

Prace naukowe opublikowane w recenzowanych czasopismach naukowych

2010

1. Nesterowicz R., Nowak L. "Żywność bioaktywna a preferencje konsumentów" w Zarządzanie produktem. Kreowanie marki. Zeszyty naukowe 154, 241-247, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2010.

2011

1. Czapski J, Gościńska K, Kidoń M. Sok z buraka ćwikłowego. Wpływ masy i części korzenia na wyróżniki soku. Przemysł fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 11(65), 50-52, 2011.
2. Czapski J. Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze bioaktywnym. W: Żywność projektowana. Pod red. Walczycka M., Duda-Chodak A., Jaworska G., Tarko T., PTTŻ Małopolska, 39-52, 2011.
3. Gramza-Michałowska A. „Badania nad potencjałem przeciwutleniającym ekstraktów z liści herbaty *Camellia sinensis* i ich wykorzystaniem do kształtowania trwałości tłuszczów”. Rozprawy Naukowe 435, UP w Poznaniu 2011.
4. Kowalska K. Naturalne związki zaangażowane w kontrolę masy tkanki tłuszczowej w badaniach *in vitro*. Postępy Hig i Med. Dosw, 65, 515-523, 2011.
5. Nestorowicz R., Nowak L. Produkty bioaktywne – nowy wymiar konkurencyjności przedsiębiorstw handlowych. Zeszyty Naukowe, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, 177, 116-125, 2011.
6. Nestorowicz R., Nowak L. Żywność bioaktywna a preferencje konsumentów. Zeszyty Naukowe, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, 154, 241-247, 2011.
7. Olejnik A, Białaś W., Tomczyk J., Lewandowicz G. Cytotoksyczność i genotoksyczność soku z ziemniaka. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu 205, 118-125, 2011.
8. Oszmiański J., Wojdyło A., Gorzelany J., Kapusta I. Identification and Characterization of Low Molecular Weight Polyphenols in Berry Leaf Extracts by HPLC-DAD and LC-ESI/MS. Journal of agricultural and food chemistry 59, 12830-12835, 2011.
9. Szymandera-Buszcza K., Waszkowiak, K. Jędrusek-Golińska A., Hęś M. Nastawienie osób z nieswoistym zapaleniem jelit do żywności zawierającej składniki bioaktywne. Przegląd Gastroenterologiczny 6(5), 316-322, 2011.
10. Teleszko M. Żurawina wielkoowocowa – możliwości wykorzystania do produkcji biożywności. Żywność Nauka Technologia Jakość 6(79), 132-141, 2011.

2012

1. Białaś W., Paul G., Lewandowicz G. „Zastosowanie próżniowej destylacji membranowej w procesie zateżnienia soku z aronii”. Monografie Komitetu Inżynierii Środowiska, vol. 96. Membrany i procesy membranowe w ochronie środowiska, tom2, 87-99, 2012.
2. Białaś W., Michaś Ł., Lewandowicz G., Jankowski T. „Zastosowanie procesu ultrafiltracji do modyfikacji sensorycznej soku z aronii”. Monografie Komitetu Inżynierii Środowiska, vol. 95. Membrany i procesy membranowe w ochronie środowiska, tom1, 345-354, 2012.
3. Czapski J. „Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze prozdrowotnym. Cz. I”. Przemysł Spożywczy. 1(66), 30-34, 2012.

