Ewelina Pióro-Jabrucka, Weronika Czupa, Alicja Synowiec, Małgorzata Gniewosz, Rosaria Costa, Luigi Mondello, Zenon Węglarz	MOLECULES	Antioxidant and antibacterial activity of roseroot (<i>Rhodiola rosea</i> L.) dry extracts	23	1-14	30,00
36	Rafał Wołosiak, Beata Drużyńska, Małgorzata Piecyk, Ewa Majewska, Elwira Worobiej	MOLECULES	Effect of sterilization process and storage on the antioxidative properties of runner bean	23	1-11	30,00
37	Magdalena Maszewska, Anna Florowska, Elżbieta Dłużewska, Małgorzata Wroniak, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Anna Żbikowska	MOLECULES	Oxidative stability of selected edible oils	23	1-12	30,00
38	Michał Bialik, Artur Wiktor, Piotr Latocha, Ewa Gondek	MOLECULES	Mass transfer in osmotic dehydration of kiwiberry: experimental and mathematical modelling studies	23	1-14	30,00
39	Małgorzata Kowalska, Magdalena Woźniak, Serge Tavernier, Anna Żbikowska, Łukasz Pazdur	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	Assessment of effectiveness of synthetic diacylglycerols as emulsifiers in dispersion systems containing interesterified Turkey fat	244	1665-1674	30,00
40	Joanna Cichowska, Kinga Samborska, Hanna Kowalska	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	Influence of chokeberry juice concentrate used as osmotic solution on the quality of differently dried apples during storage	244	1773-1782	30,00
41	Katarzyna Sujka, Piotr Koczoń	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	The application of FT-IR spectroscopy in discrimination of differently originated and aged whisky	244	2019-2025	30,00
42	Joanna Cichowska, Joanna Żubernik, Jakub Czyżewski, Hanna Kowalska, Dorota Witrowa-Rajchert	MOLECULES	Efficiency of osmotic dehydration of apples in polyols solutions	23	1-14	30,00

43	Ewa Raczyńska, Mariusz Makowski	JOURNAL OF PHYSICAL CHEMISTRY A	Effects of positive and negative ionization on prototropy in pyrimidine bases : an unusual case of isocytosine	122	7863-7879	30,00
44	Marta Chmiel, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Lech Adamczak, Dorota Pietrzak, Tomasz Florowski, Aneta Cegiełka	JOURNAL OF APPLIED POULTRY RESEARCH	Quality changes of chicken breast meat packaged in a normal and in a modified atmosphere	27	349-362	30,00
45	Katarzyna Kycia, Anna Chlebowska-Śmigiel, Małgorzata Gniewosz, Ewa Sokół	INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	Effect of pullulan on the physicochemical properties of yoghurt	71	64-70	25,00
46	Agnieszka Ciurzyńska, Joanna Cichowska, Hanna Kowalska, Kinga Samborska, Andrzej Lenart	INTERNATIONAL AGROPHYSICS	Osmotic dehydration of Braeburn variety apples in the production of sustainable food products	32	141-146	25,00
47	Magdalena Rudzińska, Minar Hassanien, Adel Abdel-Razek, Dominik Kmieciak, Aleksander Siger, Katarzyna Ratusz	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Influence of composition on degradation during repeated deep-fat frying of binary and ternary blends of palm, sunflower and soybean oils with health-optimised saturated-to-unsaturated fatty acid ratios	53	1021-1029	25,00
48	Beata Biernacka, Dariusz Dziki, Renata Różyło, Monika Wójcik, Antoni Miś, Daria Romankiewicz, Zbigniew Krzysiak	INTERNATIONAL AGROPHYSICS	Relationship between the properties of raw and cooked spaghetti - new indices for pasta quality evaluation	32	217-223	25,00
49	Hanna Kowalska, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Agnieszka Ciurzyńska, Kinga Samborska, Michał Bialik, Andrzej Lenart	INTERNATIONAL AGROPHYSICS	Rehydration properties of hybrid method dried fruit enriched by natural components	32	175-182	25,00
50	Anna Żbikowska, Mariola Kozłowska, Andrzej Póttorak, Małgorzata Kowalska, Jarosława Rutkowska, Milena Kupiec	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	Effect of addition of plant extracts on the durability and sensory properties of oat flake cookies	134	1-11	25,00

