

Publikacje rok 2004

1. Dolatowski Z. J., Twarda J., Dudek M. (2004). Zmiany uwodnienia mięsa podczas dojrzewania. *Annales UMCS, Sec. E*, 59, 4, 1595-1606.
2. Dolatowski Z. J., Twarda J. (2004). Einfluss von Ultraschall auf das Wasserbindungsvermögen von Rindfleisch. *Fleischwirtschaft*, 12, 95-99.
3. Dolatowski Z. J., Dudek M., Budoran M. (2004). Nasiona gryki w produkcji dietetycznych wyrobów mięsnych. *Annales UMCS, Sec. E*, 59, 4, 1607-1612.
4. Dolatowski Z. J., Dudek M. (2004). Właściwości funkcjonalne wybranych preparatów z nasion owsa przeznaczonych do stosowania jako substytutu tłuszczu w przetworach mięsnych. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T. XLI, 245-252.
5. Latoch A., Dolatowski Z.J. (2004). Właściwości termoreologiczne homogenatów otrzymanych z sonifikowanego mięsa wołowego. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T. XLI, 181-188.
6. Latoch A., Dolatowski Z.J. (2004). Właściwości reologiczne białek miofibrylarnych sonifikowanego mięsa wołowego. *Inżynieria Rolnicza*, 5 (60), 205-214.
7. Stasiak D. M. (2004). Ultradźwięki jako czynnik determinujący wytrzymałość mechaniczną mięsa. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T. XLI, 189-198.
8. Stasiak D. M. (2004). Analiza barwy mięsa po sonifikacji. *Inżynieria Rolnicza*, 5 (60) 333-343.