4. Czapski J. „Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze prozdrowotnym. Cz.II”. Przemysł Spożywczy. 66 (2), 38-42, 2012.
5. Dziedzic K., Górecka D., Kucharska M., Przybylska B. „Influence of technological process during buckwheat groats production on dietary fibre content and sorption of bile acids”. Food Research International 47, 279-283, 2012.
6. Gumienna M., Szwegiel A., Lasik M., Czarnecki Z. „Zastosowanie obróbki enzymatyczno-mikrobiologicznej w kształtowaniu zawartości związków biologicznie aktywnych w wybranych nasionach roślin strączkowych”. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. t. 45, nr 3, 531-537, 2012.
7. Hęś M., Górecka D., Dziedzic K. „Antioxidant properties of extracts from buckwheat by-products”. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment., 11(2), 167-174, 2012.
8. Komolka P., Górecka D. „Wpływ obróbki termicznej warzyw kapustnych na zawartość błonnika pokarmowego”. Żywność Nauka Technologia Jakość 2, 68-76, 2012.
9. Komolka P., Górecka D., Dziedzic K. The effect of thermal processing of cruciferous Vegetables on their content of dietary fiber and its fractions. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 11(4), 347-354, 2012.
10. Kowalczewski P., Celka K., Białas W., Lewandowicz G. „Antioxidant activity of potato juice”. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 11(2), 175-181, 2012.
11. Kowalczewski P., Lewandowicz G., Makowska A., Olejnik A., Obuchowski W. „Charakterystyka ekstrudowanych przekąsek zbożowych zawierających sok z ziemniaka”. Biuletyn IHAR 266, 319-329, 2012.
12. Lewandowicz G., Kowalczewski P., Białas W., Olejnik A., Rychlik J. „Rozdział frakcji soku ziemniaczanego różniących się masą cząsteczkową i charakterystyka ich aktywności biologicznej”. Biuletyn IHAR, 266, 331-344, 2012.
13. Obuchowski W., Łuczak M. „Współczesne problemy oraz oczekiwania związane z produkcją makaronu w Polsce”. Przegląd Zbożowo-Młynarski, nr 10, 12-13, 2012.
14. Pieszak M., Mikołajczak P., Manikowska K. Borage (*Borago officinalis* L.) – a valuable medical plant used in herbal medicine. Herba polonica 58(4), 95-103, 2012.
15. Walkowiak-Tomczak D., Czapski J. „Instrumentalna i sensoryczna ocena barwy roztworów koncentratu soku z czarnej porzeczki podczas przechowywania”. Aparatura Badawcza i Dydaktyczna. 2, 53-60, 2012.
16. Zielińska-Dawidziak M., Nawracała J., Piasecka-Kwiatkowska D., Staniek H., Król E., Krejpcio Z. Wpływ roku zbioru nasion soi (*Glycine max* L. Merrill) na akumulację żelaza z roztworów FeSO₄. Fragmenta Agronomica 29 (4), 2012.

2013

1. Białas W., Leśniak D., Czerniak A., Kubiak P., Celka K. Zastosowanie polipropylenowych membran mikrofiltracyjnych do otrzymania emulsji Aparatura Badawcza i Dydaktyczna, 2, 167-173, 2013.
2. Biegańska-Marecik R., Radziejewska-Kubzdela E. Effect of freezing and freeze drying on biological active compounds in kale leaves. Current trends in commodity science. Food bioactive compounds. Pod red. Gniazdowska D., Kluczyńska K., s. 59-72, 2013.
3. Bryła A. Struktura i otrzymywanie nanokapsulek liposomowych, Młodzi Naukowcy dla Polskiej Nauki. Część VIII. Nauki przyrodnicze, tom II, 2013.
4. Gościńska K., Czapski J., Walkowiak-Tomczak D. Zmiany aktywności przeciwutleniającej zawartości barwników betalainowych i polifenoli w roztworach