51	Agnieszka Ciurzyńska, Agata Pisarska, Ignacy Olsiński, Anna Panfiluk, Magdalena Ostap, Andrzej Lenart	INTERNATIONAL AGROPHYSICS	Effect of composition changes and aeration time on the structure and rehydration of innovative freeze-dried gels	32	429-435	25,00
52	Anna Brynda-Kopytowska, Agata Górka, Joanna Bryś, Ewa Domian, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Ewa Ostrowska-Ligęza	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	Application of DSC and GC methods for characterization of newly designed spray-dried pea protein-fat preparations formulated with different types of a carbohydrate component	134	609-621	25,00
53	Ewa Ostrowska-Ligęza, Agata Górka, Magdalena Wirkowska-Wojdyła, Joanna Bryś, Karolina Dolatowska-Żebrowska, M Shamilova, Katarzyna Ratusz	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	Thermogravimetric characterization of dark and milk chocolates at different processing stages	134	623-631	25,00
54	Katarzyna Samborska, Paulina Kamińska, Aleksandra Jedlińska, Arkadiusz Matwiczuk, Anna Kamińska-Dwórznicza	APPLIED SCIENCES-BASEL	Membrane processing in the sustainable production of low-sugar apple-cranberry cloudy juice	8	1-16	25,00
55	Hanna Kowalska, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Kinga Samborska, Małgorzata Tywonek, Andrzej Lenart	HEAT AND MASS TRANSFER	Development of apple chips technology	54	3573-3586	25,00
56	Marek Kieliszek, Stanisław Błażejczak	APPLIED SCIENCES-BASEL	Speciation analysis of selenium in Candida utilis yeast cells using HPLC-ICP-MS and UHPLC-ESI-Orbitrap MS techniques	8	1-14	25,00
57	Katarzyna Nowicka, Wiesław Przybylski, Ewa Górka, Danuta Jaworska, Rafał Wołosia, Dorota Derewiaka	ANIMAL SCIENCE PAPERS AND REPORTS	Variability in nutritional value of traditional goose meat product	36	405-420	25,00
58	Katarzyna Ratusz, Edyta Symoniuk, Małgorzata Wroniak, Magdalena Rudzińska	APPLIED SCIENCES-BASEL	Bioactive compounds, nutritional quality and oxidative stability of cold-pressed camelina (Camelina sativa L.) oils	8	1-17	25,00

59	Agnieszka Kurcz, Stanisław Błażej, Anna Kot, Anna Bzducha-Wróbel, Marek Kieliszek	WASTE AND BIOMASS VALORIZATION	Application of industrial wastes for the production of microbial single-cell protein by fodder yeast <i>Candida utilis</i>	9	57-64	20,00
60	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Anna Bzducha-Wróbel, Alicja Synowiec	ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY	Research on the ability of propionic acid and vitamin B12 biosynthesis by <i>Propionibacterium freudenreichii</i> strain T82	111	921-932	20,00
61	Małgorzata Gniewosz, Agata Stobnicka	JOURNAL OF FOOD SAFETY	Bioactive components content, antimicrobial activity, and foodborne pathogen control in minced pork by cranberry pomace extracts	38	1-11	20,00
62	Krystyna Zielińska, Agata Fabiszewska	WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY	Improvement of the quality of maize grain silage by a synergistic action of selected lactobacilli strains	34	1-8	20,00
63	Jolanta Kowalska, Hanna Kowalska, Agata Marzec, Tomasz Brzeziński, Kinga Samborska, Andrzej Lenart	FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY	Dried strawberries as a high nutritional value fruit snack	27	799-807	20,00
64	Agnieszka Rękas, Aleksander Siger, Małgorzata Wroniak	GRASAS Y ACEITES	The effect of microwave pre-treatment of rapeseed on the degradation kinetics of lipophilic bioactive compounds of the oil during storage	69	1-11	20,00
65	Agnieszka Rękas, Małgorzata Wroniak	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Oxidation kinetics of rapeseed oil pressed from microwave pre-treated seeds during long-term storage	42	1-10	20,00
66	Marta Chmiel, Mirosław Słowiński	BRAZILIAN JOURNAL OF POULTRY SCIENCE	Effect of storage in display cases on the sensory quality of chicken breast meat (<i>m. Pectoralis</i>)	20	91-97	20,00

