

Publikacje rok 2010

1. Dolatowski Z. J. (2010). Procesy utleniania w mięsie i jego produktach. Rozdział w monografii pt. *“Lucerna w żywieniu ludzi i zwierząt. Nowe możliwości zastosowania ekstraktu z liści lucerny”*, ISBN 83-927698-3-5, Stowarzyszenie Rozwoju Regionalnego i Lokalnego „PROGRES”, 140-147.
2. Dolatowski Z. J. (2010). Żywność a metropolizacja w regionie. Rozdział w monografii pt. *“Procesy metropolizacji na przykładzie Polski wschodniej”*, ISBN 978-83-88139-25-3, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu, 175-183.
3. Dolatowski Z. J., Kołożyn - Krajewska D. (2010). *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, ISBN 978-83-923668-7-0, WSHiT w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.
4. Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2010). Bakterie probiotyczne w produktach mięsnych. *Przemysł Spożywczy*, 64(3), 21-25
5. Jachacz L., Dolatowski Z. J. (2010). Wpływ dodatku bakterii probiotycznych na jakość polędwic surowo dojrzewających. Rozdział w monografii pt. *“Probiotyki w żywności”*, ISBN 978-83-929209-9-1, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 121-140.
6. Jachacz L., Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2010). Stabilność oksydacyjna modelowego produktu mięsnego z dodatkiem naparu herbaty. Rozdział w monografii pt. *“Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku”*, ISBN 978-83-929209-8-4, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 26-34.
7. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2010). The effect of mustard seed on oxidative stability of meat products. Rozdział w monografii pt. *“Meat technology and functional additives. Modern trends in meat production”*, ISBN 978-83-929686-6-5, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, 7-16.
8. Karwowska M., Stadnik J., Dolatowski Z. J., Grela E. (2010). Effect of protein xanthophylls (PX) concentrate of alfalfa supplementation on physico-chemical properties of turkey breast and thigh muscles during ageing. *Meat Science*, 86, 486-490.
9. Kołożyn - Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2010). *Probiotyki w żywności*, ISBN 978-83-929209-9-1, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ.
10. Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2010). Evaluation of traditional and regional meat products made in Poland. *Nauka Przyroda Technologie*, 4(5).
11. Kotiuk E., Sawicka B., Karwowska M. (2010). Effect of protein xanthophylls (PX) concentrate of alfalfa supplementation on physico-chemical properties of turkey breast and thigh muscles during ageing. *Nauka. Przyroda Technologie*, 4(3).

12. Latoch A. (2010). Postrzeganie potraw tradycyjnych i regionalnych przez klientów jednej z lubelskich restauracji ludowych. Rozdział w monografii pt. "Gastronomia w ofercie turystycznej regionu", ISBN 978-83-923668-7-0, WSHiT w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, 594-617.
13. Latoch A. (2010). Selected properties of I-Z-I band proteins of sonicated beef. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 60(1), 51-55.
14. Nowaczyk A. Dolatowski Z. J. (2010). Właściwości fizykochemiczne baleronów surowo dojrzewających z dodatkiem probiotyku. Rozdział w monografii pt. "Probiotyki w żywności", ISBN 978-83-929209-9-1, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 103-119.
15. Panasiewicz M., Hanusz Z., Budoran M. (2010). Wykorzystanie barwników naturalnych do barwienia płatków owsianych. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 546, 263-270.
16. Perucka I., Materska M., Jachacz L. (2010). Ocena jakości preparatów otrzymanych z wysuszonych owoców papryki (*Capsicum Annum* L.). *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1(68), 30-39.
17. Skwarek M., Dolatowski Z. J. (2010). Właściwości fizykochemiczne szynek surowo dojrzewających z dodatkiem probiotyku. *Acta Scientiarum Polonorum, Biotechnologia*, 9(1), 15-24.
18. Skwarek M., Dolatowski Z. J. (2010). Wpływ bakterii probiotycznych na wybrane właściwości szynek surowo dojrzewających. Rozdział w monografii pt. "Probiotyki w żywności", ISBN 978-83-929209-9-1, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 141-158.
19. Stadnik J. (2010). Wiedza na temat produktów tradycyjnych i regionalnych oraz ich rozpoznawalność wśród mieszkańców Lubelszczyzny. Rozdział w monografii pt. "Gastronomia w ofercie turystycznej regionu", ISBN 978-83-923668-7-0, WSHiT w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, 695-715.
20. Stadnik J. (2010). Wpływ sonikacji na barwę i wyciek termiczny mięsa PSE. Rozdział w monografii pt. "Jakość i prozdrowotne cechy żywności", ISBN 978-83-7717-038-0, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, 141-150.
21. Stadnik J. Dolatowski Z. J. (2010). Effect of extended aging on biogenic amines content in dry-cured pork loins. Rozdział w monografii pt. "Meat technology and functional additives. Modern trends in meat production", ISBN 978-83-929686-6-5, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, 17-28.
22. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2010). Biogenic amines in meat and fermented meat products. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 9(3), 251-263.

23. Wójciak K., Dolatowski Z. J. (2010). Wpływ warunków dojrzewania na jakość fizykochemiczną fermentowanych kiełbas surowych z dodatkiem probiotyku. Rozdział w monografii pt. "*Probiotyki w żywności*", ISBN 978-83-929209-9-1, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 81-101.
24. Wójciak K., Dolatowski Z. J., Solska E. (2010). Wpływ dodatku naparów herbaty na wybrane właściwości fizykochemiczne wyrobu mięsnego przechowywanego w warunkach chłodniczych. Rozdział w monografii pt. "*Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku*", ISBN 978-83-929209-8-4, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 15-25.