

Publikacje za rok 2016: Katedra Technologii Żywnienia Człowieka**PUBLIKACJE****Czasopisma z IF z listy A**

1. Dziejic Krzysztof, Szewngiel Artur, Górecka Danuta, Gujska Elżbieta, Kaczkowska Joanna, Drożdżyńska Agnieszka, Walkowiak Jarosław: Effect of wheat dietary fiber particle size during digestion In vitro on bile acid, faecal bacteria and short-chain fatty acid content. *Plant Foods Hum. Nutr.* 2016, vol. 71, 2, s. 151-157.
2. Dziejic Krzysztof, Szewngiel Artur, Górecka Danuta, Rudzińska Magdalena, Korczak Józef, Walkowiak Jarosław: The effect of processing on the phytosterol content in buckwheat groats and by-products. *J. Cereal Sci.* 2016, vol. 69, s. 25-31.
3. Ewelina Król, Magdalena Jeszka-Skowron, Zbigniew Krejpcio, Ewa Flaczyk, Rafał W. Wójciak: The effects of supplementary mulberry leaf (*Morus alba*) extracts on the trace element status (Fe, Zn and Cu) in relation to diabetes management and antioxidant indices in diabetic rats. *Biol. Trace Elem. Res.* 2016, vol. 174, iss. 1, s. 158-175.
4. Gramza-Michałowska Anna, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik, Korczak Józef, Helak Barbara, Dziejic Krzysztof, Górecka Danuta: Antioxidative potential, nutritional value and sensory profiles of confectionery fortified with green and yellow tea leaves (*Camellia sinensis*). *Food Chem.* 2016, vol. 211, s. 448-454.
5. Hęś Marzanna, Gramza-Michałowska Anna: Effect of plant extracts on lipid oxidation and changes in nutritive value of protein in frozen-stored meat products. *J. Food Process. Preserv.* [2016].
6. Kujawska Małgorzata, Ewertowska Małgorzata, Adamska Teresa, Ignatowicz Ewa, Gramza-Michałowska Anna, Jodynis-Liebert Jadwiga: Protective effect of yellow tea extract on N-nitrosodiethylamine-induced liver carcinogenesis. *Pharmaceutical Biology* 2016, t. 54, nr 9, s. 1891-1900.
7. Kujawska Małgorzata, Ewertowska Małgorzata, Ignatowicz Ewa, Adamska Teresa, Szafer Hanna, Gramza-Michałowska Anna, Korczak Józef, Jodynis-Liebert Jadwiga: Evaluation of safety and antioxidant activity of yellow tea (*Camellia sinensis*) extract for application in food. *J. Med. Food.* 2016, vol. 19, iss. 3, s. 330-336.
8. Kujawska Małgorzata, Ewertowska Małgorzata, Ignatowicz Ewa, Adamska Teresa, Ignatowicz Ewa, Flaczyk Ewa, Przeor Monika, Jodynis-Liebert Jadwiga: Protective effect of *Morus alba* leaf extract on -nitrosodiethylamine-induced hepatocarcinogenesis in rats. *In Vivo.* 2016, vol 30, no.6, s. 807-812.
9. Kulczyński Bartosz, Gramza Michałowska Anna: Znaczenie wybranych przypraw w chorobach sercowo-naczyniowych. *Postepy Hig. Med. Dosw.* - 2016, vol. 70, s. 1-11.
10. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna: Goji berry (*Lycium barbarum*): a composition and health effects - a review. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 2016, vol. 66, no. 2, s. 67-75.
11. Przeor Monika, Flaczyk Ewa: Antioxidant properties of paratha type flat bread enriched with white mulberry leaf extract. *Indian J. Tradit. Knowl.* 2016, vol. 15, no. 2, s. 237-244.
12. Waszkowiak Katarzyna, Gliszczyńska-Świąło Anna: Binary ethanol-water solvents affect phenolic profile and antioxidant capacity of flaxseed extracts. *Eur. Food Res. Technol.* 2016, vol. 242, iss. 5, s. 777-786.