67	Monika Michalczuk, Agata Marzec, Krzysztof Damaziak, Żaneta Zdanowska-Sąsiadek, Katarzyna Bogdańska, Jan Słószarz, Jan Niemiec, Stefaan De Smet	CYTA-JOURNAL OF FOOD	Application of the support sensory system and principal component analysis to compare meat of chickens of two genotypes	16	667-671	20,00
68	Mariola Kozłowska, Eliza Gruczyńska	CHEMICAL PAPERS	Comparison of the oxidative stability of soybean and sunflower oils enriched with herbal plant extracts	72	2607-2615	20,00
69	Anna Kondratowicz, Grażyna Neunert, Natalia Niezgodą, Joanna Bryś, Aleksander Siger, Magdalena Rudzińska, Grażyna Lewandowicz	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Egg yolk extracts as potential liposomes shell material : composition compared with vesicles characteristics	83	2527-2535	20,00
70	Katarzyna Samborska, Justyna Suszek, Elżbieta Hać-Szymańczuk, Arkadiusz Matwiczuk, Bożena Gładyszewska, Dariusz Chocyk, Grzegorz Gładyszewski, Ewa Gondek	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	Characterization of membrane processed honey and the effect of ultrafiltration with diafiltration on subsequent spray drying	41	1-9	20,00
71	Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska, Emilia Janiszewska-Turak, Dorota Witrowa-Rajchert, Anne-Marie Seuvre, Andrée Voilley	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	Physicochemical properties of vanilla and raspberry aromas microencapsulated in the industrial conditions by spray drying	41	1-11	20,00
72	Anna Żbikowska, Małgorzata Kowalska, Joanna Pieniowska	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Assessment of shortcrust biscuits with reduced fat content of microcrystalline cellulose and psyllium as fat replacements	42	1-10	20,00
73	Małgorzata Kowalska, Magdalena Woźniak, Věra Kašpárková, Lucie Pindáková, Anna Żbikowska	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Effect of ultrasonic processing on the particle size and distribution of the emulsion containing enzymatically interesterified fat	42	1-6	20,00

74	Małgorzata Schollenberger, Tomasz Staniek, Elżbieta Paduch-Cichal, Beata Dasiewicz, Agnieszka Gadomska-Gajadhur, Ewa Mirzwa-Mróz	ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS	The activity of essential oils obtained from species and interspecies hybrids of the Mentha genus against selected plant pathogenic bacteria	17	167-174	20,00
75	Marek Kieliszek, Bogusław Lipiński	MEDICAL HYPOTHESES	Pathophysiological significance of protein hydrophobic interactions: an emerging hypothesis	110	15-22	15,00
76	Marzena Przybysz, Arkadiusz Szterk, Edyta Symoniuk, Małgorzata Gąsczyk, Elżbieta Dłużewska	POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES	α - and β -carotene stability during storage of microspheres obtained from spray-dried microencapsulation technology	68	45-55	15,00
77	Małgorzata Kowalska, Magdalena Woźniak, Anna Żbikowska, Małgorzata Lotko	JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY	Mixed, lipase-catalyzed inter-esterified fats and hemp oil as a fatty base of model emulsion products with different emulsifiers	39	1300-1308	15,00
78	Sylwia Onacik-Gür, Anna Żbikowska, Barbara Majewska	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Effect of spirulina (spirulina platensis) addition on textural and quality properties of cookies	30	1-12	15,00
79	Elżbieta Dłużewska, Marzena Przybysz	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	The effect of the addition of water, soy protein, inulin, and maltodextrin on the quality of dough and gluten-free breads	30	726-774	15,00
80	Joanna Cichowska, Hanna Kowalska	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Effect of osmotic pre-treatment and temperature storage conditions on water activity and colour of dried apple	14	1-11	15,00
81	Ewa Białecka-Florjańczyk, Agata Fabiszewska, Bartłmiej Zieniuk	CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY	Phenolic acids derivatives - biotechnological methods of synthesis and bioactivity	14	1098-1113	30,00
82	Lidia Stasiak-Różańska, Milena Kupiec	Postępy Mikrobiologii	Industrial applications of wild and genetically-modified strains of acetic acid bacteria	57	398-402	15,00

