

## Publikacje rok 2014

1. Dolatowski Z. J., Skórnicki H. (2014). Tradycyjne wędzenie i pieczenie bezpieczne pod względem zdrowotnym. *Przemysł Spożywczy*, 11, 20-23.
2. Jabłońska-Ryś E., Gustaw W., Latoch A. (2014). Ocena przydatności technologicznej wybranych odmian jabłek pod względem potencjału brązowienia. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1(92), 114-123.
3. Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2014). Effect of mustard on lipid oxidation in model pork meat product. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116(3), 311-318.
4. Karwowska M., Mikołajczak J., Borowski S., Dolatowski Z. J., Marć-Pieńkowska J., Budziński W. (2014). Effect of noise generated by the wind turbine on the quality of goose' muscles and abdominal fat. *Annals of Animal Science*, 14(2), 441-451.
5. Karwowska M., Wójciak K., Dolatowski Z. J. (2014). Comparative studies on lipid oxidation of organic model sausage without nitrite produced with the addition of native or autoclaved mustard seed and acid whey. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(12), 2563-2570.
6. Libera J., Dolatowski Z. J. (2014). Wpływ bakterii probiotycznych *Lactobacillus acidophilus* (Bauer) i *Bifidobacterium bifidum* na zmiany tłuszczu w mięsnych wyrobach surowo dojrzewających podczas przechowywania. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 4(95), 160-172.
7. Libera J., Sionek B., Dolatowski Z. J. (2014). Wpływ probiotyków na wybrane parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne surowo dojrzewających baleronów podczas przechowywania. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 577, 83-92.
8. Okoń A., Dolatowski Z. J. (2014). Wpływ bakterii probiotycznych na profil wolnych aminokwasów i cechy sensoryczne polędwic wieprzowych surowo dojrzewających podczas przechowywania. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 3(94), 92-107.
9. Rubinowska K., Pogroszewska E., Laskowska H., Szot R., Zdybel A., Stasiak D., Kozak D. (2014). The Subsequent effect of silicon on physiological and biochemical parameters of *Polygonatum multiflorum* (L.) All. 'Variegatum' cut shots. *Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus*, 13(1), 167-178.
10. Skwarek M., Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2014). Wpływ naparu zielonej herbaty i sproszkowanej papryki na barwę probiotycznych szynek surowo dojrzewających. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 3(94), 108-122.

11. Stadnik J., Dolatowski Z. J. (2014). Effect of inoculation with probiotics and ageing time on selected functional properties and oxidation of proteins in dry-cured pork loins. *International Journal of Food Properties*, 17(4), 866-876.
12. Stadnik J., Stasiak D., Dolatowski Z. J. (2014). Proteolysis in dry-cured loins manufactured with sonicated pork and inoculated with *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(12), 2578-2584.
13. Trząskowska M., Kołożyn-Krajewska D., Wójciak K., Dolatowski Z. J. (2014). Microbiological quality of raw-fermented sausages with *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain. *Food Control*, 35(1), 184-191.
14. Wójciak K., Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (2014). Stabilność oksydacyjna ekologicznej kiełbasy surowo dojrzewającej z dodatkiem probiotycznego szczepu *Lactobacillus casei* LOCK 0900 i serwatki kwasowej. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2(93), 93-109.
15. Wójciak K., Karwowska M., Dolatowski Z. J. (2014). Use of acid whey and mustard seed to replace nitrites during cooked sausage making. *Meat Science*, 96 (2), 750-756.
16. Karwowska M., Dolatowski Z. J. , Mikołajczak J. (2014). Oddziaływanie siłowni wiatrowych na organizmy żywe i rozwój turystyki. Rozdział w monografii pt.: „*Jakość żywności a żywienie w turystyce*”, ISBN 978-83-939558-0-0, WSHiT w Częstochowie, 28-40.
17. Latoch A., Stasiak D. M. (2014). Diety jednoskładnikowe w żywieniu człowieka. Rozdział w monografii pt.: „*Jakość żywności a żywienie w turystyce*”, ISBN 978-83-939558-0-0, WSHiT w Częstochowie, 65-83.
18. Stadnik J. (2014). Aminy biogenne jako markery bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów mięsnych surowo dojrzewających. Rozdział w monografii pt.: „*Właściwości produktów i surowców żywnościowych. Wybrane zagadnienia*”, ISBN 978-83-937001-2-7, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 61-70.
19. Stasiak D. M., Latoch A. (2014). Powyżenie kačestwa b obšestwennom pitanii (Doskonalenie jakości w cateringu). Rozdział w monografii pt.: „*Demidowskie čtenia - ekonomika i obrazowanie*”, lzd. Papirus.
20. Stasiak D. M., Latoch A. (2014). Systemy certyfikacji a zapewnienie jakości w turystyce wiejskiej. Rozdział w monografii pt.: „*Jakość żywności a żywienie w turystyce*”, ISBN 978-83-939558-0-0, WSHiT w Częstochowie, 167-181.