

## Publikacje rok 2008

1. Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2008). *Tradycyjne i Regionalne Technologie oraz Produkty w Żywieniu Człowieka*, ISBN 978-83-92-4646-4-8, Kraków 2008, stron 121.
2. Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2008). *Traditional and regional technologies and products in humans nourishment*, ISBN 978-83-92-4646-7-9, Kraków 2008, stron 133.
3. Dolatowski Z. J. (2008). Produkty regionalne i tradycyjne w Polsce oraz w Unii Europejskiej. Rozdział w monografii pt. "*Tradycyjne i Regionalne Technologie oraz Produkty w Żywieniu Człowieka*", Kraków 2008, 7-16.
4. Dolatowski Z. J. (2008). Regional and traditional food products in Poland and in the European Union. Rozdział w monografii pt. "*Traditional and regional technologies and products in humans nourishment*", Kraków 2008, 7-19.
5. Dolatowski Z. J., Grela E. R. (2008). Wpływ dodatku koncentratu soku lucerny w żywieniu świń na jakość mięsa. Rozdział w monografii pt. „Aktualne wymagania w zakresie oceny jakości pasz”, *Pasze Przemysłowe*, Rok XVII, nr 4-5, 31-36.
6. Karwowska M. (2008). Wpływ zastosowania ekstraktu lucerny w żywieniu świń na barwę mięsa. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 5 (60), 282-288.
7. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2008). Physicochemical and sensory characteristics of meat products with buckwheat extrudates, starch and soybean protein addition. *Polish Journal of Natural Sciences*, 23 (1), 219-231.
8. Karwowska M., Dolatowski Z.J., Grela E. (2008). Influence of dietary supplementation with extracted alfalfa meal on meat quality. *54th International Congress of Meat Science and Technology*, 10<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> August 2008, Cape Town, South Africa.
9. Latoch A. (2008). Międzynarodowa Konferencja Naukowa. *Mięso i Wędliny*, 8, 4-6.
10. Latoch A. (2008). Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka. *Gospodarka Mięsna*, 11, 4-6.
11. Solska E. (2008). Tradycyjne i regionalne produkty żywnościowe. *Chłodnictwo*, 11, 60-63.
12. Stadnik J. (2008). Problemy jakości żywności tradycyjnej i regionalnej. *Problemy Jakości*, 12, 54-55.
13. Stadnik J. (2008). Tradycyjne i regionalne technologie i produkty w żywieniu człowieka. *Aktualności Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie*, R. 12, 4 (48), 12.

14. Stadnik J. (2008). Wpływ sonikacji wieprzowego mięsa PSE na zmiany powierzchni hydrofobowej białek miofibrylarnych. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 5(60), 289-298.
15. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2008). Influence of sonication on the oxidative stability of beef. *54<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, 10<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> August 2008, Cape Town, South Africa.
16. Stadnik J., Dolatowski Z. J., Baranowska H. M. (2008). Effect of ultrasound treatment on water properties and microstructure of beef (*m. semimembranosus*) during ageing. *LWT-Food Science and Technology*, 41, 2151-2158.
17. Stasiak D. M. (2008). Tekstura modelowych wyrobów z drobno rozdrobnionego mięsa kurcząt z dodatkiem warzyw korzeniowych. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego*, T. XLVI/1, 79-86.
18. Stasiak D. M., Dolatowski Z. J. (2008). Efficiency of sucrose crystallization from sugarbeet magma after sonication. *Polish Journal of Natural Sciences*, 23 (2), 521-530.