- koncentratu soku z buraka ćwikłowego podczas ogrzewania. Aparatura badawcza i dydaktyczna 4, 373-379, 2013.
5. Flaczyk E., Charzyńska A., Przeor M., Korczak J. Akceptacja produktów żywnościowych na podstawie informacji na opakowaniach w zależności od wieku, wiedzy żywieniowej i płci konsumentów, *Nauki Inżynierskie i Technologie*, z. 4, 2013.
 6. Flaczyk E., Kobus-Cisowska J., Przeor M., Korczak J., Remiszewski M., Korbas E., Buchowski M. Chemical characterization and antioxidative properties of Polish variety of *Morus alba* L. leaf aqueous extracts from the laboratory and pilot-scale processes. *Agricultural Sciences* 4, 5B, 141-147, 2013.
 7. Gościńska K., Czapski J. Wpływ odmiany na zawartość barwników betalainowych, betainy, azotanów i cechy sensoryczne soków z buraka ćwikłowego. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, 11, 9-11, 2013.
 8. Gramza-Michałowska A., Korczak J. "Oxygen radical absorbance capacity of selected food products". *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria* 12(2), 175-180, 2013
 9. Jeszka-Skowron M., Flaczyk E. Próba zaprojektowania nektaru porzeczkowego z dodatkiem ekstraktu z liści morwy o właściwościach prozdrowotnych, w monografii pt.: *Zdrowie w kosmetologii i dietetyce - aspekty biomedyczne, społeczne i kulturowe* Wyższa Szkoła Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu, 111-117, 2013.
 10. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Gumienna M., Lasik M., Sychała N. Ocena jakości sensorycznej przekąsek zbożowych z dodatkiem substancji bioaktywnych. *Probl. Hig. i Epidemiol.* 94 (02), 324-327, 2013.
 11. Kania M., Derebecka N., Mikołajczak P., Kujawski R., Mrozikiewicz R. Glukomannan i inne substancje pochodzenia roślinnego stosowane w leczeniu otyłości oraz chorób towarzyszących. *Postępy fitoterapii* 2, 132-139, 2013.
 12. Kobus-Cisowska J., Gramza-Michałowska A., Kmieciak D., Flaczyk E., Korczak J., Mulberry fruit as an antioxidant component in muesli. *Agricultural Sciences* 4, 5B, 130-135, 2013.
 13. Kowalczewski P., Bryła A. Wpływ obróbki technologicznej na potencjał antyoksydacyjny soku ziemniaczanego, *Młodzi Naukowcy dla Polskiej Nauki. Część VIII. Nauki przyrodnicze, tom II*, 2013.
 14. Makowska A., Mildner-Szkudlarz S., Obuchowski W.; Effect of brewer's spent grain addition on properties of corn extrudates with an increased dietary fibre content.; *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. vol. 63, n. 1, 19-24, 2013.
 15. Obuchowski W., Majcher M., Makowska A., Kołodziejczyk P., Chalcarz A., Paschke H.; Makaron jako źródło i nośnik substancji o charakterze bioaktywnym.; *Bromatologia i chemia toksykologiczna*, 3, 323-330, 2013.
 16. Obuchowski W., Makowska A., Łuczak M.; Potencjalne możliwości wykorzystania otrąb pszennych nie tylko na cele paszowe. *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, 7, 12-13, 2013.
 17. Pieprzyk-Kokocha D., Wawro A., Gryszczyńska A., Łowicki Z., Grajek K., Wesolek D. New possibilities of using mulberry silkworm feed. *Scientific bulletin of Escorena* 7, 39-45, 2013.
 18. Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Waszkowiak K., Gumienna M., Lasik M. Ocena jakości sensorycznej makaronów z dodatkiem substancji bioaktywnych, *Probl Hig Epidemiol.* 94(4), 876-878, 2013.
 19. Sz wajgier D. Anticholinesterase Activity of Phenolic Acids and their Derivatives, *Zeitschrift fur Naturforschung C*, 68c, 125-132, 2013.

20. Sz wajgier D. Inhibition of cholinesterases by phenolic acids detected in beer: a dose-response model approach. *African Journal of Biotechnology*, 12(14), 1675-1681, 2013.
21. Sz wajgier D., Wydrych M., Więclaw E., Targoński Z. Anticholinesterase and antioxidant activities of commercial preparations from Ginkgo biloba. *Acta Scientiarum Polonorum, Hortorum Cultus*, 12(5), 111-125, 2013.
22. Radziejewska-Kubzdela E., Biegańska-Marecik R. The effect of technological process on contents of biological active compounds in red cabbage. *Current trends in commodity science. Food bioactive compounds*. Pod red. Gniazdowska D., Kluczyńska K., s. 44-58, 2013.
23. Sidor A., Gramza-Michałowska A., Drgas M., Korczak J., Skręty J. „Ocena potencjału przeciwutleniającego przetworów z aronii przy wykorzystaniu fotochemiluminescencji (PCL)”. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 94(4), 835-838, 2013.
24. Skręty J., Gramza-Michałowska A., Sidor A., Korczak J. „Wpływ wybranych warunków przechowywania na zawartość witaminy C w owocach róży pomarszczonej *Rosa rugosa*”. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 94(4), 869-872, 2013.
25. Wawro A., Pieprzyk-Kokocha D., Gryszczyńska A., Łowicki Z., Mikołajczak P., Grajek K. Porównanie składu polifenoli zawartych w wyciągach hydroalkoholowych liści różnych odmian morwy białej (*Morus alba* L.). *Postępy fitoterapii* 4, 220-224, 2013.

