

**Anna Horszwald
(Michalska)**

Lista publikacji
z dnia 30 października 2010

Książki i monografie

1. Zieliński H., Michalska A., *Występowanie przeciwutleniaczy w ziarniakach zbóż (pszenica, jęczmień, żyto i owies) i w nasionach gryki*, [w:] *Przeciwutleniacze w żywności – aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne*, Grajek W., WNT, Warszawa 2007
2. Zieliński H., Ceglińska A., Michalska A., *Przemiany przeciwutleniaczy w czasie obróbki hydrotermicznej ziarna zbóż i surowców zbożowych*, [w:] *Przeciwutleniacze w żywności – aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne*, Grajek W., WNT, Warszawa 2007

Publikacje w czasopismach

1. Horszwald A., Morales F. J., del Castillo M. D., Zieliński H., 2010, *Evaluation of antioxidant capacity and formation of processing contaminants during rye bread making*, *Journal of Food and Nutritional Research* 49(3): 149-159
2. Zieliński H., Amigo-Benavent M., Del Castillo M. D., Horszwald A., Zielińska D., 2010, *Formulation and baking process affect Maillard reaction development and antioxidant capacity of ginger cakes*, *Journal of Food and Nutrition Research* 49(3): 140-148
3. Martinez-Villaluenga C., Horszwald A., Frias J., Piskuła M. K., Vidal-Valverde C., Zieliński H., 2009, *Effect of flour extraction rate and baking process on vitamin B1 and B2 contents and antioxidant activity of ginger-based products*, *European Food Research and Technology* 230: 119-124
4. Horszwald A., Troszyńska A., del Castillo M. D., Zieliński H., 2009, *Protein profile and sensorial properties of rye breads*, *European Food Research and Technology* 229: 875-886
5. Zieliński H., Michalska A., Amigo-Benavent M., del Castillo M. D., Piskuła M. K., 2009, *Changes in protein quality and antioxidant properties of buckwheat seeds and groats induced by roasting*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(11): 4771-4776
6. Martinez-Villaluenga C., Michalska A., Frias J., Piskuła M. K., Vidal-Valverde C., Zieliński H., 2009, *Effect of flour extraction rate and baking on thiamine and riboflavin content and antioxidant capacity of traditional rye bread*, *Journal of Food Science* 74(1): 49-55
7. Zieliński H., Michalska A., Ceglińska A., Lamparski G., 2008, *Antioxidant properties and sensory quality of traditional rye bread as affected by the incorporation of flour with different extraction rates in the formulation*, *European Food Research and Technology* 226: 671-680
8. Zieliński H., Michalska A., Ceglińska A., 2008, *Antioxidant properties of spelt bread*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 58(2): 217-222
9. Michalska A., Miryam Amigo-Benavent M., Zieliński H., del Castillo M. D., 2008, *Effect of baking on the formation of MRPs contributing to the overall antioxidant activity of rye bread*, *Journal of Cereal Science* 48: 123-132
10. Zieliński H., Ceglińska A., Michalska A., 2008, *Bioactive compounds in spelt bread*, *European Food Research and Technology* 226: 537-544
11. Stempińska K., Soral-Śmietana M., Zieliński H., Michalska A., 2008, *Wpływ obróbki termicznej na właściwości fizykochemiczne i przeciwutleniające ziarniaków gryki*, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość* 5(54): 66-76
12. Michalska A., Zieliński H., Soral-Śmietana M., Stempińska K., 2008, *Pojemność antyoksydacyjna produktów żywnych po trawieniu enzymatycznym in vitro*, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość* 5(54): 374-384
13. Michalska A., Zieliński H., 2007, *Produkty reakcji Maillarda w żywności*, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość* 2(51): 5-16

14. Zieliński H., Piskuła M. K., **Michalska A.**, Kozłowska A., 2007, ***Antioxidant capacity and its components of cruciferous sprouts***, *Polish Journal of Food and Nutrition Science* 16/57(3): 315-322
15. **Michalska A.**, Ceglińska A., Amarowicz R., Piskuła M. K., Szawara-Nowak D., Zieliński H., 2007, ***Antioxidant contents and antioxidative properties of traditional rye breads***, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55: 734-740
16. Zieliński H., Ceglińska A., **Michalska A.**, 2007, ***Antioxidants content and properties as quality indices of rye cultivars***, *Food Chemistry* 104: 980-988
17. **Michalska A.**, Ceglińska A., Zieliński H., 2006, ***Bioactive compounds in rye flours with different extraction rates***, *European Food Research and Technology* 225: 545-551
18. Zieliński H., **Michalska A.**, Piskuła M. K., Kozłowska H., 2006, ***Antioxidants in thermally treated buckwheat groats***, *Molecular Nutrition and Food Research* 50: 824-832
19. **Michalska A.**, Zieliński H., 2006, ***Effect of flour extraction rate on bioactive compounds content of two rye varieties***, *Polish Journal of Food and Nutrition Science* 15/56(3): 297-303