

## Publikacje rok 2007

1. Dolatowski Z. J., Drozd M. (2007). Organic food in consumers` opinion. *СОВРЕМЕННЫЙ НАУЧНЫЙ ВЕСТНИК*, 5(13), 23-27.
2. Dolatowski Z. J., Karwowska M. (2007). Color, texture and lipid oxidation of comminuted meat products with oat and sodium isoascorbate addition. *СОВРЕМЕННЫЙ НАУЧНЫЙ ВЕСТНИК*, 5(13), 19-22.
3. Dolatowski Z. J., Olszak M. (2007). Effect of κ-carrageenan on colour stability of model products with different levels of fat. *Electronic Journal of Polish Agricultural University, Food Science and Technology*, 10, 15.
4. Dolatowski Z. J., Stadnik J. (2007). Effect of sonication on technological properties of beef. *ВІСНИК ДНІПРОПЕТРОВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ*, 15, ТОМ 1, 220-224.
5. Dolatowski Z. J., Stadnik J., Stasiak D. (2007). Applications of ultrasound in food technology. *Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria*, 6(3), 89-99.
6. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2007). Oxidation stability of comminuted meat products with oat addition. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 57, 3 (A), 55-57.
7. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2007). The effect of natural antioxidants on the oxidative processes in beef. *Acta Scientiarum Polonorum*, 6, 1, 17-25.
8. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2007). Zastosowanie gryki i owsa w produkcji drobno rozdrobnionych wyrobów mięsnych. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T. XLV/1, 181-190.
9. Karwowska M., Dolatowski Z. J., Grela E. (2007). The effect of dietary supplementation with extracted alfalfa meal on oxidation stability of cooked ham. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 57, 4(B), 271-274.
10. Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2007). Norma ISO 22000:2005 a HACCP w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, 9, 24-28.
11. Latoch A. (2007). Wpływ sonifikacji na właściwości żelu miofibryli podczas dojrzewania mięsa wołowego. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 5(54), 365-371.
12. Sawicka B., Dolatowski Z. J. (2007). Zmienność ciemnienia miąższu bulw nowych odmian ziemniaka pod działaniem ultradźwięków. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 517, 639-649.

13. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2007). Hydrofobowość powierzchniowa białek miofibrylarnych mięsa wołowego po obróbce ultradźwiękowej. *Roczniki Instytutu Przemysłu Miesnego i Tłuszczowego*, XLV/1, 35-42.
14. Stasiak D. M. (2007). Charakterystyka jakościowa modelowego produktu pasteryzowanego z mięsa kurcząt z dodatkiem buraka ćwikłowego. *Roczniki Instytutu Przemysłu Miesnego i Tłuszczowego*, T. XLV/1, 173-180.
15. Stasiak D. M., Dolatowski Z. J. (2007). Wpływ sonikacji na krystalizację miodów. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 57, 3A, 133-136.
16. Stasiak D. M., Dolatowski Z. J., Kordowska-Wiater M. (2007). Ogólna liczba drobnoustrojów oraz *Salmonella* na powierzchni skóry tuszek kurcząt broilerów po sonifikacji. *Medycyna Weterynaryjna*, 63, 1230-1233.