

**Spis publikacji za rok 2015: Kat. Technologii Żywności Człowieka****PUBLIKACJE****Publikacje w czasopismach naukowych z if**

1. Kmiecik D., Korczak J., Rudzińska M., Gramza-Michałowska A., Hęś M., Kobus-Cisowska J.: Stabilization of phytosterols by natural and synthetic antioxidants in high temperature conditions. *Food Chem*, 2015, 173, 966-971. (if 3,391)
2. Sidor A., Gramza-Michałowska A.: Advanced research on the antioxidant and health benefit of elderberry (*Sambucus nigra*) in food – a review. *Journal of Functional Foods (J Funct Foods)*, 2015, 18, 941-958. (if 3,574)
3. Dziedzic K., Górecka D., Marques A., Rudzińska M., Podolska G: Content of phytosterols in raw and roasted buckwheat groats and by-products. *Czech J. Food Sci.*, 2015, 33 (5), 424-430. (if 0,675)
4. Dziedzic K., Górecka D., Szwengiel A. Smoczyńska P., Czaczyk K., Komolka P.: Binding of bile acids by pastry products containing bioactive substances during in vitro digestion. *Food & Function*. 2015, 6 (30), 1011-1020. (if 2,791)
5. Waszkowiak K., Barthet V.J.: Characterization of a partially purified extract from flax (*Linum usitatissimum* L.) seed. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 2015, 92 (8), 1183-1194. (if 1,505)
6. Waszkowiak K., Gliszczyńska-Świąło A., Barthet V.J., Skręty J. (2015). Effect of extraction method on the phenolic and cyanogenic glucoside profile of flaxseed extracts and their antioxidant capacity. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92 (11), 1609-1619 (if 1,505)

**Publikacje w czasopismach naukowych bez if**

1. Górecka D., Czarnocińska J., Adamska D.: Ocena częstości spożycia produktów niskokalorycznych w wybranej grupie osób. *Probl Hig Epidemiol* 2015, 96 (3), 648-651.
2. Górecka D., Dziedzic K., Szafarz E., Szafarz M.: Zastosowanie glukomannanu w produkcji żywności prozdrowotnej. *Przem. Spoż.* 2015, 69 (11), 30-32.
3. Gramza-Michałowska A., Sidor A.: Czarny bez *Sambucus nigra* - superowoc w dietoterapii chorób cywilizacyjnych. *Przem. Spoż* 2015 (1), 38-41.
4. Gramza-Michałowska A., Sidor., A., Reguła, J., Kulczyński, B. PCL assay application in superoxide anion-radical scavenging capacity of tea *Camellia sinensis* extracts. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 2015, 14(4), 331–341.
5. Hęś M., Górecka D., Dziedzic K., Kobus-Cisowska J., Korczak J. Właściwości przeciwutleniające ekstraktów z ziarniaków gryki i produktów otrzymanych w procesie ich przerobu. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2015, 1(98), 102-115
6. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Goliński M., Jędrzejowska E. Nastawienie osób starszych z terenu wielkopolski do żywności

- funkcjonalnej w zależności od ich aktywności życiowej J. Agribus. Rural Dev., 2015, 4(38), 685–694. DOI: 10.17306/JARD.2015.72 2015.
7. Kobus-Cisowska J., Flaczyk E., Siger A., Kmiecik D.: Wpływ warunków ekstrakcji na wydajność i skład wybranych ekstraktów z liści zielonych i żółtych miłorzębu dwuklapowego. Nauka Przyr. Technol. [Dokument elektroniczny]. 2015, 9 (1), art. 9.
  8. Kobus-Moryson M., Gramza-Michałowska A.: Directions on the use of stevia leaves (*Stevia rebaudiana*) as an additive in food products. Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria, 2015, 14(1), 3-15.
  9. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A., Człapka-Matyasik M.: Charakterystyka żywieniowa stewii – aktualny stan wiedzy. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, 2015, 1, XLVIII, 11-18.
  10. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A., Sidor A. (2015): Właściwości prozdrowotne mangostanu. Nauka Przyr. Technol. [Dokument elektroniczny] 9 (4), art. 58. DOI: 10.17306/J.NPT.2015.4.58.
  11. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A.: Awokado – wartość żywieniowa. Przemysł Spożywczy, 2015, 69(11), 33-35.
  12. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A.: Granat – tropikalny owoc bogaty w związki bioaktywne o właściwościach prozdrowotnych. Nauka. Przyroda. Technologie., 2015, 9(3), #41.
  13. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A.: Noni – tropikalny owoc o wysokim potencjale prozdrowotnym. Przemysł Spożywczy, 2015, 69, 35-37.
  14. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A.: Znaczenie indeksu i ładunku glikemicznego w zapobieganiu rozwojowi chorób sercowo-naczyniowych. Problemy Higieny i Epidemiologii, 2015, 96(1), 51-56.

