

Spis publikacji za 2009 Katedra Technologii Żywności Człowieka**Rok 2011****PUBLIKACJE****Publikacje w czasopiśmie wyróżnionym JCR**

1. Gramza-Michałowska A., Nowak B., Korczak J.: The application of HACCP system in meat products for catering industry - a practical guide for pork loin chop. *Italian Journal of Food Science* 2011, 23, 45-54. (23, 45-54)
2. Gramza-Michałowska A., Sidor A., Hęś M.: Herb extract influence on the oxidative stability of selected lipids. *Journal of Food Biochemistry* 2011,35(6), 1723-1736.
3. Kmiecik D., Korczak J., Rudzińska M., Kobus-Cisowska J., Gramza-Michałowska A., Hęś M., 2011, β -Sitosterol and campesterol stabilisation by natural and synthetic antioxidants during heating. *Food Chem.* 2011, 128, 937–942 (if 3,458)

Publikacje w recenzowanych czasopismach nie objętych listą Filadelfijską

4. Czarnocińska J., Górecka D., Kubis H., Kolańska A.: Ocena rzetelności i trafności kwestionariusza do badania postaw wobec żywności funkcjonalnej. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2011, 92(4): 796-798.
5. Człapka-Matyasik M., Fejfer M., Gramza-Michałowska A., Kostrzewa-Tarnowska A., Jeszka J.: Właściwości antyrodnikowe wybranych soków owocowych dostępnych na rynku polskim. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2011, 92(4), 991-993.
6. Galiński G., Anioła J., Czarnocińska J., Górecka D.: Wpływ mikronizowanych preparatów wysokobłonnikowych na występowanie zjawiska sytości sensorycznie specyficznej u ludzi młodych. *Probl Hig Epidemiol* 2011, 92(1): 48-53.
7. Górecka D., Borysiak-Marzec P., Dziedzic K., Kurzawska A.: Ocena spożycia błonnika pokarmowego i jego frakcji przez pacjentów szpitala na podstawie jadłospisów dekadowych. *Bromat. Chem. Toksykol.*, 2011, XLIV, 3, 474-478.
8. Górecka D., Czarnocińska J., Owczarzak R.: Częstotliwość spożycia wybranych produktów spożywczych wśród osób w wieku starszym zależnie od ich miejsca zamieszkania. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2011, 92(4): 955-959.
9. Górecka D., Janus P., Borysiak-Marzec P., Dziedzic K.: Analiza spożycia błonnika pokarmowego i jego frakcji w Polsce w ostatnim dziesięcioleciu w oparciu o dane GUS. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2011, 92(4): 705-708.
10. Górecka D., Pacholek B., Napierała K., Dziedzic K.: Ocena możliwości wykorzystania wysokobłonnikowych odpadów przemysłu owocowego i zbożowego w produkcji wyrobów ciastkarskich o cechach prozdrowotnych. *Zeszyty Naukowe UE w Poznaniu*, 2011, 205, 142-150.
11. Gramza-Michałowska A., Reguła J., Stachowiak B., Musioł B.: Ocena zmian wskaźników potencjału przeciwutleniającego wybranych warzyw poddanych obróbce technologicznej. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 2011, 92(4), 855-858.
12. Gramza-Michałowska A., Człapka-Matyasik M.: Evaluation of the antiradical otential of fruit and vegetable snacks. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria* 2011, 10(1), 1-72.
13. Gramza-Michałowska A., Pfeiffer R., Sidor A., Jezierska M.: Ocena zmian potencjału przeciwutleniającego wybranych warzyw poddanych obróbce technologicznej. *Zeszyty Naukowe UEP* 2011, 205; 102-111.