Czasopisma bez IF z listy B

1. Gramza-Michałowska Anna, Kulczyński Bartosz, Xindi Yuan, Gumienna Małgorzata: Research on the effect of culture time on the kombucha tea beverage's antiradical capacity and sensory value. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 2016, vol. 15, no 4, s. 447–457.
2. Jędrusek-Golińska Anna, Górecka Danuta, Szymandera-Buszka Krystyna: Produkty funkcjonalne w żywieniu osób starszych. *Przem. Spoż.* - 2016, t. 70, 5, s. 39-43.
3. Jędrusek-Golińska Anna, Piasecka-Kwiatkowska Dorota. Alergeny pokarmowe - czy możemy czuć się bezpiecznie? *Przem. Spoż.* 2016, t. 70, 8, s. 70-73.
4. Jędrusek-Golińska Anna, Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrzejowska Ewa, Waszkowiak Katarzyna, Kmieciak Dominik, Kobus-Cisowska Joanna: Substancje bioaktywne - szansa czy zagrożenie? Opinie rodziców dzieci z alergią pokarmową (badania wstępne). *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 485-489.
5. Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Szymandera-Buszka Krystyna, Kobus-Cisowska Joanna, Kmieciak Dominik, Górecka Danuta: Wybrane zachowania prozdrowotne ludzi starszych z terenu Wielkopolski (badania wstępne). *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 490-494.
6. Kmieciak Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Kotecka Klaudia, Przeor Monika, Kulczyński, Bartosz: Evaluation of the fat content and fatty acid profile including trans fatty acids (TFA) in confectionery products available on the polish market. *Nauka Przyroda Technologie*, 2016, 10(4), #52.
7. Kmieciak Dominik, Poślednik Beata, Waszkowiak Katarzyna, Kobus-Cisowska Joanna, Jędrusek-Golińska Anna: Ocena jadłospisów przedszkolnych oferowanych przez kuchnie własne i firmy cateringowe na terenie powiatu leszczyńskiego. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 531-535.
8. Kmieciak Dominik, Szopa Marlena, Kobus-Cisowska Joanna, Przeor Monika, Jędrusek-Golińska Anna, Szymandera-Buszka Krystyna: Słodczyce jako źródło tłuszczu i nasyconych kwasów tłuszczowych w diecie. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 302-307.
9. Kmieciak, D., Kobus-Cisowska, J., Kulczyński, B., Okińczyc, N., & Korczak, J.: Ocena możliwości zastosowania śruty rzepakowej w procesie smażenia zanurzeniowego w aspekcie zmian jakości medium smaźalniczego. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 2016, t. 586, s. 33–42.
10. Kobus-Cisowska J., Kmieciak D., Flaczyk E., Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Heś M.: Ocena wpływu nasion Chia na jakość sensoryczną batonów zbożowych. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 526-530.
11. Kobus-Cisowska J., Kmieciak D., Przeor M., Jędrusek-Golińska A., Waszkowiak K., Żoła H.: Ocena poziomu wiedzy żywieniowej i sposobu żywienia kobiet w ciąży. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 531-535.
12. Kobus-Cisowska Joanna, Kmieciak Dominik, Kulczyński Bartosz, Gandecki Grzegorz: Wpływ czasu przechowywania na zmiany liczby nadtlenkowej i anizydynowej mrożonych ziemniaczanych produktów smażonych. *Biul. IHAR.* 2016, nr 279, s. 55-63.
13. Komolka Patrycja, Górecka Danuta, Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna: Dziedzic Krzysztof, Waszkowiak Katarzyna: Sensory qualities of pastry products enriched with dietary fiber and polyphenolic substances. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 2016, 15 (2), s. 161-170.
14. Kulczyński Bartosz, Człapka-Matyasik Magdalena, Gramza-Michałowska Anna: Wartość żywieniowa dyni. *Bromat. Chem. Toksykol.* 2016, t. 49, nr 3, s. 698-701.

15. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik: działanie prozdrowotne pestek dyni. Przem. Spoż. 2016, t. 70, 11, s. 37-39.
16. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna: Cynamon właściwości prozdrowotne. Przem. Spoż. 2016, t. 70, 6, s. 40-43.
17. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna: Potencjał prozdrowotny owoców i kwiatów głogu. Probl. Hig. Epidemiol. 2016, t. 97, nr 1, s. 24-28.
18. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna: Właściwości prozdrowotne fruktanów typu inuliny. Med. Rodz. 2016, 19 (2), s. 86-90.
19. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna: Znaczenie żywieniowe imbiru. Bromat. Chem. Toksykol. 2016, t. 49, nr 1, s. 57-63.
20. Kulczyński Bartosz, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna, Golczak Dorota, Korczak Józef: Antiradical capacity and polyphenol composition of asparagus spears varieties cultivated under different sunlight conditions. Acta Sci. Pol. Technol. Aliment. 2016, vol. 15, no. 3, s. 267-279.
21. Kurzawska Agata, Górecka Danuta: Pałka wodna - problem dla środowiska czy roślina użytkowa? Prz. Ryb. 2016, 41, nr 3 (147), s. 24-28.
22. Przeor Monika, Flaczyk Ewa: Morwa biała nieocenione znaczenie zdrowotne. Przem. Spoż. 2016, t. 70, 5, s. 33-35.
23. Szabelska-Beręsewicz Alicja, Bilka Aagnieszka, Waszkowiak Katarzyna, Siatkowski Idzi: A note on the comparison of mixed-effects models for longitudinal studies. Biometrical Letters 2016, vol. 53, no. 2, s. 165-173
24. Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik, Bronowicka-Kłys Dorota, Piechocka Justyna: Ocena pobrania tiaminy z diety przez kobiety i mężczyzn w wieku 21-24 lat mieszkających w Poznaniu. Bromat Chem Toksykol 2016, t. 49, nr 3, s. 648-652.
25. Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Goliński Marek: Badanie wpływu profilu sensorycznego na akceptację barwy wybranych produktów zbożowych wśród mieszkańców Poznania. Hand. Wewn. 2016, nr 1 (360), s. 143-150.
26. Waszkowiak Katarzyna, Mikołajczyk Hanna, Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Kmiecik Dominik: Postawy studentów uczelni wyższych wobec żywności zawierającej składniki bioaktywnej - badania pilotażowe. Bromat. Chem. Toksykol. 2016, t. 49, nr 3, s. 665-669.

Artykuły popularno-naukowe w czasopiśmie nie objętych listą B

1. Flaczyk Ewa, Flaczyk Piotr, Joanna Kobus-Cisowska: Giętkie trendy. Folie opakowaniowe dla żywności. Packag. Pol. 2016, 8, s. 16-17
2. Flaczyk Ewa, Flaczyk Piotr, Joanna Kobus-Cisowska: Z duchem czasu. Systemy pakowania żywności na miarę XXI w. Packag. Pol. 2016, 9, s. 22-23

MONOGRAFIE**polska monografia PM/ redakcja monografii**

1. Zagospodarowanie ubocznych produktów przemysłu spożywczego [Dokument elektroniczny] / Red. nauk. Danuta Górecka, Edward Pospiech. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016. - 136 s., [Liczba arkuszy: 7,16](#).

zagraniczny rozdział monografii

2. Gramza-Michałowska Anna, Kmiecik Dominik: Functional aspects of antioxidants in traditional food. W: Functional properties of traditional foods / Ed. Kristberg Kristbergsson, Semih Ötles. New York : Springer Science+Business Media, 2016. Seria: Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain ; vol.12, s. 3-7, [Liczba arkuszy: 0,4](#).
3. Gramza-Michałowska Anna: Functional aspects of tea Camellia sinensis as traditional beverage. W: Functional properties of traditional foods / Ed. Kristberg Kristbergsson, Semih Ötles. New York : Springer Science+Business Media, 2016. Seria: Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain ; vol.12, s. 353-369, [Liczba arkuszy: 1,35](#).
4. Gramza-Michałowska Anna: Probiotics and prebiotics in traditional food. W: Functional properties of traditional foods / Ed. Kristberg Kristbergsson, Semih Ötles. New York : Springer Science+Business Media, 2016. Seria: Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain ; vol.12, s. 9-15, [Liczba arkuszy: 0,5](#).

polski rozdział monografii

5. Górecka Danuta, Dziedzic Krzysztof, Szafarz Emilia, Szafarz Magdalena: Ocena właściwości funkcjonalnych glukomannanu. W: Współczesne trendy w kształtowaniu jakości żywności [Dokument elektroniczny] / Red. nauk. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Renata Cegielska-Radziejewska. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 46-54, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
6. Hęś Marzanna, Górecka Danuta, Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna: Wykorzystanie wybranych hydrokoloidów jako zamienników tłuszczu w emulsjach majonezowych. W: Nowoczesne technologie produkcji żywności [Dokument elektroniczny] / Red. nauk. Hanna Maria Baranowska, Michał Piątek. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 118-127, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
7. Jędrusek-Golińska Anna, Szymandera-Buszka Krystyna, Waszkowiak Katarzyna, Magott Małgorzata: Nastawienie do żywności zawierającej składniki bioaktywne osób otyłych oraz z prawidłową masą ciała. W: Żywność dla świadomego konsumenta [Dokument elektroniczny] / Red. nauk. Krzysztof Melski, Dorota Walkowiak-Tomczak. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 25-34, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
8. Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Hęś Marzanna, Szymandera-Buszka Krystyna, Przeor Monika: Smażone produkty ziemniaczane w diecie Polaków jako źródło substancji niekorzystnych żywieniowo. W: Żywność dla świadomego konsumenta [Dokument elektroniczny] / Red. nauk. Krzysztof Melski, Dorota Walkowiak-Tomczak. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 112-123, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
9. Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Flaczyk Ewa, Kulczyński Bartosz, Przeor Monika, Frączek Adrianna: Palczatka cytrynowa (Cymbopogon citratus L.) jako składnik