2014

1. Adamska T., Ewertowska M., Ignatowicz E., Kujawska M., Kidoń M., Matuszewska A., Oszmiański J., Szaefer H., Jodynys-Liebert J. Effects of long-term administration of freeze-dried chokeberry juice to rats. *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences* 4, 154-161, 2014.
2. Bryła A., Fryczyńska K., Białas W., Lewandowicz G. An attempt to application of microfiltration membrane unit for nanoencapsulation of elderberry extract into liposomes In: Konieczny K., Korus I. (Eds.), *Membranes and Membrane Processes in Environmental Protection, Monographs of the Environmental Engineering Committee, Polish Academy of Sciences*, 118, 343-353, 2014.
3. Bryła A., Juzwa W., Białas W., Lewandowicz G. Nanoencapsulation of elderberry extract using a membrane contactor. In: Konieczny K., Korus I. (Eds.), *Membranes and Membrane Processes in Environmental Protection, Monographs of the Environmental Engineering Committee, Polish Academy of Sciences*, 118, 333-341, 2014.
4. Bryła A., Juzwa W., Lewandowicz G. Kapsułkowanie soku z ziemniaka w liposomach, *Biuletyn IHAR* 272, 49-62, 2014.
5. Flaczyk E., Przeor M., Kobus-Cisowska J., Biegańska-Marecik R. Sensory evaluation of new dishes with kale (*Brassica oleracea*) / . Ocena jakości sensorycznej nowych potraw z jarmużem (*Brassica oleracea*) *BROMAT. CHEM. TOKSYKOL. –XLVII*, 3, 392–396, 2014.
6. Gościnną K., Walkowiak Tomczak D., Czapski J. Wpływ warunków ogrzewania roztworów koncentratu soku z buraka ćwikłowego na parametry barwy i zawartość barwników betalainowych *Apar. Bad. Dydak.*, 19(2), 71-77, 2014.
7. Górecka D., Dziedzic K., Hęś M. A characteristic of dietary fiber in barley and buckwheat groats and its bile acids *Italian Journal of Food Science (Ital. J. Food Sci.)*, 26, 1, 103-108, 2014.

