

Spis publikacji za rok 2014 Katedra Technologii Żywności Człowieka**PUBLIKACJE****Publikacje w czasopismach naukowych z if**

1. Górecka D., Dziedzic K., Hęś M.: A characteristic of dietary fiber in barley and buckwheat groats and its bile acids. *Italian Journal of Food Science (Ital. J. Food Sci.)*, 2014, 26, 1, 103-108.
2. Gramza-Michałowska A.: Caffeine in tea *Camellia sinensis* – content, absorption, benefits and risks of consumption. *Journal of Nutrition Health & Aging* 2014, 18(2), 143-149.
3. Hęś M., Dziedzic K., Górecka D., Drożdżyńska A., Gujska E.: Effect of boiling in water of barley and buckwheat groats on the antioxidant properties and dietary fiber composition. *Plant Foods Hum. Nutr.*, 2014, Volume 69, 276-282, DOI: 10.1007/s11130-014-0425-x.
4. Jeszka-Skowron M., Flaczyk E., Jeszka J., Krejpcio Z., Król E., Buchowski M.S., Mulberry leaf extract intake reduces hyperglycaemia in streptozotocin (STZ)-induced diabetic rats fed high-fat diet. *Journal of Functional Food* 8C, 9-14, 2014.
5. Jeszka-Skowron M., Flaczyk E., Kobus-Cisowska J., Kośmider A., Górecka D.: Optymalizacja procesu ekstrakcji związków fenolowych o aktywności przeciwrodnikowej z liści morwy białej za pomocą metody płaszczyzny odpowiedzi (RSM). *Żywność, Nauka, Technologia, Jakość*, 2014, 1 (92), 148-159.
6. Kobus-Cisowska, J., Flaczyk, E., Rudzińska, M., Kmiecik, D. Antioxidant properties of extracts from *Ginkgo biloba* leaves in meatballs *Meat Science* 2014, 97(2), 174 – 180.
7. Kurzawska A., Górecka D., Błaszczak W. , Szewczyk A., Paukszta D., Lewandowicz G. 2014. Molecular and supermolecular structure of common cattail (*Typha latifolia*) starch. *Starch/Stärke* 66, 849-856.
8. Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K.: Wpływ wybranych produktów tłuszczowych na stabilność chlorowodoru tiaminy. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2014, 97, 6, 150-158.
9. Waszkowiak K., Rudzińska M. (2014). Effect of flaxseed meals and extracts on lipid stability in a stored meat product. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 91, 979-987.

Publikacje w czasopismach naukowych bez if

1. Człapka-Matyasik M., Fejfer M., Gramza-Michałowska A., Jeszka J., Fabre O., Issler F.: Comparison of consumer and nutritional behaviors of respondents aged 55 and older

- living in selected regions of Poland and France: BIO LIFE project – pilot studies. *Journal of Pre-Clinical and Clinical Research*, 2014, 8(1), 3-8.
2. Flaczyk E, Przeor M, Kobus-Cisowska J, Biegańska-Marecik R. :Sensory evaluation of new dishes with kale (*Brassica oleracea*) / . Ocena jakości sensorycznej nowych potraw z jarmużem (*Brassica oleracea*) *Bromat. Chem. Toksykol.* 2014, 47(3), 392–396.
 3. Gramza-Michałowska A., Kulczyński B.: Jagody goji superowoc w dietoterapii. *Przemysł Spożywczy*, 2014, 68(6), 34-36.
 4. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Goliński M., Rektor K.: Czynniki determinujące zakup prozdrowotnych mlecznych napojów fermentowanych na przykładzie zachowań konsumentów z terenu Poznania. *Marketing i Rynek*, 2014, 21(6), 281-289
 5. Kmiecik D., Gramza-Michałowska A., Korczak J. Ocena jakości mrożonych ziemniaczanych produktów smażonych dostępnych na polskim rynku. *Nauka Przyr. Technol.* 2014, 8(4), 58.
 6. Kmiecik D., Kobus-Cisowska J., Rybicka M., Korczak J.: Spożycie smażonych produktów ziemniaczanych przez studentów zamieszkałych w domach rodzinnych i akademikach, *Probl Hig Epidemiol* 2014, 95(1), 203-207.
 7. Kobus-Cisowska J., Flaczyk E., Hęś M., Kmiecik D., Kobus-Moryson M., Przeor M.: Ocena aktywności przeciwutleniającej prób kakao dostępnego na rynku, *Probl Hig Epidemiol* 2014, 95(1), 138-142.
 8. Kobus-Moryson M., Gramza-Michałowska A., Kobus – Cisowska., Korczak J.: Zawartość wybranych pierwiastków w ekstraktach stewii (*Stevia rebaudiana* Bertoni). *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 2014, 95(2), 445-448.
 9. Komolka P., Górecka D., Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Dziedzic K., Waszkowiak K.: Wpływ dodatku produktów bogatych w substancje bioaktywne na skład i jakość sensoryczną ciastek owsianych. *Brom. i Chem. Toksykol.*, 2014, 47(3), 497-502.
 10. Komolka P., Górecka D., Dudziak M. Wpływ obróbki termicznej marchwi i ziemniaków na zawartość błonnika pokarmowego i jego frakcji. *Postępy Tech. Przetw. Spoż.* 2014, 24/45, 2, 51-55.
 11. Kulczyński B., Groszczyk B., Cerba A., Gramza-Michałowska A.: Owoce goji (*Lycium barbarum*) jako źródło związków bioaktywnych - przegląd literatury. *Nauka. Przyroda. Technologie.*, 2014, 8(2), 19.
 12. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A.: Kompleks polisacharydowy jagód Goji (*Lycium barbarum*) jako element fitoterapii - przegląd literatury. *Postępy Fitoter.* 2014, 4, 247-251.
 13. Kurzawska A., Dziedzic K., Górecka D., Smoczyńska P.: Wiązanie kwasów żółciowych przez pieczywo bezglutenowe z udziałem mączki z kłacza pałki wodnej (*Typha latifolia*) w warunkach trawienia in vitro. *Probl. Hig. Epidemiol.* 2014, 95(3), 709-712.

