

Publikacje rok 2012

1. Karwowska M., Dolatowski Z. J., Grela E. R. (2012). Influence of dietary supplementation with protein-xanthophylls (PX) concentrate of alfalfa on pig meat quality. *Fleischwirtschaft International*, 27, 1, 88-91.
2. Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2012). Probiotic meat products and human nutrition. *Process Biochemistry*, 47 (12), 1761-1772.
3. Latoch A. (2012). Wiedza na temat produktów mięsnych jako głównego źródła sodu w diecie wśród lubelskich studentów. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 63, 2, 225-231.
4. Okoń A., Dolatowski Z. J. (2012). Proteoliza białek w wędlinach surowo dojrzewających z udziałem szczepu probiotycznego *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 6 (85), 138-151.
5. Olszak M., Jałosińska M., Jaworska D., Dolatowski Z. J. (2012). Wpływ dodatku przetworów z nasion gryki na jakość pasztetów podczas przechowywania. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1 (80), 128-141.
6. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2012). Biogenic amines content during extended ageing of dry-cured pork loins inoculated with probiotics. *Meat Science*, 91(3), 374-377.
7. Stadnik J., Dolatowski Z.J. (2012). Innovative system of postgraduate education in the field of food quality management. *Nauka Przyroda Technologie*, 6, 1, #2.
8. Wójciak K. M. (2012). Jakość mięsa i wyrobów mięsnych produkowanych metodami ekologicznymi. *Nauka Przyroda Technologie*, 6, 1, #3.
9. Wójciak K. M., Trzaskowska M., Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (2012). Evaluation of technological properties and oxidative stability of organic dry fermented probiotic sausages during long-term storage. *Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy*, 56, 305-314.
10. Wójciak K. M., Dolatowski Z. J., Okoń A. (2012). The effect of probiotic strains on oxidative stability of cured pork meat products-Investigations on *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 and *Lactobacillus paracasei* ŁOCK 0919. *Fleischwirtschaft International*, 1, 100-104.
11. Wójciak K. M., Dolatowski Z. J. (2012). Oxidative stability of fermented meat products. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 11 (2), 99-109.
12. Wójciak K. M., Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D., Trzaskowska M. (2012). The effect of the *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain on the quality of dry fermented sausage during chilling storage. *Journal of Food Quality*, 35 (5), 353-365.
13. Dolatowski Z. J. i in. (2012). Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów

z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów. Rozdział w monografii pt.: „*Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego w 2011 roku*”, ISBN 978-83-62178-52-0, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa-Falenty, 87-94.

14. Latoch A., Siek J., Wargacka M. (2012). Bezdomni i ubodzy konsumenci usług żywieniowych. Rozdział w monografii pt.: „*Konsument usług żywieniowych i usług turystycznych*”, ISBN 978-83-923668-9-8, WSHiT w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, 150-166.
15. Stasiak D. M. (2012). Wpływ kawitacji na właściwości składników żywności. ISSN 1899-2374, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.
16. Stasiak D. M., Grudziński M. (2012). Warunki doskonalenia systemu HACCP w stołówkach szkół podstawowych w Lublinie. Rozdział w monografii pt.: „*Konsument usług żywieniowych i usług turystycznych*”, ISBN 978-83-923668-9-8, WSHiT w Częstochowie oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, 277-293.