

Spis publikacji za 2009 Katedra Technologii Żywności Człowieka**Rok 2010****PUBLIKACJE****Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym JCR**

1. Konieczny P., Stangierski J., Hęś M., Kijowski J. (2010). Selected quality attributes of dried turkey meat snack with addend raisins. *Fleischwirtschaft International*, 4, 59-63
2. Reguła J., Gramza-Michałowska A.: New cereal food products with the addition of dried shiitake mushroom (*lentinula edodes*) as a source of selected nutrients. *Italian Journal of Food Science* 2010, 3, 22, 292-297 (if 0,500)

Publikacje w recenzowanych czasopismach nie objętych listą Filadelfijską

1. Gramza-Michałowska A., Stachowiak B.: The antioxidant potential of carotenoid extract from *Phaffia rhodozyma*. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria* 2010, 9(2), 171-188
2. Pacholek B., Dziedzic K., Górecka D., Okonek M., Dunowski Ł.: Composition of dietary fibre from black currant and raspberry seeds. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu*, 2010, Zeszyt 158, 24-30.
3. Pacholek B., Górecka D.: Prozdrowotne i technologiczne właściwości błonnika pokarmowego *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu*, 2010, Zeszyt 162, 82-96
4. Kawka A., Górecka D.: Porównanie składu chemicznego pieczywa pszenno-owsianego i pszenno-jęczmiennego z udziałem zakwasów fermentowanych starterem LV2. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2010, 3, 44-55
5. Kurzawska A., Górecka D., Piasecka-Kwiatkowska D., Dziedzic K.: Zawartość glutenu w kłęczu pałki wodnej wąskolistnej (*Typha angustifolia*). *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2010, 5 (72), 85-92
6. Górecka D., Pacholek B., Dziedzic K., Górecka M.: Raspberry pomace as potential fiber sources for cookies enrichment. *Acta Sci. Pol. Technologia Alimentaria*, 2010, 9 (4) 451-461
7. Kobus-Cisowska J, Flaczyk E., Jeszka M.: Antioxidant activities of ginkgo biloba extracts: application in freeze stored meat dumplings. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.*, 2010, 9(2), 161-170
8. Gramza-Michałowska A.: Herbata – aromatyczny napój czy superantyoksydant? *Przemysł Spożywczy* 2010, 64, 32-36
9. Waszkowiak K., Szymandera- Buszka K., Szewczyk M.: Udział produktów mlecznych jako źródła jodu w diecie kobiet ciężarnych. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2010, 91(4), 560-563
10. Szymandera- Buszka K., Waszkowiak K., Jędrusek-Golińska A., Sulima E., Skowrońska M. Ocena asortymentu sklepików szkolnych miasta Poznania. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2010, 91(4), 628-631
11. Górecka D., Dziedzic K., Sell S.: Wpływ zabiegów technologicznych stosowanych podczas produkcji kaszy gryczanej na zawartość błonnika pokarmowego. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4, zeszyt 2, 1-9

12. Dziedzic K., Górecka D., Kobus J., Jeszka M.: Możliwości wykorzystania gryki do produkcji żywności funkcjonalnej. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4, zeszyt 2, 1-7
13. Dziedzic K., Górecka D., Kurzawska A.: Zmiany zawartości białka i składu aminokwasowego ziarniaka gryki podczas procesu prażenia. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 2010, Zeszyt 553, 75-81
14. Dziedzic K., Górecka D.: Zawartość składników odżywczych w kaszy gryczanej prażonej i produktach ubocznych. *Aparatura Badawcza i Dydaktyczna*, 2010, XV, 3, 133-137
15. Jeszka M., Flaczyk E., Kobus-Cisowska J., Dziedzic K.: Związki fenolowe – charakterystyka i znaczenie technologii żywności. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4(2), 1-13
16. Flaczyk E., Kobus-Cisowska J.: Znaczenie orzechów w żywieniu człowieka. *Przem. Spoż.* 2010, 64 (12), 26-28, 30
17. Hęś M., Nadolna J.: Ocena zawartości wybranych metali ciężkich w kaszkach błyskawicznych dla niemowląt i małych dzieci. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4(2), #18
18. Kmiecik D., Korczak J.: Tłuszcze smaźalnicze – jakość, degradacja termiczna i ochrona. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4 (2), #23.
19. Jędrusek-Golińska A., Piasecka-Kwiatkowska D., Hęś M., Małecka K. Study of knowledge of food allergy issues among students of the Gastronomy Schools complex in Bydgoszcz. *Nauka. Przyroda. Technologie*, 2010, 4 (2), #20
20. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Hęś M., Ziętara P. Wiedza na temat soi, jej przetworów i właściwości alergicznych wśród studentów dwóch poznańskich uczelni. *Hygeia Public Health* 2010, 45(2): 177-180
21. Barańska A., Kurzawska A., Lampart-Szczapa E., Piasecka-Kwiatkowska D. Ekstrudowane preparaty łubinowe-wstępna charakterystyka immunochemiczna. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych* 2010 z. 550: 33-41

MONOGRAFIE NAUKOWE

Autorstwo rozdziału w monografii lub podręczniku autorskim w języku innym niż angielski lub podstawowy dla danej dyscypliny

1. Górecka D.: Żywność niskoenergetyczna. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęckiego i J. Jeszki. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2010, 31-52.
2. Korczak J.: Technologie kulinarne a wartość energetyczna potraw. W "Energia w żywności i żywieniu" (red. J. Gawęcki, J. Jeszka). Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań 2010, 61-71.
3. Korczak J.: Wybrane zagadnienia technologii potraw. W "Żywnienie człowieka zdrowego i chorego" (red. M. Grzymisławski, J. Gawęcki). Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010, 434-460.
4. Kobus-Cisowska J. Jaja i przetwory jajowe suszone. W „Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych” (red J. Korczak, E. Flaczyk). Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2010, 206-216.
5. Kobus-Cisowska J. Zioła i przyprawy. W „Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych” (red J. Korczak, E. Flaczyk). Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2010, 217-224.

6. Kurzawska A., Górecka D., Krejpcio Z., Staniek H., Wiśniewska J., Stachowiak J.:
Możliwości wykorzystania pałki wodnej w żywieniu człowieka. Historie kuchenne. Rola
i znaczenie pożywienia w kulturze. Praca zbiorowa pod Red. Rastislavy Stoličnéj, Anny
Drożdż, Bibliotheca Ethnologiae Europae Centralis. Cieszyn-Katowice-Brno,
Uniwersytet Śląski w Katowicach, 2010, vol. II, 201-211, Wyd.; Offsetdruk i media sp.
Z o.o., Cieszyn, ISBN 98-83-60431-51-1
7. Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golinska A., Przetwory owocowe. W
„Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych” (red J. Korczak, E. Flaczyk).
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2010, 225-242.