

Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej**Publikacje za rok 2018****PUBLIKACJE****Czasopisma z IF z listy A**

1. Bilka Agnieszka, Waszkowiak Katarzyna, Błaszyk Martyna, Rudzińska Magdalena, Kowalski Ryszard: Effect of liver pâté enrichment with flaxseed oil and flaxseed extract on lipid composition and stability: *J. Sci. Food Agri.* 2018, vol. 98, p. 4112–4120 (DOI: 10.1002/jsfa.8928)
2. Dziedzic K., Górecka D., Szewiel A., Olejnik A., Rychlik J., Kreft I., Drożdżyńska A., Walkowiak J.: The cytotoxic effect of artificially digested buckwheat products on HT-29 colon cancer cells. *Journal of Cereal Science*, 2018, 83, 68-73. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.07.020>
3. Dziedzic K., Górecka D., Szewiel A., Sulewska H., Kreft I., Gujska E., Walkowiak J.: The Content of Dietary Fibre and Polyphenols in Morphological Parts of Buckwheat (*Fagopyrum tataricum*). *Plant Foods for Human Nutrition*, 2018, 73(1), 82-88. <https://doi.org/10.1007/s11130-018-0659-0>.
4. Gliszczyńska-Święto Anna, Jajor Żaneta, Kmiecik Dominik: Fourier-transform near infrared spectroscopy and chemometrics for discrimination of cold-pressed oils and determination of their chemical parameters. *J. Near. Infrared. Spectrosc.* 2018, vol. 26, iss. 4, s. 262–272.
5. Gramza-Michałowska Anna, Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Żywica Anna, Dziedzic Krzysztof, Brzozowska Anna: Phytonutrients in oat (*Avena sativa* L.) drink: Effect of plant extract on antiradical capacity, nutritional value and sensory characteristics. *Polish. J. Food. Nutr. Sci.* 2018, vol. 68, iss. 1, s. 63-71.
6. Kmiecik Dominik, Gramza-Michałowska Anna, Korczak Józef: Anti-polymerization activity of tea and fruits extracts during rapeseed oil heating. *Food. Chem.* 2018, vol. 239, iss. 1, s. 858–864.
7. Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Kulczyński Bartosz: Thermal Decomposition of Partially Hydrogenated Rapeseed Oil During Repeated Frying Traditional and Fast French Fries. *J Am Oil Chem Soc.* 2018, vol. 95, .s. 473–483.
8. Rudzińska Magdalena, Hassanein Minar MM, Abdel-Razek Adel, Kmiecik Dominik, Siger Aleksander, Ratusz Katarzyna: Influence of composition on degradation during repeated deep-fat frying of binary and ternary blends of palm, sunflower and soybean oils with health-optimised saturated-to-unsaturated fatty acid ratios. *Int. J. Food. Sci. Technol.* 2018, vol. 53, iss. 1, s. 1021–1029.
9. Waszkowiak Katarzyna, Mikołajczak Beata, Kmiecik Dominik: Changes in oxidative stability and protein profile of flaxseeds resulting from thermal pre-treatment. *J. Sci. Food Agri.* 2018, vol. 98, p. 5459–5469 (DOI: 10.1002/jsfa.9090)

Czasopisma bez IF z listy B

1. Dziedzic Krzysztof, Różańska Maria, Górecka Danuta, Hęć Marzanna, Mildner-Szkodlarz Sylwia: Możliwości wykorzystania produktów ubocznych przemysłu zbożowo-młynarskiego. *Przemysł Spożywczy* 2018, 12, 72, s. 36-39.

