



WYKAZ OPUBLIKOWANEGO DOROBKU NAUKOWEGO

Załącznik 7



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Spis treści

I. WYKAZ ARTYKUŁÓW NAUKOWYCH POSIADAJĄCYCH WSPÓŁCZYNNIK ODDZIAŁYWANIA IF	2
PO HABILITACJI:	2
PO DOKTORACIE:	9
PRZED DOKTORATEM:.....	10
II. WYKAZ MONOGRAFII NAUKOWYCH	10
PO HABILITACJI:	10
PO DOKTORACIE:	10
PRZED DOKTORATEM:.....	10
III. WYKAZ ROZDZIAŁÓW W MONOGRAFIACH NAUKOWYCH.....	11
PO HABILITACJI:	11
PO DOKTORACIE:	12
PRZED DOKTORATEM:.....	12
IV. WYKAZ PRAC NAUKOWYCH OPUBLIKOWANYCH W RECENZOWANYCH MATERIAŁACH KONFERENCYJNYCH (MONOGRAFIE POKONFERENCYJNE)	12
PO HABILITACJI:	12
PO DOKTORACIE:	12
PRZED DOKTORATEM:.....	12
V. WYKAZ INNYCH PRAC NAUKOWYCH LUB DZIEŁ NAUKOWYCH NIEPOSIADAJĄCYCH WSPÓŁCZYNNIKA ODDZIAŁYWANIA IF, NIE UWZGLĘDNIONE W PKT I-IV	14
PO HABILITACJI:	14
PO DOKTORACIE:	14
PRZED DOKTORATEM:.....	14
VI. DANE NAUKOMETRYCZNE.....	16
VII. PODSUMOWANIE DOROBKU NAUKOWEGO	17

I. Wykaz artykułów naukowych posiadających współczynnik oddziaływania IF Po habilitacji:

1. **Marszałek, K.**, Trych, U., Bojarczuk, A., Szczepańska, J., Chen, Z., Liu, X., Bi, J., (2023) Application of High-Pressure Homogenization for Apple Juice: An Assessment of Quality Attributes and Polyphenol Bioaccessibility. *Antioxidants*, 12, 451. doi.org/10.3390/antiox1202045, **(IF=7.675, 100 pkt)**
2. Cywińska-Antonik, M., Chen, Z., Groele, B., **Marszałek, K.**, (2023) Application of Emerging Techniques in Reduction of the Sugar Content of Fruit Juice: Current Challenges and Future Perspectives. *Foods*, 12, 1181, doi.org/10.3390/foods1206118, **(IF=5.561, 100 pkt)**
3. Yaghoubi M., Alirezalu K., Hesari J., Peighambardoust S.H., Marcinkowska-Lesiak M., Barzegar Y., Hoseinian-Khosrowshahi S.R., **Marszałek K.**, Khaneghah A.M., (2023) Application of oleaster leaves (*Elaeagnus angustifolia* L.) essential oil and natural nanoparticle preservatives in frankfurter-type sausages: An assessment of quality attributes and stability during refrigerated storage, *Meat Science*, 198, 109097, doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109097, **(IF= 7.077, 140 pkt)**
4. Amiri S., Nezamdoost-Sani N., Mostashari P., McClements D.J., **Marszałek K.**, Mousavi Khaneghah A., (2023) Effect of the molecular structure and mechanical properties of plant-based hydrogels in food systems to deliver probiotics: an updated review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-27, doi.org/10.1080/10408398.2022.2121260, **(IF= 11.208, 200 pkt)**
5. Mostashari, P., **Marszałek, K.**, Aliyeva, A., Mousavi Khaneghah, A., (2023) The Impact of Processing and Extraction Methods on the Allergenicity of Targeted Protein Quantification as Well as Bioactive Peptides Derived from Egg. *Molecules*, 28, 2658, doi.org/10.3390/molecules28062658, **(IF= 4.927, 140 pkt)**
6. Woźniak, Ł., Szakiel, A., Głowacka, A., Rozpara, E., **Marszałek, K.**, Skąpska, S., (2023) Triterpenoids of Three Apple Cultivars—Biosynthesis, Antioxidative and Anti-Inflammatory Properties, and Fate during Processing. *Molecules*, 28, 2584, doi.org/10.3390/molecules28062584, **(IF= 4.927, 140 pkt)**
7. Średnicka-Tober D., Kopczyńska K., Góralska-Walczak R., Hallmann E., Barański M., **Marszałek K.**, Kazimierczak R., (2022) Are Organic Certified Carrots Richer in Health-Promoting Phenolics and carotenoids than the conventional one?, *Molecules*, 27 (13), 4184, doi.org/10.3390/molecules27134184, **(IF= 4.927, 140 pkt)**