8. Gramza-Michałowska A. Caffeine in tea *Camellia sinensis* – content, absorption, benefits and risks of consumption. *Journal of Nutrition Health & Aging*, 18(2), 143-149, 2014.
9. Hęś M., Dziejdzic K., Górecka D., Drożdżyńska A., Gujska E. Effect of boiling in water of barley and buckwheat groats on the antioxidant properties and dietary fiber composition. *Plant Foods Hum. Nutr.*, 69,3, 276-282, 2014.
10. Jeszka-Skowron M., Flaczyk E., Kobus-Cisowska J., Kośmider A., Górecka D. Optymalizacja procesu ekstrakcji związków fenolowych o aktywności przeciwrodnikowej z liści morwy białej za pomocą metody płaszczyzny odpowiedzi (RSM). *Żywność Nauka Technologia Jakość* 1,(92), 148-159, 2014.
11. Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Goliński M., Rektor K. Czynniki determinujące zakup prozdrowotnych mlecznych napojów fermentowanych na przykładzie zachowań konsumentów z terenu Poznania. *Marketing i Rynek*, 21, 7: 281-289, 2014.
12. Kobus-Cisowska J., Flaczyk E., Hęś M., Kmiecik D., Kobus-Moryson M., Przeor M. Ocena aktywności przeciwutleniającej prób kakao dostępnego na rynku, *Probl Hig Epidemiol* 95(1), 138-142, 2014.
13. Komolka P., Górecka D., Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Dziejdzic K. Wpływ dodatku produktów bogatych w substancje bioaktywne na skład i jakość sensoryczną ciastek owsianych. *Brom. i Chem. Toksykol.*, XLVII, 3, 497-502, 2014.
14. Kowalczewski P., Sip A., Lewandowicz G. Aktywność przeciwdrobnoustrojowa soku ziemniaczanego. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego* 24/45 (2), 56-61, 2014.
15. Kowalska K., Olejnik A., Rychlik J., Grajek W. Cranberries (*Oxycoccus quadripetalus*) inhibit adipogenesis and lipogenesis in 3T3-L1 cells *Food Chemistry*, 148, 246-252, 2014.
16. Krejpcio Z., Król E., J. Suliburska J., Staniek H., J. Kobus-Cisowska J. Novel bioactive food products based on milk as sources of dietary minerals. Conference handbook. 2nd International Symposium on Minerals & Dairy Products, 26-27.02.2014,
17. Krejpcio Z., Król E., Suliburska J., Staniek H., Gumienna M., Lasik M. Novel prototypes of pasta as sources of essential minerals. Abstract Book, International Conference on Food Innovation FoodInnova-2014, Universidad Nacional De Entre Rios, Concordia, Argentina.
18. Król E, Krejpcio Z., Staniek H. Suliburska J, Piątek M, Krzywdzińska-Bartkowiak M., Lewandowicz G., Kowalczewski P. The content of essential minerals in novel meat products enriched with potato juice. Abstract book, 2nd International Congress on Food Technology, 05-07.11.2014, Kusadasi (Turcja), str. 279
19. Kulczyński B., Groszczyk B., Cerba A., Gramza-Michałowska A. Owoce goji (*Lycium barbarum*) jako źródło związków bioaktywnych - przegląd literatury *Nauka. Przyroda. Technologie*, 8(2), #19, 2014.
20. Niedzielski P., Zielińska-Dawidziak M., Kozak L., Kowalewski P., Szlachetka B., Zalicka S., Wachowiak W. Determination of Iron Species in Samples of Iron-Fortified Food. *Food Analytical Methods* 7, 2023-2032, 2014
21. Nowicka P., Teleszko M., Wojdyło A., Oszmiański J. Poprawa walorów smakowych i wartości żywieniowej przecieru aroniowego poprzez dodatek wyłoków z Inu i suszonych liści stewii, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1(92), 124-136, 2014.
22. Radziejewska-Kubzdela E., Biegańska-Marecik R., Kidoń M. Applicability of vacuum impregnation to modify physico-chemical, sensory and nutritive characteristics of plant origin products: A review *Int. J. Mol. Sci.*, 15(9), 16577-16610, 2014.

23. Staniek H., Król E., Krejpcio Z., Gumienna M., Lasik M. Evaluation of the content of Cd and Pb in the extruded products with the addition of broad bean post-fermentation meal and herbs International Proceedings of Chemical, biological & Environmental Engineering, 67, 1-5, 2014.
24. Szymandera-Buszka K., Jędrusek-Golińska A., Waszkowiak K., Goliński M. Postawy studentów Politechniki Poznańskiej wobec żywności zawierającej składniki bioaktywne Marketing i Rynek, 21, 7, 763-770, 2014.
25. Teleszko M., Wojdyło A. Bioactive compounds vs. organoleptic assessment of 'smoothies' type products prepared from selected fruit species International Journal of Food Science & Technology 49(1), 98-106, 2014.
26. Zielińska-Dawidziak M., Piasecka-Kwiatkowska D., Król E., Staniek H., Krejpcio Z. The safety of food supplemented in iron with sprouted in abiotic stress legumes seeds - heavy metal pollution. International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering 67, 23-27, 2014.
27. Zielińska-Dawidziak M., Piasecka-Kwiatkowska D., Zemleduch-Barylska A., Popowska C., KołECKA C., Górecka P. Detekcja alergennych białek mleka w wybranych produktach spożywczych. Red.: T. Tatarko, A. Duda-Chodak, M. Witczak, Najgebauer-Lejko. Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności, Wyd: OM PTTŻ, Kraków. ISBN 948-83-937001-3-4, str. 158-169

