

Publikacje rok 2003

1. Dolatowski Z. J., Latoch A. (2003). Właściwości mechaniczne żeli homogenatów mięsa po działaniu ultradźwięków. *Inżynieria Rolnicza*, 50, 8.
2. Dolatowski Z. J., Dudek M., Twarda J. (2003). Ocena technologiczna wyrobów mięsnych z dodatkiem ekstrudatu owsiano-grochowego. *Inżynieria Rolnicza*, 50, 8, 65-71.
3. Stasiak D. M., Dolatowski Z. J. (2003). Wybrane właściwości fizyczne sera salami podczas dojrzewania. *Inżynieria Rolnicza*, 50, 8, 385-392.
4. Dolatowski Z. J., Stasiak D. M. (2003). Ultradźwięki w przetwórstwie żywności. *Inżynieria Rolnicza*, 50, 8, 47-54.
5. Dolatowski Z. J., Stasiak D. M. (2003). Wdrażanie zasad systemu HACCP w zakładach spożywczych grupy MSP. *Inżynieria Rolnicza*, 50, 8, 55-64.
6. Dolatowski Z. J., Stasiak D. M., Pisarek-Piotrowska S. (2003). Badania właściwości reologicznych oraz oceny sensorycznej modelowego wyrobu mięsno-owsianego o walorach dietetycznych. *Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria*, 2/2, 67-75.
7. Dolatowski Z. J., Twarda J., Dudek M. (2003). Wpływ dodatku pszenicy po obróbce hydrotermicznej na cechy reologiczne modelowego wyrobu mięsnego. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T.XL, 165-173.