

Publikacje rok 2011

1. Jachacz L., Dolatowski Z. J. (2011). Wpływ dodatku naparu rozmarynu i majeranku na stabilność oksydacyjną pasteryzowanego produktu mięsnego podczas chłodniczego przechowywania. *Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Spożywczego*, LXVI/I, 113-125.
2. Jaworska D., Neffe K., Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2011). Survival during storage and sensory effect of potential probiotic lactic acid bacteria *Lactobacillus acidophilus* Bauer and *Lactobacillus casei* Bif3'/IV in dry fermented pork loins. *International Journal of Food Science & Technology*, 46, 2491-2497.
3. Kołożyn - Krajewska D., Dolatowski Z. J., Zielińska D. (2011). Risk assessment of probiotic use particularly in meat products - a review. *Fleischwirtschaft International*, 4, 61-68.
4. Kordowska - Wiater M., Stasiak D. M. (2011). Effect of ultrasound on survival of Gram-negative bacteria on chicken surface. *Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy*, 55 (2), 207-210.
5. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2011). Influence of sonication on Warner-Bratzler shear force, colour and myoglobin of beef (*m. semimembranosus*). *European Food Research and Technology*, 233, 553-559.
6. Stadnik J., Karwowska M., Dolatowski Z. J., Świątkiewicz M., Kwiatek K. (2011). Effect of genetically modified feeds on physico-chemical properties of pork. *Annals of Animal Science*, 11(4), 597-606.
7. Stadnik J., Karwowska M., Dolatowski Z. J., Świątkiewicz S., Kwiatek K. (2011). Effect of genetically modified, insect resistant corn (MON 810) and glyphosate tolerant soybean meal (Roundup ready) on physico-chemical properties of broilers' breast and thigh muscles. *Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy*, 55 (3), 541-546.
8. Wójciak K. M., Dolatowski Z. J., Kołożyn - Krajewska D. (2011). Wpływ bakterii probiotycznej *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 na właściwości fizyczne kiełbasy dojrzewającej. *Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego*, LXVI/I, 90-102.
9. Wójciak K. M., Dolatowski Z. J., Okoń A. (2011). The effect of water plant extracts addition on the oxidative stability of meat products. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.*, 10 (2), 175-188.
10. Dolatowski Z. J. (2011). Prowadzenie badań w przetwórstwie produktów roślinnych, zwierzęcych metodami ekologicznymi", Rozdział w monografii pt.: „Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego w 2010 roku”, ISBN 978-83-62416-14-1, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa-Falenty, 119-128.

11. Dolatowski Z. J., Borys A. (2011). Postęp techniczno-technologiczny w przetwórstwie mięsa”. Rozdział w monografii pt.: „*Innowacyjność gospodarki mięsnej w Polsce*”, Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Warszawa, 159-174.
12. Dolatowski Z. J., Stasiak D. M. (2011). Ultrasonically assisted diffusion processes”. Rozdział w książce naukowej pt.: “*Enhancing extraction processes in the food industry*”, pod redakcją: Lebovka N., Vorobiev E., Chemat F., CRC Press Taylor&Francis Group, New York, 123-144.
13. Karwowska M. (2011). Antioxidant activity of spices in meat products. Rozdział w monografii pt.: “*Meat technology and functional additives. Selected problems of nutraceutical and functional food*”, ISBN 978-83-7717-063-2, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 127-137.
14. Kołożyn - Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2011). Jakość usług turystycznych i żywieniowych, Wyd. WSHiT w Częstochowie.
15. Latoch A. (2011). Jakość regionalnych wyrobów mięsnych Podlasia na przykładzie kindziuka”. Rozdział w monografii pt.: „*Jakość usług turystycznych i żywieniowych*”, WSHiT w Częstochowie, 301-316.
16. Latoch A. (2011). Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego oraz wartości odżywczej dań mięsnych serwowanych w jednej z lubelskich restauracji o charakterze ludowym. Rozdział w monografii pt.: „*Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*”, WSHGiT w Warszawie, 75-87.
17. Stasiak D. M. (2011). Jakość żywności tradycyjnej i regionalnej w ocenie mieszkańców Podkarpacia”. Rozdział w monografii pt.: „*Jakość usług turystycznych i żywieniowych*”, WSHiT w Częstochowie, 317-332.
18. Stasiak D. M. (2011). Wykorzystanie ziemniaków w przemyśle spożywczym i gastronomii”. Rozdział w monografii pt.: „*Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*”, WSHGiT w Warszawie, 60-72.