8. Zhe C., Shiyu Z., Haoran Z., Fang W., **Marszałek K.**, Zhu Z., (2022) Multiple effects driven by pulsed electric field to enhance the catalytic efficiency of the mussel-inspired proteolytic membrane in protein hydrolysis, *Chemical Engineering Journal*, 453 (2), 139792, doi.org/10.1016/j.cej.2022.139792, (IF= **16.744**, **200 pkt**)
9. Anjali K. U., Reshma C., Sruthi N. U., Pandiselvam R., Kothakota A., Kumar M., Siliveru K., **Marszałek K.**, Khaneghah A.M., (2022) Influence of Ozone Treatment on Functional and Rheological Characteristics of Food products: an updated review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-28, doi.org/10.1080/10408398.2022.2134292, (IF= **11.208**, **200 pkt**)
10. Mir S.A., Shah M.A., Mir M.M., Sidiq T., Sunooj K.V., Siddiqui M.W., **Marszałek K.**, Khaneghah A.M., (2022) Recent developments for controlling microbial contamination of nuts, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, doi: 10.1080/10408398.2022.2038077, (IF= **11.208**, **200 pkt**)
11. Asl P.J., Rajulapati V., Gavahian M., Kapusta I., Putnik P., Khaneghah A.M., **Marszałek K.**, (2022) Non-thermal plasma technique for preservation of fresh foods: A review, *Food Control*, 134, 108560, doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108560, (IF= **6.652**, **140 pkt**)
12. Ansarifard, E., Hedayati, S., Zeinali, T., Fathabad A.E., Zarban A., **Marszałek K.**, Khaneghah A.M., (2022) Encapsulation of Jujube Extract in Electrospun Nanofiber: Release Profile, Functional Effectiveness, and Application for Active Packaging. *Food Bioprocess Technol.*, 15, (8), 1-11, doi.org/10.1007/s11947-022-02860-x, (IF= **5.581**, **100 pkt**)
13. Ayaseh L., Alirezalu K., Yaghoubi M., Razmjouei Z., Jafarzadeh S., **Marszałek K.**, Khaneghah A.M., (2022) Production of nitrite-free frankfurter-type sausages by combining ϵ -polylysine with beetroot extracts: An assessment of microbial, physicochemical, and sensory properties, *Food Bioscience*, 49, 101936, doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101936, (IF= **5.318**, **70 pkt**)
14. Ming, S.; Li, S.; Chen, Z.; Chen, X.; Wang, F.; Deng, S.; **Marszałek, K.**; Zhu, Z.; Zhang, W.; Barba, F.J., (2022) Bioinspired Lipase Immobilized Membrane for Improving Hesperidin Lipophilization, *Antioxidants*, 11, 1906, doi.org/10.3390/antiox11101906, (IF= **7.675**, **100 pkt**)
15. Szczepańska J., Skąpska S., Połaska M., **Marszałek K.**, (2022) High pressure homogenization with a cooling circulating system: The effect on physioc

- hemical and rheological properties, enzymes, and carotenoid profile of carrot juice, *Food Chemistry*, 370, doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131023, (IF=9.231, 200 pkt)
16. Trych U., Buniowska M., Skąpska S., Kapusta I., **Marszałek K.**, (2022) Bioaccessibility of Antioxidants in Blackcurrant Juice after Treatment Using Supercritical Carbon Dioxide. *Molecules*, 27(3), 1036, doi.org/10.3390/molecules27031036, (IF= 4.927, 140 pkt)
 17. Szczepańska J., Barba F.J., Skąpska S., **Marszałek K.**, (2022) Changes in the polyphenolic profile and oxidoreductases activity under static and multi-pulsed high pressure processing of cloudy apple juice, *Food Chemistry*, 384, 132439, doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132439, (IF=9.231, 200 pkt)
 18. Bojarczuk, A., Skąpska, S., Khaneghah, A.M., **Marszałek, K.**, (2022) Health benefits of resistant starch: A review of the literature. *Journal of Functional Foods*, 93, 105094, doi.org/10.1016/j.jff.2022.105094. (IF=5.223, 100 pkt)
 19. Trych U., Buniowska-Olejniak M., **Marszałek K.**, (2022) Bioaccessibility of Betalains in Beetroot (*Beta vulgaris*) Juice under Different High-Pressure Techniques. *Molecules*, 27 (20), 7093, doi.org/10.3390/molecules27207093 (IF= 4.927, 140 pkt)
 20. Chen Z., Spilimbergo S., Mousavi Khaneghah A., Zhu Z., **Marszałek K.**, (2022) The effect of supercritical carbon dioxide on the physiochemistry, endogenous enzymes, and nutritional composition of fruit and vegetables and its prospects for industrial application: a overview, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 28, 1-15, doi.org/10.1080/10408398.2022.2157370, (IF=11.208, 200 pkt)
 21. Pawlicki L.T., Siegoczyński R.M., Ptasznik S., **Marszałek K.**, (2021) Electric properties of olive oil under pressure, *European Food Research and Technology*, 247, 8, 1933-1937, doi.org/10.1007/s00217-021-03761-7, (IF=3.498, 70 pkt)
 22. Woźniak Ł., Wojciechowska M., **Marszałek K.**, Skąpska S., (2021) Extraction of galactolipids from waste by products: the feasibility of green chemistry methods, *Applied Sciences*, 11, 12088, doi.org/10.3390/app112412088, (IF=2.838, 100 pkt)
 23. Szczepańska J., Skąpska S., Lorenzo J.M., **Marszałek K.**, (2021) The influence of static and multi-pulsed pressure processing on the enzymatic and physico-chemical quality, and antioxidant potential of carrot juice during refrigerated storage, *Food and Bioprocess Technology*, 14 (1), 52-64, doi.org/10.1007/s11947-020-02577-9 (IF=5.581, 100 pkt)
 24. Szczepańska J., Skąpska S., **Marszałek K.**, (2021) Continuous High-pressure Cooling-Assisted Homogenization Process for Stabilization of Apple Juice, *Food and*

Bioprocess Technology, 14, 1101-1117, doi.org/10.1007/s11947-021-02611-4
(IF=5.581, 100 pkt)

