

**Spis publikacji za rok 2013 Katedra Technologii Żywnienia Człowieka****PUBLIKACJE****Publikacje w czasopismach naukowych z if**

1. Flaczyk E., Kobus-Cisowska J., Przeor M., Korczak J., Remiszewski M., Korbas E., Buchowski M. Chemical characterization and antioxidative properties of Polish variety of *Morus alba* L. leaf aqueous extracts from the laboratory and pilot-scale processes. *Agricultural Sciences*, 2013, 4 (5B), 141-147, (if 0,449)
2. Kobus-Cisowska J., Gramza-Michałowska A., Kmiecik D., Flaczyk E., Korczak J., Mulberry fruit as an antioxidant component in muesli. *Agricultural Sciences*, 2013, 4 (5B), 130-135, (if 0,449)

**Publikacje w czasopismach naukowych bez if**

3. Flaczyk E., Charzyńska A., Przeor M., Korczak J. Akceptacja produktów żywnościowych na podstawie informacji na opakowaniach w zależności od wieku, wiedzy żywieniowej i płci konsumentów. *Nauki Inż. Technol.* 2013, 4 (11), 20-38
4. Górecka D., Komolka P.: Otyłość i nadwaga. Cz. II. Produkty o obniżonej wartości energetycznej. *Przem. Spoż.*, 2013, 1, 8-11.
5. Gramza-Michałowska A., Korczak J.: Oxygen radical absorbance capacity of selected food products. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria* 2013, 12(2), 175-180.
6. Hęś M., Jędrusek-Golińska A., Górecka D., Kobus-Cisowska J., Zając M.: Badanie wiedzy żywieniowej osób z celiakią i uczuleniem na gluten z terenu Poznania. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2013, 94(2), 389-392.
7. Hęś M., Kawka A.: Fermentacja jako przykład spulchniania ciasta. *Piekarstwo*, 2013, 1, 28-29.
8. Hęś M.: Tłuszcze stosowane w produkcji piekarsko-ciastkarskiej. *Piekarstwo*, 2013, 1, 42-44.
9. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Gumienna M., Lasik M., Spychała N. Ocena jakości sensorycznej przekąsek zbożowych z dodatkiem substancji bioaktywnych. *Probl. Hig. i Epidemiol.* 2013, 94 (02): 324-327.
10. Mildner-Szkudlarz S., Bajerska J., Zawirska-Wojtasiak R., Górecka D.: White grape pomace as a source of dietary fibre and polyphenols and its effect on physical and

nutraceutical characteristics of wheat biscuits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013, Volume 93, Issue 2, pages 389–395.

11. Przeor M., Goluch-Koniuszy Z. Ocena stanu odżywienia oraz sposobu żywienia pielęgniarek będących w okresie około menopauzalnym pracujących w systemie zmianowym, *Problemy Higieny i Epidemiologii*. 2013, 94, 4, 797-801
12. Reguła J., Gramza-Michałowska A.: Wartość odżywcza oraz indeks glikemiczny produktów zbożowych z dodatkiem suszu bocznika ostrygowatego (*Pleurotus ostreatus*). *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2013, 5 (90), 119 – 128.
13. Sidor A., Gramza-Michałowska A., Drgas M., Korczak J., Skręty J.: Ocena potencjału przeciwutleniającego przetworów z aronii przy wykorzystaniu fotochemiluminescencji (PCL). *Problemy Higieny i Epidemiologii* 2013, 94(4), 835-838.
14. Skręty J., Gramza-Michałowska A., Sidor A., Korczak J.: Wpływ wybranych warunków przechowywania na zawartość witaminy C w owocach róży pomarszczonej *Rosa rugosa*. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 2013, 94(4), 869-872.
15. Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Waszkowiak K., Gumienna M., Lasik M. Ocena jakości sensorycznej makaronów z dodatkiem substancji bioaktywnych. *Probl. Hig. i Epidemiol.* 2013, 94(4): 876-878.
16. Waszkowiak K. (2013) Lignany – funkcjonalny składnik żywności. *Przemysł Spożywczy*, 67, 34-37

#### **Publikacje w innych czasopismach**

1. Chojnacka R. Nieskomplikowane dania z selera. *Agrotechnika*, 2013, 11, 78-79 (p-ISSN: 1732-2634)
2. Chojnacka R. Świąteczne dania z żurawiną. *Agrotechnika*. 2013, 12, 74-75
3. Chojnacka R. Pikantna zupa z dyni. *Bydło*. 2013, 9, 27 (p-ISSN: 1895-2801)
4. Chojnacka R. Roladki ze szpinakiem. *Bydło*. 2013, 10, 70
5. Chojnacka R. Zrazy zawijane z żurawiną. *Bydło*. 2013, 11, 31
6. Chojnacka R. Zgrany duet - wołowina i czekolada. *Bydło*. 2013, 12, 27

#### **KOMUNIKATY KONFERENCYJNE**

1. Kurzawska A., Górecka D., Błaszczak W., Szwengiel A., Paukszta D., Lewandowicz G.: Molecular and supermolecular structure of common cattail (*Typha latifolia*) starch. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 2013, vol. 63, Book of Abstracts, s. 65A.

2. Górecka D., Komolka P., Dziejczak K.: The possibility of using biological activity substances and sweeteners in cookies. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 2013, 63 (suppl 1), 1668.