83	Anna Kundys, Justyna Ostrowska, Urszula Chojnacka, Zuzanna Grodzka, Aleksandra Lange, Magdalena Paluch	Journal of Renewable Materials	Enzymatic Degradation of Poly(butylenesuccinate)/Thermoplastic Starch Blend	6	611-618	20,00
----	--	--------------------------------	---	---	---------	-------

Publikacje w czasopismach naukowych w bazie Scopus

Lp.	Imiona i nazwiska autorów	Czasopismo, Nazwa	Tytuł	Tom	Strony	Punkty MNISW
1	Lidia Stasiak-Róžańska, Milena Kupiec	POSTĘPY MIKROBIOLOGII	Industrial applications of wild and genetically-modified strains of acetic acid bacteria	57	398-402	15,00
2	Agata Stobnicka, Małgorzata Gniewosz	MEDYCYNĄ WETERYNARYJNA- VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE	Przeciwdrobnoustrojowa aktywność ekstraktów z owoców żurawiny wielkoowocowej w mikrobiologicznej ochronie mielonej wieprzowiny	74	209-214	15,00
3	Andrzej Cendrowski, Iwona Ścibisz, Marta Mitek, Marek Kieliszek	AGROCHIMICA	Influence of harvest seasons on the chemical composition and antioxidant activity in Rosa rugosa petals	62	157-165	15,00
4	Mariola Kozłowska, Małgorzata Ziarno, Magdalena Rudzińska, Katarzyna Tarnowska, Ewa Majewska, Dorota Kowalska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECHNOLOGIA JAKOŚĆ	Skład chemiczny olejku eterycznego z kolendry i jego wpływ na wzrost wybranych szczepów bakterii kwasu mlekowego	25	97-111	15,00
5	Bartłomiej Zieniuk, Agata Fabiszewska	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECHNOLOGIA JAKOŚĆ	Ryby oraz odpady rybne jako źródło składników bioaktywnych oraz surowiec dla przemysłu energetycznego	25	5-16	15,00

6	Ewa Białecka-Florjańczyk, Natalia Soborowska, Anna Kundys	ŻYWNOŚĆ - NAUKA TECHNOLOGIA JAKOŚĆ	Barwniki spożywcze w produktach dla dzieci na podstawie deklaracji producentów	25	163-176	15,00
---	---	---------------------------------------	--	----	---------	-------

Publikacje w czasopismach naukowych – inne

L.p.	Imiona i nazwiska autorów	Czasopismo, Nazwa	Tytuł	Tom	Strony	Punkty MNISW
1	Eliza Gruczyńska, Dorota Kowalska, Mariola Kozłowska, Ewa Majewska, Katarzyna Tarnowska	ROCZNIKI PAŃSTWOWEGO ZAKŁADU HIGIENY	Furan in roasted, ground and brewed coffee	69	111-118	14,00
2	Katarzyna Sujka, Alicja Ceglińska, Daria Romankiewicz, Ewa Kacprzyk	ACTA AGROPHYSICA	Wpływ dodatku błonnika na zmianę wilgotności i tekstury pieczywa pszennego w czasie przechowywania	25	73-84	14,00
3	Magdalena Gońda, Grażyna Cacak-Pietrzak, Krzysztof Jończyk	ACTA AGROPHYSICA	Assessment of the use of flour from the grain of spring common wheat cultivated under organic farming for pasta production	25	163-174	14,00
4	Małgorzata Wroniak, Agnieszka Rękas, Dorota Derewiaka	POLISH JOURNAL OF NATURAL SCIENCES	A comparison of nutritional value of cold-pressed rapeseed oils obtained from seeds grown under conventional and ecological conditions	33	401-416	14,00
5	Rita Głowacka, Agata Górska, Magdalena Wirkowska-Wojdyła	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Kawowa łuska srebrzysta - nowa, naturalna alternatywa pozyskiwania wybranych związków bioaktywnych	592	15-25	13,00
6	Eliza Gruczyńska, Ewa Majewska, Katarzyna Tarnowska	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Development of zero trans baking shortenings by enzymatic interesterification	592	27-35	13,00