14. Przeor M., Flaczyk E.: Porównanie aktywności przeciwutleniającej przypraw ziołowych stosowanych w kuchni polskiej i suszu liści morwy białej. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*. 2014, 1, 57-61.
15. Szymandera-Buszka K., Hęś M., Waszkowiak K., Jędrusek-Golińska A.: Thiamine losses during storage of pasteurised and sterilized model systems of minced chicken meat with addition of fresh and oxidized fat, and antioxidants. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 2014, 13(4), 393-401.
16. Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Waszkowiak K., Goliński M. Postawy studentów Politechniki Poznańskiej wobec żywności zawierającej składniki bioaktywne. *Marketing i Rynek*, 2014, 21(6), 763-770.
17. Waszkowiak K., Szymandera-Buszka K., Hęś M.: Effect of ethanolic flax (*Linum usitatissimum* L.) extracts on lipid oxidation and changes in nutritive value of frozen-stored meat products. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 2014, 13(2), 135-144.

Publikacje w innych czasopismach

1. Romana Chojnacka. Imprezowe przekąski. *Agrotechnika*. 2014, nr 1, s. 86-87
2. Romana Chojnacka.: Niedoceniany jarmuż. *Agrotechnika*. 2014, nr 2, s. 110-111
3. Romana Chojnacka. Skarby w kielkach. *Agrotechnika*. 2014, nr 3, s. 118-119
4. Romana Chojnacka. Cielęcina na świątecznym stole. *Agrotechnika*. 2014, nr 4, s. 94-95
5. Romana Chojnacka. Wiosna w kuchni. *Agrotechnika*. 2014, nr 5, s. 86-87
6. Romana Chojnacka. Truskawki nie tylko na deser. *Agrotechnika*. 2014, nr 6, s. 86-87
7. Romana Chojnacka. Latem stawiamy na warzywa. *Agrotechnika*. 2014, nr 7, s. 98-99
8. Romana Chojnacka. Potrawy z letnimi owocami. *Agrotechnika*. 2014, nr 8, s. 114-115
9. Romana Chojnacka. Potrawy z ziemniaków nie tylko tradycyjne. *Agrotechnika*. 2014, nr 9, s. 94-95
10. Romana Chojnacka. Jesienne skarby w słoikach. *Agrotechnika*. 2014, nr 10, s. 78-79
11. Romana Chojnacka. Potrawy z ryb - smaczne i zdrowe. *Agrotechnika*. 2014, nr 11, s. 78-79
12. Romana Chojnacka. Dania od wielkiego święta. *Agrotechnika*. 2014, nr 12, s. 74-75
13. Romana Chojnacka. Pieczeń z suszonymi śliwkami. *Bydło*. 2014, nr 1, s. 47 (p-ISSN: 0137-6764)
14. Romana Chojnacka. Przepis na zdrową potrawę. *Bydło*. 2014, nr 2, s. 29
15. Romana Chojnacka.: Dwa w jednym. *Bydło*. 2014, nr 3, s. 62
16. Romana Chojnacka.: Deser ze śmietanki, czyli Panna Cotta z musem truskawkowym. *Bydło*. 2014, nr 4, s. 39
17. Romana Chojnacka.: Galaretka z nówek cielęcych. *Bydło*. 2014, nr 5, s. 69
18. Romana Chojnacka. Ser pleśniowy w chrupiącej panierce. *Bydło*. 2014, nr 6, s. 51