2. Jędrusek-Golińska Anna, Piasecka-Kwiatkowska Dorota, Hęć Marzanna, Burzyńska Marta: Wiedza chorych o diecie bezglutenowej i zawartości glutenu w produktach. *Przem. Spoż.* 2018, t. 72, nr 6, s. 40-43.
3. Jędrusek-Golińska Anna, Szymandera-Buszka Krystyna, Waszkowiak Katarzyna, Pieciewicz Małgorzata: Postrzeganie żywności prozdrowotnej przez osoby starsze w świetle badań. *Hand. Wewn.* 2018, t. 4, nr 375, s. 145-155.
4. Kulczyński Bartosz, Bueschke Marzena, Gramza-Michałowska Anna, Szczepaniak Oskar, Kobus-Cisowska Joanna: Kształtowanie nowych cech produktów w wyniku odwadniania osmotycznego. *Przemysł Spożywczy.* 2018, t. 8, s.50–53.
5. Maciejewska Paulina, Wańczyk Aleksandra, Ciemniak Katarzyna, Cielecka-Piontek Judyta, Kobus-Cisowska Joanna, Kubiak Piotr, Szymanowska-Powałowska Daria: Development of multifunctional diet supplements containing alpha-ketoglutaric acid. *Int J Biotechnol Recent Adv.* 2018, t.1, nr.2, s. 60-67.
6. Przeor Monika, Flaczyk Ewa, Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Bueschke Marzena, Kulczyński Bartosz: Polish consumers' awareness and knowledge about functional food. *Folia Pomeranae Univ Technol Stetinensis, Agric Piscaria Zootech.* 2018, 341, 46, 2.
7. Szczepaniak Oskar, Kobus-Cisowska Joanna: Durian (*Durio zibethinus M.*) – wartość odżywcza i związki aromatyczne. *Nauka Przyroda Technologie.* 2018, t.12 nr.2, s. 143-151.
8. Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna: Analiza postrzegania żywności bioaktywnej wśród kobiet w ciąży z miasta Poznań. *Hand. Wewn.* 2018, t. 3, nr 374, s. 371-379.
9. Szymandera-Buszka Krystyna, Jędrusek-Golińska Anna, Waszkowiak Katarzyna, Kmiecik Dominik, Kobus-Cisowska Joanna, Piechocka Justyna: Szacunkowa charakterystyka spożycia produktów będących źródłem tiaminy wśród studentów poznańskich uczelni. *Probl. Hig. Epidemiol.* 2018, t. 99, nr 1, s. 27-31.
10. Waszkowiak Katarzyna, Mikołajczyk Hanna, Jędrusek-Golińska Anna, Szymandera-Buszka Krystyna, Kobus-Cisowska Joanna: Does Diagnosis of Diabetes A ect Consumers' Attitudes towards Pro-Health Food. *Handel Wewnętrzny.* 2018, t.373 nr. 2, s. 387-398,

Artykułu popularno-naukowe w czasopismach nie objętych listą B

1. Górecka Danuta, Jędrusek-Golińska Anna: Perspektywy produkcji żywności funkcjonalnej - odpowiedź na potrzeby konsumentów. *Agro Industry* 2018, t. 4, s. 40-47.
2. Szczepaniak Oskar, Kobus-Cisowska Joanna, Flaczyk Piotr: Wśród opakowań aktywnych. *Food Packeging.* 2018, t. 09/18, s. 78-80.
3. Szczepaniak Oskar, Kobus-Cisowska Joanna: Gama Polimerów. *Food Packeging - Packag. Pol.* 2018, t. 10/18, s.42-43.
4. Kobus-Cisowska Joanna, Szymanowska-Powałowska Daria: Pieczywo w diecie-różnorodność smaku i właściwości. *Food Forum.* 2018, t. 6/18, s. 96-99.
5. Przeor Monika: Suplementy ziołowe a terapia chorób układu krążenia. *Post Dietet Geriatrii Gerontologii.* 2018, 2, 4, 16-21.
6. Kulczyński Bartosz, Lewandowicz Marta, Michalak Żaneta: Składniki diety a choroby oczu związane z wiekiem. *Postępy Dietetyki w Geriatrii i Gerontologii,* 2018, nr 2, s. 37-43.

MONOGRAFIE**Polski rozdział monografii**

1. Ciemniak Katarzyna, Maciejewska Paulina, Szymanowska-Powałowska Daria, Kobus-Cisowska Joanna, Cielecka-Piontek Judyta: Początek ery postantybiotykowej – bakteryjne mechanizmy oporności na antybiotyki. W: Nowe horyzonty w Naukach Przyrodniczych. Monografia pokonferencyjna III Ogólnopolska Konferencja BIOT 2018. Poznań, 25.05.2018. Red. Nauk.: Cieślik M., Różańska M., Kowalczewski P., Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, 82. P-ISBN: 978-83-7160-914-5, 2018, [Liczba arkuszy: 0,5](#).