7	Jakub Czyżewski, Artur Wiktor, Joanna Żubernik, Joanna Cichowska, Dorota Witrowa-Rajchert	ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH	Wpływ niekonwencjonalnych metod obróbki wstępnej oraz wybranych krioprotektantów na jakości zamrażanej marchwi	593	13-24	13,00
8	Hanna Kowalska, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Kinga Samborska, Alicja Stelmach, Andrzej Lenart	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Zrównoważone technologie wykorzystanie roślinnych produktów ubocznych	72	26-29	12,00
9	Lidia Stasiak-Różańska, Karolina Kraśniewska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Kasza jaglana - wartość żywieniowa oraz właściwości prozdrowotne	72	41-43	12,00
10	Anna Żbikowska, Małgorzata Kowalska, Katarzyna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Łukasiak	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Akryloamid w żywności - charakterystyka i sposoby ograniczenia	72	32-35	12,00
11	Lidia Stasiak-Różańska, Karolina Kraśniewska, Anna Berthold-Pluta	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Sery pleśniowe: występowanie bakterii <i>Listeria monocytogenes</i>	72	36-40	12,00
12	Damian Kawka, Elżbieta Dłużewska, Magdalena Maszewska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Technologie mikrokapsułkowania - nowe trendy	72	24-27	12,00
13	Bartosz Kruszewski, Stanisław Kalisz, Anna Grobelna	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Akceptacja konsumentcka żywności utrwalanej innowacyjnymi metodami	72	36-38	12,00
14	Michał Bialik, Ewa Gondek, Artur Wiktor, Piotr Latocha, Dorota Witrowa-Rajchert	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Minikiwi - nowy, cenny surowiec dla przemysłu spożywczego	72	39-43	12,00
15	Violetta Schube, Katarzyna Ratusz, Joanna Gajda-Wyrębek	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Ekstrakty drożdżowe nowa odsłona	72	24-26	12,00
16	Aneta Cegiełka, Elżbieta Hać-Szymańczuk	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Chitozan, naturalny biopolimer przedłużający trwałość produktów	72	34-37	12,00

17	Stanisław Kalisz, Anna Grobelna, Bartosz Kruszewski, Andrzej Mazurkiewicz	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Preferencje konsumentów na rynku napojów bezalkoholowych	72	31-35	12,00
18	Adrian Wojtczak, Małgorzata Ziarno, Katarzyna Czarniak	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Wpływ czynników technologicznych na przeżywalność Lb. acidophilus i Lb. casei (ang. The influence of technological factors on the survivability of Lb. acidophilus and Lb. casei)	72	42-45	12,00
19	Antoni Ryniecki, Jolanta Wawrzyniak, Piotr Gulewicz, Dariusz Horla, Dorota Nowak	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Bioprocess feedback control : a case study of the fed-batch biomass cultivation bioprocess	72	34-39	12,00
20	Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Elżbieta Dłużewska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Pseudozboża w żywności bezglutenowej	72	46-50	12,00
21	Dominika Średnicka-Tober, Karolina Kraśniewska, Marcin Barański, Ewa Rembiałkowska, Ewelina Hallmann, Renata Kazimierczak	JOURNAL OF RESEARCH AND APPLICATIONS IN AGRICULTURAL ENGINEERING	SWOT analysis of the Polish organic food sector in the context of its impact on the environment and human health	63	123-130	12,00
22	Katarzyna Michalska, Jolanta Kowalska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Adaptacja wymagań standardu BRC w zakładzie produkującym karmę dla zwierząt	72	20-23	12,00
23	Małgorzata Ziarno, Dorota Zaręba	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	HMO oligosacharydy mleka ludzkiego	72	30-33	12,00
24	Jolanta Kowalska, Izabela Zasiewska, Bogumiła Urbańska, Marta Ciecierska	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Ocena sensoryczna czekolad wyprodukowanych z różnych odmian ziarna kakaowego	72	10-14	12,00