2015

1. Bryła A., Lewandowicz G., Juzwa W. Encapsulation of elderberry extract into phospholipid nanoparticles. Journal of Food Engineering. 2015. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.07.025>
2. Dziedzic K., Górecka D., Marquesc A., Rudzińska M., Podolska G. The Content of Phytosterols in Raw and Roasted Buckwheat Groats and By-products, Czech Journal of Food Sciences 33, 424-430, 2015.
3. Dziedzic K., Górecka D., Szwengiel A., Smoczyńska P., Czaczyk K., Komolka P. Binding of bile acids by pastry products containing bioactive substances during in vitro digestion. Food & Function, 6, 1011-1020, 2015.
4. Grajek K., Wawro A., Pieprzyk-Kokocha D. Bioactivity of morus alba L. extracts- an overview. International Journal of pharmaceutical sciences and research 6 (8), 3110-3122, 2015.
5. Hęś M., Górecka D., Dziedzic K., Kobus-Cisowska J., Korczak J. Właściwości przeciwutleniające ekstraktów z ziarniaków gryki i produktów otrzymanych w procesie ich przerobu, ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 1 (98), 102 – 115, 2015,
6. Kowalczewski P., Lewandowicz G., Krzywdzińska-Bartkowiak M., Piątek M., Baranowska Hanna M., Białas W., Jeziorna M., Kubiak P. Finely comminuted frankfurters fortified with potato juice – Quality and structure, Journal of Food Engineering; DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.05.016>
7. Kowalczewski P., Lewandowicz G., Makowska A., Knoll I., Błaszczak W., Białas W., Kubiak P. Pasta Fortified with Potato Juice: Structure, Quality, and Consumer Acceptance Journal of Food Science, 80(6), 1377-1382, 2015. DOI:10.1111/1750-3841.12906
8. Kowalska K., Olejnik A., Rychlik J., Grajek W. Cranberries (Oxycoccus quadripetalus) inhibit lipid metabolism and modulate leptin and adiponectin secretion in 3T3-L1 adipocytes, Food Chemistry, 185, 383-388, 2015.

9. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A. Goji berry (*Lycium barbarum*): a composition and health effects. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 2015, 66(2), w druku doi:10.1515/pjfn-2015-0040
10. Nestorowicz R. Wyzwania dla komunikacji marketingowej w procesie wprowadzania na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych, *Logistyka* nr 2/2015, płyta CD.
11. Nestorowicz R. Information Asymmetry and the Effectiveness of Marketing Communications on health-oriented Food Market 15th EBES Conference Lisbon Proceedings (w druku)
12. Nestorowicz R. The Information Activity of the Bioactive Food Consumers 2nd Dubrovnik International Economic Meeting (DIEM 2015) - Conference Proceedings (w druku)
13. Radziejewska-Kubzdela E., Biegańska-Marecik R. A comparison of the composition and antioxidant capacity of novel beverages with an addition of red cabbage in the frozen, purée and freeze-dried forms *Food Science and Technology*, 62, 821-829, 2015.
14. Sidor A., Gramza-Michałowska A. Advanced research on the antioxidant and health benefit of elderberry (*Sambucus nigra*) in food – a review. *Journal of Functional Foods* 2015, w druku doi:10.1016/j.jff.2014.07.012
15. Teleszko M., Wojdyło A. Comparison of phenolic compounds and antioxidant potential between selected edible fruits and their leaves, *Journal of Functional Foods*, 2015, 736-746.
16. Teleszko M., Wojdyło A., Rudzińska M., Oszmiański J., Golis T. Analysis of Lipophilic and Hydrophilic Bioactive Compounds Content in Sea Buckthorn (*Hippophaë rhamnoides* L.) Berries, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2015, 63 (16), 4120–4129.
17. Zielińska-Dawidziak M. Plant ferritin – a source of iron to prevent its deficiency. *Nutrients* 7, 1184-1201, 2015.