## **MONOGRAFIE I PODRĘCZNIKI**

### **Książka – podręcznik**

1. Górecka D.: Żywność – podstawowe wiadomości o produktach spożywczych. W: „Żywność i usługi gastronomiczne”, cz. I. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska- Kaczmarek M.). Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2015, 7-23.
2. Górecka D.: Bezpieczeństwo żywności. W: „Żywność i usługi gastronomiczne”, cz. I. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska- Kaczmarek M.). Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2015, 24-44.
3. Górecka D.: Przyprawy – ocena towaroznawcza i zastosowanie w produkcji żywności W: „Żywność i usługi gastronomiczne”, cz. I. Technologia gastronomiczna z

- towaroznawstwem (Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska- Kaczmarek M.). Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2015, 92-108.
4. Górecka D.: Tłuszcz spożywcze. W: „Żywność i usługi gastronomiczne”, cz. I. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska- Kaczmarek M.). Wydawnictwo Format AB, Warszawa 2015, 109-121.
  5. Górecka D.: Produkty zbożowe. W: Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. 2, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem t. 2 / Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Malania Żylińska-Kaczmarek. Warszawa : Format-AB, 2015, s. 70-120

### **KOMUNIKATY NAUKOWE**

FORMA: Wystąpienia ustne

1. Górecka D., Czarnocińska J., Adamska D: Ocena częstości spożycia produktów niskokalorycznych w wybranej grupie osób. IX Konferencja Naukowo-Szkoleniowa „HIGIENA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA PODSTAWĄ ZDROWIA”, Mąchoć Kapitulne k/Kielc, 8–11 września 2015
2. Przeor M., Flaczyk E., Kalis W. Determination of content of antiglycemic compounds in mulberry leaves using liquid chromatography. XX Scientific Session of the Young Scientific Staff, IV International Session. Food – Quality and Perspectives, Rzeszów, 14-15 maja 2015
3. Raczyk M., Rudzińska M., Kmiecik D., Thermo-oxidative degradation of stigmasteryl esters during heating. 13th Euro Fed Lipid Congress “Fats, oils and lipids: New challenges in technology, quality control and health”, Florencja, Włochy, 27-30 września 2015
4. Rudzińska M., Raczyk M., Kmiecik D., Przybylski R., Products formed during thermo-oxidation of stigmasterol oleate. 13th Euro Fed Lipid Congress “Fats, oils and lipids: New challenges in technology, quality control and health”, Florencja, Włochy, 27-30 września 2015
5. Rudzińska M., Raczyk M., Kmiecik D., Wpływ stopnia nienasycenia kwasów tłuszczowych na degradację estrów stigmasterolu. XXIII Międzynarodowa Konferencja Naukowa Postępy w technologii tłuszczów roślinnych. Kocierz k/Andrychowa, 26-29 maj 2015

FORMA: Plakat / Komunikat w materiałach konferencyjnych

6. Anjos O., Fernandez J., Campos M.G., Russo-Almeida P., Gramza-Michałowska A., Skręty J.: Polyphenol content and free radical scavenging activity of bee pollen collected in Castelo Branco, Portugal. PM 241, 305-306; 63rd International Congress and Annual

Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research (GA2015), Budapest, Hungary, 23-27 sierpień 2015

7. Dziejczak K., Górecka D., Szewczyk A., Olejnik A., Rychlik J., Walkowiak J.: Anticancer effect of in vitro digested buckwheat products (*Fagopyrum esculentum* Moench) on HT-29 human colon cancer cell line. European Regional IBRA Meeting "Buckwheat in Europe: History, Culture, Gastronomy and Nutrition", Luxembourg, 10–13 grudzień 2015, Book of abstracts / Coord. of abstr. book Christian Ries. : Musée national d'histoire naturelle, s. 10.
8. Górecka D., Dziejczak K., Łas K., Komolka P.: Właściwości funkcjonalne błonnika pokarmowego wyrobów ciastkarskich z udziałem substancji biologicznie aktywnych. Materiały Konferencji Naukowej, XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN "Żywność - Zdrowie - Przyszłość", Lublin, 25-26 czerwca 2015, s. 221
9. Górecka D., Dziejczak K., Szewczyk A., Sulewska H., Sobieszkański R., Radzikowska D., Brzozowska A. The content of dietary fiber and polyphenols in buckwheat (*Fagopyrum tataricum*) depending on the morphological parts of the plant. European Regional IBRA Meeting "Buckwheat in Europe - History, Culture, Gastronomy and Nutrition", Luxembourg, 10-12 grudzień 2015, Book of abstracts / Coord. of abstr. book Christian Ries. : Musée national d'histoire naturelle, s. 52
10. Przeor M., Flaczyk E., Optimization of bioactive compounds extraction process from leaves of white mulberry using ultrasonication. XX Scientific Session of the Young Scientific Staff, IV International Session. Food – Quality and Perspectives, Rzeszów, Polska, 14-15 maj 2015
11. Rudzińska M., Raczyk M., Kmiecik D., Otrzymywanie i identyfikacja standardów estrów stigmasterolu. IX Polska Konferencja Chemii Analitycznej "Chemia analityczna to ciągle wyzwania". Poznań, 6-10 lipiec 2015