25. Szczepańska J., Pinto C., Skąpska S., Saraiva J.A., **Marszałek K.**, (2021) Effect of static and multi-pulsed high pressure processing on the rheological properties, microbial and physicochemical quality, and antioxidant potential of apple juice during refrigerated storage, *LWT-Food Science and Technology*, 150, doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112038 (IF=4.952, 100 pkt)
26. Chen X., Li S., Cong X., Yu T., Zhu Z., Barba F., **Marszałek K.**, Puchalski C, Cheng S., (2020), Optimization of *Bacillus cereus* fermentation process for selenium enrichment as organic selenium source, *Frontiers in Nutrition*, 7: 543873, doi.org/10.3389/fnut.2020.543873 (IF=6.576, 20 pkt)
27. Skąpska S., **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Szczepańska J., Danielczuk J., Zawada K., (2020), The development and consumer acceptance of functional fruit-herbal beverages, *Foods*, 9(12), 1819, doi.org/10.3390/foods9121819 (IF=4.121, 70 pkt)
28. Bertolini F.M., Morbiato G., Pacco P., **Marszałek K.**, Esteve E.P., Fort J.B., Zambon A., Spilimbergo S., (2020), Optimization of the supercritical CO₂ pasteurization process for the preservation of high nutritional value of pomegranate juice, *Journal of Supercritical Fluids*, 164, doi.org/10.1016/j.supflu.2020.104914 (IF=3.536, 100 pkt)
29. Trych, U., Buniowska, M., Skąpska, S., Starzonek, S., **Marszałek, K.**, (2020), The Bioaccessibility of Antioxidants in Black Currant Puree after High Hydrostatic Pressure Treatment, *Molecules*, 25(15), doi.org/10.3390/molecules25153544 (IF=4.411, 100 pkt)
30. Woźniak, Ł., Połaska, M., **Marszałek, K.**, Skąpska, S., (2020), Photosensitizing Furocoumarins: Content in Plant Matrices and Kinetics of Supercritical Carbon Dioxide Extraction, *Molecules*, 25(17), doi.org/10.3390/molecules25173805 (IF=4.411, 100 pkt)
31. Miękus, N., **Marszałek, K.**, Podlacha, M., (...), Puchalski, C., Swiergiel, A.H., (2020), Health Benefits of Plant-Derived Sulfur Compounds, Glucosinolates, and Organosulfur Compounds, *Molecules*, 25(17), 3804 (IF=4.411, 100 pkt)
32. Murtaza A., Iqbal A., **Marszałek K.**, Iqbal M.A., Ali S.W, Xu X., Pan S., Hu W., (2020), Enzymatic, Phyto-, and Physicochemical Evaluation of Apple Juice under High-Pressure Carbon Dioxide and Thermal Processing, *Foods*, 9 (2), 243 doi.org/10.3390/foods9020243 (IF=4.121, 70 pkt)

33. Ding Y., Liu X., Bi J., Wu X., Li X., Liu J., Liu D., Trych U., **Marszałek K.**, (2020), Effect of pectin, sugar and pH on the B-carotene bioaccessibility In simulated juice systems, *LWT- Food Science and Technology*, doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109125 (**IF=4.952, 100 pkt**)
34. Wellala, C. K. D., Bi, J., Liu, X., Liu, J., Lyu, J., Zhou, M., **Marszałek K.** & Trych, U. (2020), Effect of high pressure homogenization combined with juice ratio on water-soluble pectin characteristics, functional properties and bioactive compounds in mixed juices, *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 60, doi.org/10.1016/j.ifset.2019.102279 (**IF=5.916, 140 pkt**)
35. Szczepańska J., Skapska S., Barba F.J., **Marszałek K.**, (2020), High pressure processing of carrot juice: Effect of static and multi-pulsed pressure on the polyphenolic profile, oxidoreductases activity and colour, *Food Chemistry*, 307, doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125549 (**IF=7.514, 200 pkt**)
36. Ibqbal A., Murtaza A., **Marszałek K.**, Chughtai M.F.J., Hu W., Barba F.J., Bi J., Liu X., Xu X., (2020), Inactivation and structural changes of polyphenol oxidase in quince (*Cydonia oblonga* Miller) juice subjected to ultrasonic treatment, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, doi.org/10.1002/jsfa.10229 (**IF=3.638, 100 pkt**)
37. Miękus N., Iqbal A. R., **Marszałek K.**, Puchalski C., Świergiel A., (2019), Green chemistry extraction procedures of carotenoids from *Daucus carota* L. – supercritical carbon dioxide and enzyme-assisted extractions, *Molecules*, 24, doi.org/10.3390/molecules24234339 (**IF=3.267, 100 pkt**)
38. Roohi R., Abedi E., Hashemi S.M.B., **Marszałek K.**, Lorenzo J.M, Barba F.J., (2019), Ultrasound-assisted blanching: Matchemathical and 3D computational fluid dynamics simulation of ultrasound parameters on microbubble formation and cavitation structure, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 55, 66-79, doi.org/10.1016/j.ifset.2019.05.014 (**IF=4.477, 140 pkt**)
39. Stinco C.M., Szczepańska J., **Marszałek K.**, Pinto C. A., Inácio R. S., Mapelli P., Barba F.J., Lorenzo J.M., Saraiva J.A., Meléndez-Martínez A.J., (2019), Effect of high-pressure processing on carotenoids profile, color, microbial and enzymatic stability of cloudy carrot juice, *Food Chemistry*, 299, doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125112 (**IF=6.306, 200 pkt**)
40. Zhu Z., Wu M., Cai J., Li S., **Marszałek K.**, Lorenzo J.M., Barba F.J., (2019), Optimization of Spray-Drying Process of Jerusalem artichoke Extract for inulin