25	Małgorzata Kowalska, Paulina Mitrosz, Klaudia Oszytek	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Wybrane aspekty dotyczące fałszowania żywności	72	16-20	12,00
26	Iwona Szymańska, Anna Żbikowska, Paulina Mitrosz	PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY	Białka - charakterystyka, właściwości i ich alternatywne źródła	72	26-29	12,00
27	Ewa Lange, Katarzyna Tarnowska, Jolanta Krusiec, Eliza Gruczyńska, Dorota Kowalska, Mariola Kozłowska	PROBLEMY HIGIENY I EPIDEMIOLOGII	Wpływ sposobu żywienia dzieci z zaburzeniami ze spektrum autyzmu na wybrane zachowania żywieniowe	99	12-20	9,00
28	Marta Ciecierska, Agata Warszycka, Jolanta Kowalska, Dorota Derewiaka, Beata Drużyńska, Ewa Majewska, Rafał Wołosiak	NAUKA PRZYRODA TECHNOLOGIE	Preferencje konsumenckie na rynku pieczywa	12	55-63	9,00
29	Dorota Derewiaka, Paulina Niedziałkowska, Krzysztof Dasiewicz, Rafał Wołosiak, Agnieszka Grabowska	TOWAROZNAWCZE PROBLEMY JAKOŚCI. POLISH JOURNAL OF COMMODITY SCIENCE	Wiarygodność informacji o występowaniu alergenów sojowych w wybranych produktach spożywczych dostępnych na rynku polskim	4	26-34	9,00
30	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka, Edyta Lipińska	Gospodarka Mięsna	Wpływ sposobu chłodzenia na jakość mikrobiologiczną surowców przeznaczonych do produkcji żywności wygodnej	6	12-14	7,00
31	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka, Kamil Piwowarek	Gospodarka Mięsna	Bakterie <i>Brochothrix</i> <i>thermosphacta</i> i możliwość ich rozwoju w surowcach oraz przetworach mięsnych	9	30-34	7,00
32	Małgorzata Nowacka, Katarzyna Śwircz	Gospodarka Mięsna	Opakowania stosowane w przemysle mięsnym	9	18-23	7,00

33	Aneta Cegiełka, Elżbieta Hać-Szymańczuk	Gospodarka Mięsna	Innowacyjne dodatki żywieniowe i technologiczne w przemyśle mięsnym	10	12-17	7,00
34	Aneta Cegiełka, Elżbieta Hać-Szymańczuk	Gospodarka Mięsna	Perspektywy stosowania pokryć ochronnych do mięsa i produktów miesnych	11	14-19	7,00
35	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka	Gospodarka Mięsna	Badania laboratoryjne w kontroli jakości mięsa i jego przetworów	12	34-38	7,00
36	Lidia Stasiak-Różańska, Karolina Kraśniewska, Agnieszka Miszczykowska	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Proso - charakterystyka, uprawa, wykorzystanie	62	24-27	6,00
37	Sylwia Stępniewska, Grażyna Cacak-Pietrzak	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Skrobia żytnia - budowa, właściwości i metody badań	62	25-29	6,00
38	Andrzej Tyburcy	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Zygzakowy separator powietrzny	62		6,00
39	Andrzej Tyburcy	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Czynniki wpływające na wybór testu do szybkiego oznaczania mykotoksyn	62	41-41	6,00
40	Andrzej Tyburcy	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Historia i przyszłość przemysłu paszowego w Niemczech	62	46-47	6,00
41	Andrzej Tyburcy	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Metodyka oceny sensorycznej surowców i produktów młynarskich	62	44-45	6,00
42	Andrzej Tyburcy	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Rozwój metod oznaczania mikotoksyn	62	20-21	6,00
43	Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak, Małgorzata Sobczyk, Katarzyna Sujka	Przegląd Zbożowo-Młynarski	Wykorzystanie lecytyny w produkcji pieczywa pszennego	62	32-36	6,00
44	Tomasz Szajna, Zbigniew Pałacha	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Badanie kinetyki sorpcji pary wodnej chipsów ziemniaczanych®	28	19-24	6,00

