IMIĘ I NAZWISKO

*Katedra/Zakład, Wydział, Uczelnia/Instytucja*

**TYTUŁ**

**Streszczenie**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Słowa kluczowe:** tekst, tekst, tekst, tekst, tekst, tekst

**Wprowadzenie**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Materiał i metody badań**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Wyniki i dyskusja**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Wnioski**

1. Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.
2. Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

*Informacja o temacie (projekcie), w ramach którego została zrealizowana publikacja.*

**Literatura (***przykładowe zapisy różnych form publikacji***)**

1. Kowalski S., Lukasiewicz M.: Wpływ warunków wypieku kruchych ciastek na powstawanie wybranych pochodnych furanowych oraz zmianę potencjału antyoksydacyjnego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2014, 1(92), 187-199.
2. Morales F.J., Martin S., Açar Ö.Ç., Arribas-Lorenzo G., Gökmen V.: Antioxidant activity of cookies and its relationship with heat-processing contaminants:   
   a risk/benefit approach. European Food Research and Technology, 2009, 3(228), 345-354.
3. Fellendorf S., O’Sullivan M.G., Kerry J.P.: Impact of varying salt and fat levels on the physicochemical properties and sensory quality of white pudding. Meat Science, 2015, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.12.010.
4. Asatiani M.D., Elisashvili V., Songulashvili G., Reznick A.Z., Wasser S.P.: Higher *Basidiomycetes* mushrooms as a source of antioxidants. In.: Progress in Mycology. Eds. M. Rai, G. Kovics. Scientific Publishers India, 2010, 311-326.
5. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania. Wyd. II. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2014.
6. PN-ISO 6579:2003. Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
7. Kłosowski G.: Teoretyczne podstawy wzrostu wydajności alkoholu przy zastosowaniu metody bezciśnieniowego uwalniania skrobi (BUS). Materiały IV Seminarium nt.: "Aktualne problemy gorzelnictwa rolniczego", Bydgoszcz 1998, 47-50.
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych. Dz. U. 2011 r. Nr 2, poz. 3 (z późn. zm.).
9. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia   
   29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. UE L 139,   
   s. 1, z 30.04.2004 (z późn. zm.).

Spis literatury powinien zawierać głównie pozycje z ostatniej dekady, ułożone w porządku alfabetycznym wg nazwisk pierwszych autorów, bez podziału na poszczególne formy publikacji.

Należy używać pełnych nazw czasopism. Na końcu opisu każdej pozycji należy postawić kropkę.

W tekście cytuje się piśmiennictwo podając w nawiasach kwadratowych nazwisko autora i rok wydania publikacji np.: [Kowalski, 1996] lub [Kowalski i Nowak, 2005].

Jeśli praca posiada trzech lub więcej autorów, podaje się nazwisko tylko pierwszego   
z nich [Kowalski i in., 2011].

W przypadku odwołania do więcej niż jednej publikacji, należy wymieniać je   
w kolejności chronologicznej [Nowak, 2001; Kowalski, 2013].

Jeśli autor wydał więcej niż jedną publikację w tym samym roku, datę uzupełnia się   
o kolejne małe litery alfabetu (bez spacji między rokiem a literą) [Kowalski, 2001a; Kowalski 2001b]. Identyczne oznaczenia stosuje się w spisie literatury.

FIRST AND LAST NAME

*Katedra/Zakład, Wydział, Uczelnia/Instytucja*

**TITLE**

**Abstract**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Key words:** tekst, tekst, tekst, tekst, tekst, tekst

**Introduction**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Materials and methods**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Results and discussion**

Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

**Conclusions**

1. Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

2. Tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst tekst.

*Acknoledgements*

**References (***formatting as below***)**

1. Kowalski S., Lukasiewicz M.: Wpływ warunków wypieku kruchych ciastek na powstawanie wybranych pochodnych furanowych oraz zmianę potencjału antyoksydacyjnego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2014, 1(92), 187-199.
2. Morales F.J., Martin S., Açar Ö.Ç., Arribas-Lorenzo G., Gökmen V.: Antioxidant activity of cookies and its relationship with heat-processing contaminants:   
   a risk/benefit approach. European Food Research and Technology, 2009, 3(228), 345-354.
3. Fellendorf S., O’Sullivan M.G., Kerry J.P.: Impact of varying salt and fat levels on the physicochemical properties and sensory quality of white pudding. Meat Science, 2015, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.12.010.
4. Asatiani M.D., Elisashvili V., Songulashvili G., Reznick A.Z., Wasser S.P.: Higher *Basidiomycetes* mushrooms as a source of antioxidants. In.: Progress in Mycology. Eds. M. Rai, G. Kovics. Scientific Publishers India, 2010, 311-326.
5. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania. Wyd. II. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2014.
6. PN-ISO 6579:2003. Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
7. Kłosowski G.: Teoretyczne podstawy wzrostu wydajności alkoholu przy zastosowaniu metody bezciśnieniowego uwalniania skrobi (BUS). Materiały IV Seminarium nt.: "Aktualne problemy gorzelnictwa rolniczego", Bydgoszcz 1998, 47-50.
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych. Dz. U. 2011 r. Nr 2, poz. 3 (z późn. zm.).
9. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia   
   29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. UE L 139,   
   s. 1, z 30.04.2004 (z późn. zm.).

References (try to list the ones not older than 10 years) listed in alphabetical order.

Use full names of journals.

Showing references in the text:

[Kowalski, 1996] or [Kowalski i Nowak, 2005] or [Kowalski et al., 2011] or [Nowak, 2001; Kowalski, 2013].