- Production, *Molecules*, 24, 1674, doi.org/10.3390/molecules24091674 (**IF=3.267, 100 pkt**)
41. Vieira P., Pinto C.A., Lopes-da-Silva J.A., Barba F.J., **Marszałek K.**, Delgadillo I., Saraiva J.A., (2019), A microbiological, physicochemical and texture study of yoghurt produced under pressure during storage, *LWT- Food Science and Technology*, 110, 152-157, doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.066 (**IF=4.006, 100 pkt**)
 42. **Marszałek K.**, Szczepańska J., Starzonek S., Woźniak Ł., Skąpska S., Rzoska S., Jorge A. Saraiva, Jose M. Lorenzo, Barba F.J., (2019), Enzyme inactivation and evaluation of physicochemical properties, sugar and phenolic profile changes of cloudy apple juices after high pressure processing and subsequent refrigerated storage, *Journal of Food Process Engeneering*, doi.org/10.1111/jfpe.13034 (**IF=1.703, 100 pkt**)
 43. Marti-Quijal F.J., Zamuz S., Gálvez F., Rocchetti G., Lucini L., **Marszałek K.**, Barba F.J., Lorenzo J.M. (2019) A chemometric approach to evaluate pulses, Chlorella and Spirulina as alternative sources for protein replacement in turkey burgers: Impact on proximate composition, amino acid, and physicochemical properties, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, doi.org/10.1002/jsfa.9595, (**IF=2.614, 100 pkt**)
 44. **Marszałek K.**, Doesburg P., Starzonek S., Szczepańska J., Woźniak Ł., Lorenzo J.M., Skąpska S., Rzoska S., Barba F.J., (2019), Comparative effect of supercritical carbon dioxide and high pressure processing on structural changes and activity loss of oxidoreductive enzymes, *Journal of CO2 Utilization*, 29, 46-56 doi.org/10.1016/j.jcou.2018.11.007 (**IF=5.189, 140 pkt**)
 45. Hallmann E., **Marszałek K.**, Lipowski J., Jasińska U., Kazimierczak E., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska E., (2019) Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production, *Food Chemistry*, 278, 254-260, doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.11.052 (**IF=6.306, 200 pkt**)
 46. Echegaray N., Gomez B., Barba F.J., Franco D., Estevez M., Carballo J., **Marszałek K.**, Lorenzo Rodriguez J.M., (2018) Chestnuts as source of natural antioxidants in meat and meat products: a review, *Trends in Food Science and Technology*, 82, 110-121, doi.org/10.1016/j.tifs.2018.10.005 (**IF=9.839, 50 pkt**)
 47. Gómez B., Strozi I., Barba F.J., Vargas F.C., Saraiva J.A., **Marszałek K.**, Sobral P.J.A. and Lorenzo J.A., (2018), Evaluation of the antioxidant capacity of a guarana seed extract on canola oil lipid stability using accelerated storage, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 1800293 doi.org/ 10.1002/ejlt.201800293, (**IF=1.985, 30 pkt**)

48. Woźniak Ł., Szakiel A., Pączkowski C., **Marszałek K.**, Skąpska S., Kowalska H., Jędrzejczak R. (2018) Extraction of triterpenic acids and phytosterols from apple pomace with supercritical carbon dioxide: Impact of process parameters, modelling of kinetics, and scaling-up study. *Molecules*, 23, doi.org/ 10.3390/molecules23112790 **(IF=3.060, 30 pkt)**
49. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Barba F.J., Skąpska S., Lorenzo J.M, Zambon A., Spilimbergo S., (2018), Enzymatic, physicochemical, nutritional and phytochemical profile changes of apple (Golden Delicious L.) juice under supercritical carbon dioxide and long term cold storage, *Food Chemistry*, 268, 279-286, 10.1016/j.foodchem.2018.06.109 **(IF=5.399, 40 pkt)**
50. Lorenzo J.M., Khaneghah A.M, Gavahian M., **Marszałek K.**, Barba F.J., (2018), Understanding the potential benefits of thyme and their derived products on food industry and health: From extraction of high-added value compounds to evaluation of bioaccessibility, bioavailability, anti-inflammatory, antimicrobial and antiviral activities, *Critical Review in Food Science and Nutrition*, doi.org/10.1080/10408398.2018.1477730 **(IF=6.345, 50 pkt)**
51. Woźniak Ł., **Marszałek K.**, Skąpska S., Jędrzejczak, R. (2017) Novel Method for HPLC Analysis of Triterpenic Acids Using 9-Anthryldiazomethane Derivatization and Fluorescence Detection, *Chromatographia*, 80, 10, 1527-1533, doi.org/ 10.1007/s10337-017-3371-6 **(IF=1.401, 20 pkt)**
52. Hallmann E., Kazimierczak E., **Marszałek K.**, Drela N., Kiernozek E., Toomik P., Matt D., Luik A., Rembiałkowska E. (2017) The Nutritive Value of Organic and Conventional White Cabbage (*Brassica Oleracea* L. Var. Capitata) and Anti-Apoptotic Activity in Gastric Adenocarcinoma Cells of Sauerkraut Juice Produced Therof, *J. Agric. Food Chem.*, 65, 37, 8171-8183, doi.org/10.1021/acs.jafc.7b01078 **(IF=3.571, 45 pkt)**
53. Woźniak Ł., **Marszałek K.**, Skąpska S., Jędrzejczak, R. (2017) The application of supercritical carbon dioxide and ethanol for extraction of phenolic compounds from chokeberry pomace, *Applied sciences*, 7 (4), 322, doi.org/10.3390/app7040322 **(IF=1.689, 25 pkt)**
54. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Skąpska S., Mitek M. (2017) High pressure processing, and thermal pasteurization of strawberry puree: quality parameters, and shelf life evaluation during cold storage, *J. Food Sci. Technol.*, 54, 3, 832-841, doi.org/ 10.1007/s13197-017-2529-4 **(IF=1.797, 25 pkt)**