45	Bohdan Achrem-Achremowicz, Alicja Ceglińska, Leszek Dardziński, Tadeusz Haber, Agnieszka Obiedzińska, Mieczysław Obiedziński, Emilia Szablowska, Bożena Waszkiewicz-Robak	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Charakterystyka miłki abisyńskiej i możliwości jej wykorzystania w przetwórstwie zbóż®	28	65-76	6,00
46	Hanna Kowalska, Agata Marzec, Dariusz Piotrowski, Jolanta Kowalska, Magdalena Łuczkiwicz	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Zastosowanie mikrotomografii do badania zmian mikrostruktury żywności w procesie odwadniania i zamrażania	28	82-88	6,00
47	Monika Janowicz, Lesław Janowicz, Michał Jankowski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Wykorzystanie mikroskopii elektronowej i analizy komputerowej obrazu w badaniach mikrostruktury żywności®	28	102-108	6,00
48	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka	CHŁODNICTWO : ORGAN NACZELNEJ ORGANIZACJI TECHNICZNEJ	Niska temperatura - sposób na przedłużenie trwałości żywności	53	12-14	6,00
49	Elżbieta Hać-Szymańczuk, Aneta Cegiełka	CHŁODNICTWO : ORGAN NACZELNEJ ORGANIZACJI TECHNICZNEJ	Metody analizy żywności - klasyka i nowoczesność	53	12-15	6,00
50	Anna Mieszkalska, Wojciech Praga, Dariusz Piotrowski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Wpływ suszenia mikrofalowo-konwekcyjnego truskawek na ich barwę mierzoną instrumentalnie	28	58-64	6,00
51	Stanisław Kalisz, Anna Grobelna, Aleksandra Bozowska, Monika Janowicz, Justyna Kadzińska	PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY. FERMENTATION, FRUITS AND VEGETABLE INDUSTRY	Zmiany wyróżników jakościowych herbat owocowych w zależności od czasu parzenia	62	25-27	5,00
52	Anna Grobelna, Iwona Ścibisz, Małgorzata Ziarno, Joanna Żylińska, Adrian Wojtczak, Stanisław Kalisz	PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY. FERMENTATION, FRUITS AND VEGETABLE INDUSTRY	Wpływ czasu przechowywania na zawartość barwników antocyjanowych w jogurtach borówkowych	62	42-44	5,00

53	Sylwia Bonin	PRZEMYSŁ FERMENTACYJNY I OWOCOWO-WARZYWNY. FERMENTATION, FRUITS AND VEGETABLE INDUSTRY	Związki powstające w czasie fermentacji winiarskiej	62	21-23	5,00
54	Michał Antczak, Antoni Pluta, Andrzej Lenart, Anna Berthold-Pluta	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wpływ temperatury obróbki termicznej oraz pH na właściwości teksturalne żeli białkowo- -pektynowych	595	3-12	13,00
55	Anna Brynda-Kopytowska, Ewa Domian	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Wybrane właściwości sypkich preparatów tłuszczowych wytwarzanych metodą suszenia rozpyłowego emulsji stabilizowanych białkiem grochu	595	29-40	13,00
56	Anna Gerłowicz, Agata Marzec, Hanna Kowalska, Ewa Domian	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Ocena wybranych właściwości fizycznych ciasta i ciastek biskoptowych z dodatkiem naturalnych koncentratów barwiących	595	41-50	13,00
57	Józef Grochowicz, Anna Fabisiak, Dorota Nowak	Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych	Market of functional food – legal regulations and development perspectives	595	51-68	13,00
58	Ewelina Masiarz, Hanna Kowlalska, Jakub Zakrzewski	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Wykorzystanie programu AutoCad do projektowania laboratoryjnego stanowiska do odwadniania osmotycznego	28	97-102	6,00
59	Zbigniew Pałacha, Katarzyna Jakubicz	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Analiza aktywności wody w wybranych świeżych warzywach	28	29-32	6,00
60	Ewelina Masiarz, Hanna Kowlalska	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	Sposób optymalizacji procesów produkcyjnych w małych zakładach piekarniczych	28	33-37	6,00

