

Publikacje rok 2013

1. Karwowska M., Wargacka M. (2013). Wpływ dodatku gorczycy i izoaskorbinianu sodu na zmiany oksydacyjne lipidów oraz barwę rozdrobnionego mięsa wołowego. *Nauka Przyroda Technologie*, 7, 4, #52.
2. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2013). Antioxidant effects of ground mustard seed in model sausage type product. *Food Science and Technology Research*, 19 (1), 23-28.
3. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2013). Comparison of lipid and protein oxidation, total iron content and fatty acid profile of conventional and organic pork. *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 2200-2206.
4. Skwarek M., J. Dolatowski Z. J. (2013). Jakość ekologicznych olejów tłoczonych na zimno. *Nauka Przyroda Technologie*, 7, 3, #37.
5. Skwarek M., J. Dolatowski Z. J. (2013). Wpływ bakterii probiotycznych na właściwości reologiczne szynek surowo dojrzewających. *ŻYWNOŚĆ. Nauka, Technologia, Jakość*, 3 (88), 73-82.
6. Stadnik J. (2013). Aminy biogenne w wyrobach mięsnych surowo dojrzewających. *ŻYWNOŚĆ. Nauka, Technologia, Jakość*, 3 (88), 5-15.
7. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2013). Changes in selected parameters related to proteolysis during ageing of dry-cured pork loins inoculated with probiotics. *Food Chemistry*, 139 (1-4), 66-71.
8. Wójciak K. M., Kołożyn-Krajewska D., Trząskowska M., Dolatowski Z. J. (2013). Effects on physico-chemical properties and oxidative stability of dry fermented sausages during chilling storage-Investigations on *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain with antioxidant addition. *Fleischwirtschaft*, 1 (28), 53-60.
9. Zalewska-Korona M., Jabłońska-Ryś E., Michalak-Majewska M., Sławińska A., Radzki W., Latoch A. (2013). Wybrane parametry fizyczne oraz zawartość karotenoidów w owocach ośmiu odmian pomidora gruntowego. *Towaroznawcze Problemy Jakości. Polish Journal of Commodity Science*, 3 (36), 116-123.
10. Latoch A., Stasiak D. M. (2013). Collagen in the human diet. Rozdział w monografii pt.: „*Selected problems in the field of nutrition and food production*”, ISBN 978-83-933915-3-0, School of Graduate Studies in Hospitality Management and Tourism in Częstochowa, 112-128.
11. Stasiak D. M., Latoch A. (2013). Food pairing-science of culinary tool. Rozdział w monografii pt.: „*Selected problems in the field of nutrition and food production*”, ISBN 978-83-933915-3-0, School of Graduate Studies in Hospitality Management and Tourism in Częstochowa, 268-280.

12. Karwowska M., Stopa K. (2013). The quality of gluten-free meat products in the consumers' evaluation. Rozdział w monografii pt.: „*Selected problems in the field of nutrition and food production*”, ISBN 978-83-933915-3-0, School of Graduate Studies in Hospitality Management and Tourism in Częstochowa, 84-96.
13. Dolatowski Z. J. i in. (2013). 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 2012 roku*”, ISBN 978-83-62416-51-6, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa-Falenty, 19-29.