Po doktoracie:

55. **Marszałek, K.**, Woźniak, Ł., Kruszewski, B., Skąpska, S. (2017) Effect of high pressure techniques on the stability of anthocyanins in fruits and vegetables, *Int. J. Mol. Sci.*, 18, 277, doi.org/10.3390/ijms18020277 (**IF=3.687, 30 pkt**)
56. **Marszałek K.**, Kruszewski B., Woźniak Ł., Skąpska S. (2017) The application of supercritical carbon dioxide for the stabilization of native and commercial polyphenol oxidases and peroxidases in cloudy apple juice (cv. *Golden Delicious*), *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 39, 42-48, doi.org/10.1016/j.ifset.2016.11.006 (**IF=3.116, 40 pkt**)
57. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Skąpska S. (2016) Application of high pressure mild temperature processing for prolonging shelf-life of strawberry purée, *High Pressure Res.*, 36, 2, 220- 234, doi.org/10.1080/08957959.2016.1172072 (**IF=1.059, 20 pkt**)
58. **Marszałek K.**, Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skąpska S. (2016) Kinetic modeling of tissue enzymes inactivation and degradation of pigments and polyphenols in cloudy carrot and celery juices under supercritical carbon dioxide, *J. Supercrit. Fluids*, 117, 26-32. doi.org/10.1016/j.supflu.2016.07.016 (**IF=2.991, 35 pkt**)
59. **Marszałek K.**, Krzyżanowska J., Woźniak Ł., Skąpska S. (2016) Kinetic modelling of polyphenol oxidase, peroxidase, pectin esterase, polygalacturonase and main pigments degradation in beetroot juice during high pressure carbon dioxide treatment, *LWT- Food Sci. Technol.*, 85B, 412-417, doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.018 (**IF=2.711, 35 pkt**)
60. Skąpska S., **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Zawada, K., Wawer, I. (2017) Aronia dietary drinks fortified with selected herbal extracts preserved by thermal pasteurization and high pressure carbon dioxide, *LWT- Food Sci. Technol.*, 85 B, 423-426, doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.001 (**IF=2.711, 35 pkt**)
61. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Skąpska S., Mitek M. (2016) A comparative study of the quality of strawberry purée preserved by continuous microwave heating and conventional thermal pasteurization during long-term cold storage, *Food Bioprocess Technol.*, 9, 7, 1100-1112, doi.org/10.1007/s11947-016-1698-x (**IF=2,576, 35 pkt**)
62. Woźniak Ł., **Marszałek K.**, Skąpska S. (2016) Extraction of phenolic compounds from sour cherry pomace with supercritical carbon dioxide: Impact of process parameters on composition and antioxidant properties of extracts. *Sep. Sci. Technol.*, 51, 9, 1472- 1479, doi.org/10.1080/01496395.2016.1165705 (**IF=1,083, 25 pkt**)
63. **Marszałek K.**, Skąpska S., Woźniak Ł., Sokołowska B. (2015) Application of supercritical carbon dioxide for strawberry juice preservation. Microbial changes, enzyme activity and degradation kinetics of anthocyanins during storage. *Innov. Food*

Sci. Emerg. Technol., 32, 101-109. doi.org/10.1016/j.ifset.2015.10.005 (**IF=2.997, 40 pkt**)

64. **Marszałek K.**, Mitek M., Skąpska S. (2015) The effect of thermal pasteurization and high pressure processing at cold and mild temperatures on the chemical compositions, microbial and enzyme activity in strawberry puree, *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 27, 48-56. doi.org/10.1016/j.ifset.2014.10.009 (**IF=2.997, 40 pkt**)
65. **Marszałek K.**, Mitek M., Skąpska S. (2015) Effect of continuous flow microwave system on the bioactive compounds, color, enzymes activity, microbial and sensory quality of strawberry purée, *Food Bioprocess Technol.*, 8, (9), 1864-1876. doi.org/10.1007/s11947-015-1543-7 (**IF=2.574, 40 pkt**)
66. Woźniak Ł., Skąpska S., **Marszałek K.** (2015) Ursolic acid- a pentacyclic triterpenoid with wide spectrum of pharmacological activities, *Molecules*, 20, 20614–20641. doi.org/10.3390/molecules201119721 (**IF=2.465, 30 pkt**)
67. Woźniak Ł. **Marszałek K.**, Skąpska S. (2014) The influence of steviol glycosides on the stability of vitamin C and anthocyanins. *J. Agric. Food Chem.*, 62, 11264- 11269. doi.org/10.1021/jf504001t (**IF=2.912, 45 pkt**)

Przed doktoratem:

68. Hallmann E, Lipowski J., **Marszałek K.**, Rembiałkowska E. (2013) The Seasonal Variation in Bioactive Compounds Content in Juice from Organic and Non-organic Tomatoes. *Plant Food Hum. Nutr.*, 68, 171- 176. doi.org/10.1007/s11130-013-0352-2 (**IF=2.416, 35 pkt**)
69. **Marszałek K.**, Mitek M., Skąpska S. (2011) Zastosowanie wysokich ciśnień hydrostatycznych (UHP) do utrwalania soków i nektarów truskawkowych. *ZYWN-Nauk Technol. Jakość*, 1 (74), 112-123. (**IF=0.155, 15 pkt**)

II. Wykaz monografii naukowych

Po habilitacji:

1. Fabroni S., **Marszałek K.**, Todaro A., (2021) Discovery of Bioactive Ingredients from Natural Products, *Molecules*, book MDPI, doi.org/10.3390/books978-3-0365-2105-3 (**80 pkt**)

Po doktoracie:

Brak

Przed doktoratem:

Brak

III. Wykaz rozdziałów w monografiach naukowych**Po habilitacji:**

1. Iqbal A., Murtaza A., Pinto C., Saraiva J., Liu X., Zhu Z., Lorenzo A.M., **Marszałek K.**, (2022), Chapter 22 - High-pressure processing for food preservation, Innovative and Emerging Technologies in the Bio-marine, Food Sector, 495-518, doi.org/10.1016/B978-0-12-820096-4.00006-7 **(20 pkt)**
2. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Wiktor A., Szczepańska J., Skąpska S., Witrowa-Rajchert D., Saraiva J.A., Lorenzo J.M., Barba F.J., (2021), Chapter 4 -Emerging Technologies and Their Mechanism of Action on Fermentation, Fermentation Processes, Elsevier, doi.org/10.1002/9781119505822.ch4 **(20 pkt)**
3. Niakousari M., Razmjooei M., Nejadmansouri M., Barba F.J., **Marszałek K.**, Koubaa M., (2021), Chapter 2 - Current Developments in Industrial Fermentation Processes, Fermentation Processes, Elsevier, doi.org/10.1002/9781119505822.ch2, **(20 pkt)**
4. **Marszałek K.**, Barba-Orellana S., Barba F.J., Denoya G.I., Świeca M., Džugan M., Zhu Z., Li S., (2020) Chapter 3 - Strategies to reduce lipid consumption, Agri-Food Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability, 91-102, doi.org/10.1016/B978-0-12-817226-1.00003-5 **(20 pkt)**
5. Ghafoor K., Gavahian M., **Marszałek K.**, Barba F.J., Xia Q., Denoya G., (2020) Chapter 1 - An overview of the potential applications based on HPP mechanisms, Present and Future of High Pressure Processing, 3-11, doi.org/10.1016/B978-0-12-816405-1.00001-7 **(20 pkt)**
6. Trych U., Buniowska M., Skąpska S., Zhu Z., Bi J., Liu X., Barba F.J, **Marszałek K.**, (2020), Chapter 4 - Impact of HPP on the bioaccessibility/ bioavailability of nutrients and bioactive compounds as a key factor in the development of food processing, Present and Future of High Pressure Processing, 89-109, doi.org/10.1016/B978-0-12-816405-1.00004-2 **(20 pkt)**
7. Zhu Z., Wang F., Xia Q., Li Y., Roohinejad S., **Marszałek K.**, Roselló-Soto E., Barba F.J., (2020), Chapter 3- Health promoting benefits of PEF: Bioprotective capacity against the oxidative stress and its impact on nutrient and bioactive compound bioaccessibility, Pulsed Electric Fields to Obtain Healthier and Sustainable Food for Tomorrow, 51-64, doi.org/10.1016/B978-0-12-816402-0.00003-3 **(20 pkt)**
8. Gómez B., Pateiro M., Barba J.F., **Marszałek K.**, Puchalski C., Lewandowski W., Simal-Gandara J., Lorenzo J.M., (2020), Chapter 7 - Legal regulations and consumer

attitudes regarding the use of products obtained from aquaculture, *Advances in Food and Nutrition Research*, 225-245, doi.org/10.1016/bs.afnr.2019.11.002 **(20 pkt)**

9. Lorenzo J.M., Putnik P., Bursać Kovalević D., Petrović M., Munekata P.E., Gómez B., **Marszałek K.**, Roohinejad S., Barba F.J., (2019), Chapter 4 - Silymarin compounds: Chemistry, Innovative extraction techniques and synthesis, *Studies in Natural Products Chemistry*, 11-130, doi.org/10.1016/B978-0-12-817903-1.00004-8 **(20 pkt)**
10. Barba F.J., Roselló-Soto E., **Marszałek K.**, Bursać Kovalević D., Jambrak A.R., Lorenzo J.M., Chemat F., Putnik P., (2019), Chapter 1 - Green food processing: concepts, strategies, and tools, *Green Food Processing Techniques: Preservation, Transformation and Extraction*, 1-21, doi.org/10.1016/B978-0-12-815353-6.00001-X **(20 pkt)**
11. **Marszałek K.**, Szczepańska J., Woźniak Ł., Skąpska S., Barba F.J., Brnčić M. Brnčić S.R., (2019), The Preservation of Fruit and Vegetable Products Under High Pressure Processing, *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*, Elsevier, tom 2, 481-492, doi.org/ 10.1016/B978-0-12-812687-5.22258-2 **(20 pkt)**

Po doktoracie:

12. Mitek M., Ziarno M., Kycia K., **Marszałek K.** (2013) Pasteryzacja. Ogólna Technologia Żywności, Red. E. Dłużewska, K. Leszczyński, Warszawa, Wyd. SGGW, 57- 70. **(4 pkt)**

Przed doktoratem:

Brak

IV. Wykaz prac naukowych opublikowanych w recenzowanych materiałach konferencyjnych (monografie pokonferencyjne)

Po habilitacji:

Brak

Po doktoracie:

Brak

Przed doktoratem:

1. **Marszałek K.**, Mitek M., Skąpska S., Kalisz S., Ścibisz I., Ulman I. (2011) Wpływ wysokich ciśnień hydrostatycznych (UHP) na jakość soków i nektarów truskawkowych, *Towaroznawstwo w kształtowaniu jakości i cech prozdrowotnych żywności*, Wyd. Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Monografia, 205, 44- 53. **(4 pkt)**

2. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.** (2010), The effect of pasteurization on nutritive value and bioactive compounds in organic and conventional tomato juices. The impact of organic production methods on vegetable product quality, Red. E. Rembiałkowska, Warszawa, Wyd. Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzczak, XV: 195 – 208. **(4 pkt)**
3. **Marszałek K.**, Kalisz S., Mitek M. (2010) Wpływ dodatku preparatów pektyn niskometylowanych na jakość nektarów truskawkowych, Jakość i prozdrowotne cechy żywności, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Monografia. CXV, 17-26. **(4 pkt)**
4. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.** (2010) The effect of pasteurization on nutritive value and bioactive compounds in organic and conventional tomato juices, The impact of organic production methods on the vegetable product quality, Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzczak, Monografia, XV, 195-208. **(7 pkt)**
5. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.**, Jasińska T. (2009) The content of bioactive compounds in pickled sweet pepper from organic and conventional cultivation; *New concepts in food evaluation, Nutraceuticals- Analyses- Consumer*. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Red. T. Trziszka, M. Oziębłowski, Monografia, 8, 85- 93. **(7 pkt)**
6. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.**, Jasińska T. (2009) The effect of pasteurization on the nutritional value of carrot juice from organic and conventional production; *New concepts in food evaluation, Nutraceuticals- Analyses- Consumer*, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Monografia, 9, 95- 103. **(7 pkt)**
7. Sikora M., Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.** (2009), Ocena wartości odżywczej i sensorycznej soków marchwiowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Wybrane zagadnienia ekologiczne we współczesnym rolnictwie, Red. Z. Zbytek, Warszawa, Wyd. Przemysłowy Instytut Maszyn Rolniczych, 6: 83 – 89 **(4 pkt)**
8. Hallmann E., Sikora M., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.** (2009), The effect of pasteurization on the nutritional value of carrot juice from organic and conventional production. *New concept in food evaluation, Nutraceuticals – Analyses – Consumer*, Red. T. Trziszka, M. Oziębłowski, Wrocław, Wyd. UP Wrocław, 8: 94 – 102. **(4 pkt)**
9. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.**, Jasińska U. (2009), The content of bioactive compound in pickled sweet pepper from organic and conventional cultivation. *New concept in food evaluation, Nutraceuticals – Analyses – Consumer*, Red. T. Trziszka, M. Oziębłowski, Wrocław, Wyd. UP Wrocław, 8: 85 – 93. **(4 pkt)**

V. Wykaz innych prac naukowych lub dzieł naukowych nieposiadających współczynnika oddziaływania IF, nie uwzględnione w pkt I-IV

Po habilitacji:

1. Skąpska S., **Marszałek K.** (2021) Produkcja i znakowanie słodzonych przetworów owocowych w ramach rolniczego handlu detalicznego, *Przem. Ferm. Owoc. Warz.*, 6, 26-29. **(20 pkt)**
2. Pawlicki L.T., Siegoczyński R.M., Ptasznik S., Marszałek K., (2021) Compressibility studies of olive oil, *Journal of Biotechnology and Biomedicine*, 4, 187-195 doi.org/10.26502/jbb.2642-91280044 **(IF= 0 pkt)**
3. Szczepańska J. **Marszałek K.**, Skąpska S. (2018) Homogenizacja wysokociśnieniowa w przemyśle spożywczym, *Przem. Spoż.*, 72 (4), 28-30 **(12 pkt)**
4. Trych U., Skąpska S., Buniowska M., **Marszałek, K.** (2019), Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw – składniki lipofilowe, *Przem. Spoż.*, 73, 14-18 **(12 pkt)**
5. Trych U., Skąpska S., **Marszałek, K.** (2019), Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw – cz. 2. Składniki hydrofilowe, *Przem. Spoż.* 73, 14-18 **(12 pkt)**

Po doktoracie:

6. **Marszałek K.**, Woźniak Ł., Skąpska S. (2015). Wpływ ditlenku węgla w stanie nadkrytycznym na wybrane wyróżniki jakości utrwalonego soku truskawkowego, *ŻYWN-Nauk Technol. Jakość*, 2 (99), 114-123. doi.org/10.15193/zntj/2015/99/026 **(13 pkt)**
7. **Marszałek K.**, Lipowski J., Skąpska S. (2014) Wykorzystanie rokitnika pospolitego (*Hippophae rhamnoides* L.) do produkcji dżemów, *Przem. Ferm. Owoc. Warz.*, 3, 12-14. **(5 pkt)**
8. **Marszałek K.**, Woźniak, Skąpska S. (2014) Wysokie ciśnienia w przemyśle owocowo-warzywnym. *Przem. Ferm. Owoc. Warz.*, 11-12, 12- 15. **(5 pkt)**

Przed doktoratem:

9. **Marszałek K.**, Mitek M. (2012) Wpływ utrwalania mikrofalowego w przepływie na zmiany antocyjanów, witaminy C i barwy puree truskawkowego, *Zesz. Probl. Post. Nauk Rol.*, 566, 135- 142. **(9 pkt)**