61	Monika Janowicz, Agnieszka Czurzyńska, Marlena Zielińska, Andrzej Lenart	POSTĘPY TECHNIKI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO	„Wygodne”, warzywne dania gotowe w ocenie konsumentów	28	38-43	6,00
62	Jolanta Kowalska, Anna Romanow, Ewa Majewska, Beata Drużyńska, Marta Ciecierska, Dortoa Derewiaka, Rafał Wołosiak, Hanna Kowalska	POSTĘPY NAUKI I TECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO- SPOŻYWCZEGO	Porównanie składu kwasów tłuszczowych w polewach cukierniczych przed i po ich podgrzaniu	73	43-60	6,00
63	Ewa Raczyńska, Jean- François Gal, Pierre- Charles Maria, Fabien Fontaine-Vive	ACS Omega	Biguanide antidiabetic drugs: imeglimin exhibits higher proton basicity but smaller lithium-cation basicity than metformin in vacuo	3	17842- 17852	0.0
64	Małgorzata Nowacka, Sebastian Kownacki, Dominika Niemczuk	Ważenie, Dozowanie, Pakowanie	Opakowania stosowane do pakowania żywności	18	105-107	0.0
65	Bartosz Kruszewski	Kierunek Spożywczy	Nie podgrzewać, ale utrwalić : czyli o bezpieczeństwie mikrobiologicznym produktów utrwalonych innowacyjnymi technologiami		32-36	0.0
66	Bartosz Kruszewski	Kierunek Spożywczy	Potencjał homogenizacji wysokociśnieniowej		49-52	0.0
67	Bartosz Kruszewski	Kierunek Spożywczy	Żywność barwiąca : fenomen przemysłu spożywczego		52-54	0.0
68	Andrzej Cendrowski	Kierunek Spożywczy	Nowoczesne metody ekstrakcji składników bioaktywnych z materiału roślinnego		56-61	0.0
69	Małgorzata Nowacka, Jolanta Kurowska	Przegląd Mleczarski	Opakowania w branży mleczarskiej		16-21	0.0
70	Małgorzata Nowacka, Sebastian Kownacki, Katarzyna Śwircz	Packaging Polska	Aktywne i inteligentne rozwiązania		106-108	0.0

Monografie

L.p.	Tytuł rozdziału	Tytuł, Język, Nazwa	Tytuł monografii	Strony	Lista autorów, Imię i nazwisko autora
1	Target sources of polyphenols in different food products and their processing by-products	angielski	Polyphenols : properties, recovery, and applications	135-175	Urszula Tylewicz, Małgorzata Nowacka, Beatriz Martín-García, Artur Wiktor, Ana Gómez Caravaca
2	Nutrition value of dark and milk chocolates on the basis of thermogravimetric characterization	angielski	3rd International Young Researcher Scientific Conference on "Sustainable Regional Development - Challenges of Space & Society in the 21st Century" : papers of the conference : Gödöllő 26 April, 2018	72-76	M Shamilova, Ewa Ostrowska-Ligęza, Joanna Bryś, Tarana Aliyeva, Zarifa Valiyeva
3	Analysis of potential related to grass-derived biomass for energetic purposes	angielski	Renewable energy sources : engineering, technology, innovation : ICORES 2017	443-449	Andrzej Bryś, Joanna Bryś, Szymon Głowacki, Weronika Tulej, Paweł Zajkowski, Mariusz Sojak
4	Regioselektywność metalacji wybranych pochodnych pirazolu	pl	Nauki przyrodnicze. Cz.3	84-91	Agnieszka Górską, Diana Mańko-Jurkowska
5	Porównanie zawartości wybranych składników odżywczych w tuszach typowych ofiar kotów domowych, a rekomendacje FEDIAF i AAFCO	pl	Nauki przyrodnicze. Cz.3	92-98	Agnieszka Górską, Anna Krajewska, Diana Mańko-Jurkowska
6	Adsorpcja biosurfaktantów na granicy faz woda-powietrze	pl	Nauki przyrodnicze. Cz.3	115-121	Diana Mańko-Jurkowska, Agnieszka Górską

7	Wpływ budowy chemicznej biosurfaktantu na jego aktywność powierzchniową i krytyczne stężenie micelizacji	pl	Nauki przyrodnicze. Cz.3	122-128	Diana Mańko-Jurkowska, Agnieszka Górka
8	Jak przygotować magazyn silosowy na przyjęcie rzepaku	pl	Rzepak: integrowana produkcja	111-116	Lesław Janowicz, Monika Janowicz