- nowej żywności bioaktywnej. W: *Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka* / Red. Tomasz Tarko, Iwona Drożdż, Dorota Najgebauer-Lejko, Aleksandra Duda-Chodak. Kraków: Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, 2016. [Liczba arkuszy: 0,5](#).
10. Kobus-Cisowska Joanna, Flaczyk Ewa, Przeor Monika, Kmiecik Dominik, Hęś Marzanna, Szymandera-Buszka Krystyna: *Możliwości wykorzystania preparatów z liści morwy jako składników mlecznych napojów fermentowanych*. W: *Bioprodukty - pozyskiwanie, właściwości i zastosowanie w produkcji żywności*. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 30-37, [Liczba arkuszy: 0,50](#).
 11. Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik, Flaczyk Ewa, Przeor Monika, Kulczyński Bartosz. *Projekt nowego produktu z dodatkiem nasion chia (Salvia hispanica L.) jako składnika żywności bioaktywnej*. W: *Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka* / Red. Tomasz Tarko, Iwona Drożdż, Dorota Najgebauer-Lejko, Aleksandra Duda-Chodak. Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, 2016, s. 23-31, [Liczba arkuszy:](#)
 12. Korczak Józef, Kmiecik Dominik: *Charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii : Proces smażenia*. W: *Technologia gastronomiczna* / Pod red. Ewy Czarnieckiej-Skubina. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2016, s. 108-135, [Liczba arkuszy: 1,85](#).
 13. Korczak Józef: *Białka w technologii potraw*. W: *Białka w żywności i żywieniu* / Pod red. Jana Gawęckiego. Wyd. 3 popr. uzup. Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2016, s. 85-107, [Liczba arkuszy:](#)
 14. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna, Jankowiak Joanna: *Aktywność biologiczna zielonej herbaty*. W: *Współczesne trendy w kształtowaniu jakości żywności [Dokument elektroniczny]* / Red. nauk. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Renata Cegielska-Radziejewska. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 55-66, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
 15. Przeor Monika, Flaczyk Ewa, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik: *Stabilność wybranych polifenoli z liści morwy białej w warunkach symulowanego przewodu pokarmowego (in vitro)*. W: *Bioprodukty - pozyskiwanie, właściwości i zastosowanie w produkcji żywności*. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 38-46, [Liczba arkuszy: 0,50](#).
 16. Przeor Monika, Flaczyk Ewa, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik: *Napoje funkcjonalne w opinii konsumentów*. W: *Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka*. [Dokument elektroniczny] / Red. Tomasz Tarko, Iwona Drożdż, Dorota Najgebauer Aleksandra Duda-Chodak. Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, 2016, s. 48-60, [Liczba arkuszy:](#)
 17. Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Kobus-Cisowska Joanna, Kmiecik Dominik: *Ocena wiedzy żywieniowej kobiet mieszkających w województwie wielkopolskim na temat jodu*. W: *Żywność dla świadomego konsumenta [Dokument elektroniczny]* / Red. nauk. Krzysztof Melski, Dorota Walkowiak-Tomczak. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 45-53, [Liczba arkuszy: 0,5](#).
 18. Waszkowiak Katarzyna, Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Stefaniak Szymon: *Świadomość żywieniowa a wybory dotyczące żywności bioaktywnej diabetyków zamieszkałych w Poznaniu*. W: *Żywność dla świadomego konsumenta [Dokument elektroniczny]* / Red. nauk. Krzysztof Melski, Dorota Walkowiak-Tomczak. Poznań : Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytet Przyrodniczy, 2016, s. 35-44, [Liczba arkuszy: 0,5](#).