19. Romana Chojnacka.: Kotlety cielęce zapiekane z chrzanem. Bydło. 2014, nr 7, s. 65
20. Romana Chojnacka.: Co zrobić z cebuli i mięsa? Bydło. 2014, nr 8, s. 69
21. Romana Chojnacka.: Mostek cielęcy długo duszony w parze. Bydło. 2014, nr 9, s. 69
22. Romana Chojnacka. Leniwe pierogi, wyjątkowo delikatne. Bydło. 2014, nr 10, s. 65
23. Romana Chojnacka. Pyzy ziemniaczane z mięsem. Bydło. 2014, nr 11, s. 65
24. Romana Chojnacka. Roladki wołowe w sosie cynamonowo-imbrowym ze śliwkami. Bydło. 2014, nr 12, s. 66
25. Romana Chojnacka. Flaczki wieprzowe. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 1, s. 11
26. Romana Chojnacka. Wieprzowina z kapustą kiszoną. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 2, s. 11
27. Romana Chojnacka. Z myślą o świętach. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 3, s. 11
28. Romana Chojnacka. Policzki wieprzowe. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 4, s. 12
29. Romana Chojnacka.: Pikantne omlety. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 6, s. 11
30. Romana Chojnacka. Z mordatelą w roli głównej. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 7, s. 11
31. Romana Chojnacka. Rozkoszujmy się smakiem potraw z malinami. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 8, s. 11
32. Romana Chojnacka. Potrawa o silnym aromacie bazyliowym. Trzoda Chlewna. - 2014, R. 52, nr 9, s. 11
33. Romana Chojnacka. Potrawy z kabanosem. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 10, s. 11
34. Romana Chojnacka. Wieprzowe eskalopki. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 11, s. 11
35. Romana Chojnacka. Odświeżne danie w nowoczesnym stylu. Trzoda Chlewna. 2014, R. 52, nr 12, s. 11

MONOGRAFIE

Autorstwo monografii w języku polskim

1. Szymandera-Buszk K.: Studia nad stabilnością tiaminy w obecności wybranych produktów tłuszczowych i przeciwutleniaczy. Rozprawy Naukowe, 471, Wydawnictwo UP Poznań, 2014

Autorstwo rozdziału w monografii naukowej w języku polskim

1. Czapski J., Gramza-Michałowska A.: Herbata, kawa, kakao i napoje bezalkoholowe. W „Żywność prozdrowotna – składniki i technologia”. Red. Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2014, 392-403 (ISBN 978-83-7160-730-1)
2. Flaczyk E. Żywność tradycyjna, dziedzictwo kulinarne jako czynniki zapewniające oryginalność i wysoką jakość żywności i żywienia w usługach gastronomicznych. W:

- “Jakość żywności a żywienie w turystyce”. Red. Kołożyn-Krajewska D., Częstochowa 2014, 16-27
3. Górecka D., Anioła J.: Błonnik pokarmowy. W “Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, 100-113 (29,4 – Arkusz wydawniczy, 439 stron)./1 ark (0,94)
 4. Górecka D., Flaczyk E.: Zamienniki tłuszczu. W “ Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, 294-305.
 5. Górecka D., Hęś M.: Definicje dotyczące żywności o zredukowanej wartości energetycznej. W “Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, 279-281. (1 ark)
 6. Górecka D., Hęś M.: Zamienniki cukru. W “ Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, 281-294.
 7. Gramza-Michałowska A.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym i zakładach gastronomicznych. W „Bezpieczeństwo żywności i żywienia” Red. Gawęcki J., Krejpcio Z. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2014, 119-127; (ISBN 978-83-7160-741-7)
 8. Jasińska I., Waszkowiak K., Makowska A., Michniewicz J. Fitoestrogeny. W: „Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”; pod red Czapski J i Górecka D., Wyd. UPP, Poznań, 2014, 150-164.
 9. Jędrusek-Golińska A. Alergia i nietolerancja pokarmowe. W: „Bezpieczeństwo żywności i żywienia”. Red. J. Gawęcki i Z. Krejpcio, Wyd. UP w Poznaniu, 2014, 97-110.
 10. Korczak J., Nogala-Kałużka M: Przeciwtleniacze w żywności. W “Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, 85-99.

Redakcja naukowa monografii naukowej wieloautorskiej w języku polskim

Redakcja podręcznika “Żywność prozdrowotna - składniki i technologia”. Red. J. Czapski, D. Górecka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, Poznań, 2014, (29,4 – Arkusz wydawniczy, 27,5 – Ark. Druk., 439 stron).