10. Lipowski J., **Marszałek K.**, Skąpska S., Jasińska U. (2012) Charakterystyka owoców wybranych odmian rokitnika pospolitego (*Hippophae rhamnoides* L.) uprawianych w Polsce, *Przem. Ferm. Owoc. Warz.*, 56, 07- 08. **(5 pkt)**
11. **Marszałek K.**, Mitek M. (2012) Wpływ parametrów procesu ciśnieniowania na pojemność przeciwutleniającą puree truskawkowego utrwalonego metodą UHP, *Zesz. Probl. Post. Nauk Rol.*, 571, 79- 85. **(9 pkt)**
12. Hallmann E., Sikora M., Rembiałkowska E., **Marszałek K.**, Lipowski J. (2011) Wpływ procesu pasteryzacji na wartość odżywczą soku marchwiowego z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej, *J. Res. Appl. Agricult. Eng.*, 56, 3, 133- 137. **(5 pkt)**
13. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.** (2010) Ocena wartości odżywczej oraz sensorycznej pasteryzowanego soku pomidorowego z uprawy ekologicznej i konwencjonalnej, *J. Res. Applic. Agricult. Eng.*, 55, 3, 105-111. **(6 pkt)**
14. Hallmann E., Rembiałkowska E., Lipowski J., **Marszałek K.**, Jasińska T. (2009) Wpływ procesu pasteryzacji na zawartość związków biologicznie czynnych w owocach papryki słodkiej z uprawy ekologicznej i konwencjonalnej. *J. Res. Applic. Agricult. Eng.*, 54, 3, 90-94. **(4 pkt)**
15. Lipowski J., **Marszałek K.**, Skąpska S. (2009) Sea buckthorn- an innovative raw material for the fruit and vegetable processing industry. *J. Fruit Ornam. Plant Res., aktualnie: J. Hort. Res.*, 17, 2, 121-126. **(4 pkt)**
16. Kalisz S., **Marszałek K.**, Mitek M. (2009) Badania nad wpływem dodatku preparatów pektyn wysoko metylowanych na parametry jakościowe nektarów truskawkowych, *ZYWN-Nauk Technol. Jakość*, 6, 67, 129-139. **(9 pkt)**

VI. Dane naukometryczne

Lp.	Wyszczególnienie	Przed doktoratem (2009-2013)	Po doktoracie (2013-2017)	Po habilitacji (2017-2023)	Razem na dzień składania wniosku (2009-2023)
1	Punktacja <i>Impact Factor</i> wg bazy Web of Science	2,571	36,683	300,999	340,253
2	Liczba cytowań wg baz:				
	- Web of Science (bez autocytowań)	WoS: 0	WoS: 50	WoS: 1592	WoS: 1642 (1482)
	- Scopus (bez autocytowań)	Scopus: 1	Scopus: 63	Scopus: 1904	Scopus: 1968 (1788)
3	Index Hirscha wg baz*:				
	- Web of Science	WoS: 0	WoS: 4	WoS: 24	WoS: 24
	- Scopus	Scopus: 1	Scopus: 5	Scopus: 26	Scopus: 26
4	Publikacje naukowe:				
	Publikacje z IF:	2	13	54	69
	Publikacje bez IF:				
	Autorstwo monografii naukowej	0	0	1	1
	Recenzowane rozdziały w książkach	0	1	11	12
	Recenzowane prace w materiałach konferencyjnych	9	0	0	9
	Inne recenzowane publikacje branżowe bez IF	8	3	5	16
5	Liczba publikacji ogółem:				
		19	17	71	107
6	Liczba punktów MNiSW/ MEiN**	138	550	6358	6994
7	Patenty/ zgłoszenia patentowe	0	0	6	6
8	Raporty z tematów statutowych	4	5	7	16
9	Abstrakty konferencyjne	16	16	41	73

*- na dzień składania wniosku

**- zgodnie z rokiem publikacji

VII. Podsumowanie dorobku naukowego

Mój całkowity dorobek naukowy obejmuje łącznie autorstwo w **107 publikacjach** naukowych, w tym **69 z współczynnikiem wpływu IF**, **1 monografię** naukową, **12 rozdziałach** w książkach, **9 prac opublikowanych w materiałach pokonferencyjnych** w postaci monografii oraz **16 artykułów bez IF**. W moim dorobku aplikacyjnym znajduje się również 2 patenty oraz 4 zgłoszenia patentowe. Ponadto jestem autorem/ współautorem **73 abstraktów** prezentowanych na krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych. Sumaryczny współczynnik wpływu IF moich publikacji, zgodny z rokiem opublikowania artykułów wynosi **340,253**, z czego **300,999 przypada na okres po uzyskaniu stopnia doktora habilitowanego**. Sumaryczna liczba punktów moich publikacji wg MEiN wynosi **6994 punkty**, w tym **6358 punktów przypada po uzyskaniu stopnia doktora habilitowanego** (bez uwzględniania punktów za patenty i podziału na autorów).

Wskaźnikiem mojej aktywności naukowo-badawczej jest liczba cytowań, która w dniu złożenia wniosku wynosiła **1968 wg bazy Scopus oraz 1642 wg bazy WoS** (odpowiednio 1778/ 1482 bez autocytowań). **Indeks Hirscha według bazy Scopus/ Web of Science wynosi 26/ 24** a średnia cytawalność wszystkich moich prac indeksowanych w bazie Scopus SciVal od początku kariery naukowej wynosi 42 (w latach 2018-2023 było to 18,6).

W momencie uzyskania stopnia doktora habilitowanego mój dorobek naukowy obejmował w sumie autorstwo w 36 publikacjach naukowych, w tym 15 z współczynnikiem wpływu IF, 1 rozdziału w książce, 9 prac opublikowanych w materiałach pokonferencyjnych w postaci monografii, 11 artykułów bez IF. Ponadto byłem autorem/ współautorem 32 abstraktów prezentowanych na krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych.

W momencie uzyskania stopnia doktora mój dorobek obejmował w sumie autorstwo w 10 publikacjach naukowych, w tym 2 z współczynnikiem wpływu IF, 9 prac opublikowanych w materiałach pokonferencyjnych w postaci monografii oraz 8 artykułów bez IF. Ponadto byłem autorem 16 abstraktów prezentowanych na krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych.



.....
(podpis wnioskodawcy)¹

¹ Dokument utrwalony w postaci elektronicznej opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym albo podpisem osobistym.