14. Hęś M., Jeżewska M., Szymandera-Buszka K., Gramza-Michałowska A.: Wpływ dodatków przeciwutleniających na wybrane wskaźniki wartości odżywczej mięsa suszonego. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2011, 5(78), 94-106.
15. Hęś M., Jędrusek-Golińska A., Górecka D., Kordacka D.: Porównanie spożycia oraz stanu wiedzy na temat wartości żywieniowej kasz wśród wybranych grup respondentów. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2011, 92(4): 951-954.
16. Jędrusek-Golińska A., Hęś M., Szymandera-Buszka K., Piasecka-Kwiatkowska D., Andrzejczak M.: Badanie wiedzy i zachowań żywieniowych osób z uczuleniem na soję z terenu Poznania. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2011, XLII, 4, 977-979.
17. Konieczny P., Górecka D.: Mięso w żywieniu człowieka – aktualne kierunki w produkcji wyrobów mięsnych. *Przem. Spoż.*, 2011, 65(3), 28-31.
18. Kurzawska A., Górecka D., Krzemińska K., Dziedzic K.: Zawartość błonnika pokarmowego i jego frakcji w pałce wodnej wąskolistnej (*Typha angustifolia*). *Zeszyty Naukowe UE w Poznaniu*, 2011, 205, 135-141.
19. Przeor M., Flaczyk E.: Wpływ temperatury suszenia pędów i liści morwy białej (*Morus alba*) na aktywność przeciwutleniającą. *Zesz. Problem. Postęp.Nauk Roln.* 2011, 569,277-283.
20. Reguła J., Gramza-Michałowska A., Stachowiak B.: Udział suplementów diety w żywieniu osób dorosłych. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 2011, 92(3), 614-616.
21. Stachowiak B., Gramza-Michałowska A., Nowak J., Reguła J.: Potencjał przeciwutleniający ekstraktów karotenoidów pozyskanych z mutantów drożdży *Phaffia rhodozyma* w emulsji kwasu linolowego. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 2011, 92(4), 890-893.
22. Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Jędrusek-Golińska A., Hęś M. (2011): Nastawienie osób z nieswoistym zapaleniem jelit do żywności zawierającej składniki bioaktywne. *Przegląd Gastroenterologiczny* 6(5), 316-322.
23. Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Hęś M., Jędrusek-Golińska A.: The effect of the application of protein and cellulose preparations as iodine carriers on stability of thiamine in processed meats. *Nauka Przyr. Technol.*, 2011, V, 1-10.
24. Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Woźniak P.: Szacunkowa charakterystyka spożycia produktów będących źródłem jodu wśród kobiet w województwie wielkopolskim. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2011, XLII, 1, 73-76.

MONOGRAFIE NAUKOWE

Autorstwo monografii lub podręcznika autorskiego w języku innym niż angielski lub podstawowy dla danej dyscypliny

1. Gramza-Michałowska A.: Badania nad potencjałem przeciwutleniającym ekstraktów z liści herbaty *Camellia sinensis* i ich wykorzystaniem do kształtowania trwałości tłuszczów. *Rozprawy Naukowe 435, UP w Poznaniu* 2011

KSIAŻKI

„*Mięso – Podstawy nauki i technologii*”

1. Górecka D.: Mięso zwierząt rzeźnych, budowa histologiczna i skład chemiczny. Lipidy. Składniki mineralne. Witaminy. W „Mięso – Podstawy nauki i technologii. Red. Andrzej Pisula, Edward Pospiech. Wyd. SGGW, Warszawa 2011, 167-193.
2. Górecka D.: Mięso zwierząt rzeźnych, budowa histologiczna i skład chemiczny. Przemiany poubojowe mięsa. Przemiany lipidów. W „Mięso – Podstawy nauki i technologii. Red. Andrzej Pisula, Edward Pospiech. Wyd. SGGW, Warszawa 2011, 225-230

„Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”

1. Kawka A., Górecka D.: Mąka, kasze, ryż, makarony. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 15-49.
2. Flaczyk E., Górecka D.: Owoce południowe i orzechy. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 197-224.
3. Flaczyk E., Górecka D.: Nasiona roślin strączkowych. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 225-241. Górecka D., Flaczyk E., Gumienna M.: Cukier, miód i produkty pszczelarskie. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 243-257.
4. Flaczyk E., Górecka D., Graczykowski Ł.: Wyroby cukiernicze. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 259-281.
5. Górecka D., Flaczyk E., Walkowiak-Tomczak D.: Napoje bezalkoholowe. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 284-302. Szymandera-Buszka K., Górecka D., Korczak J.: Herbata i kawa. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 301-319.

„Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”

1. Górecka D., Flaczyk E.: Jakość żywności, systemy zarządzania jakością i klasyfikacja. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 13-26.
2. Pikul J., Górecka D., Flaczyk E., Cais-Sokolińska D.: Mleko spożywcze i koncentraty mleczne. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 45-63.
3. Pikul J., Cais-Sokolińska D., Górecka D., Flaczyk E.: Mleko. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 65-89.
4. Górecka D., Cais-Sokolińska D., Pikul J., Flaczyk E.: Mleczne napoje fermentowane. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 92-106.
5. Flaczyk E., Pikul J., Górecka D., Cais-Sokolińska D.: Sery. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 107-132.

6. Cais-Sokolińska D., Waszkowiak K., Pikul J., Górecka D.: Desery mrożone. W „Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego”. Red. Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2011, 133-142.

