

Metodyki analityczne, metodyki oceny sensorycznej itp.

Metodyki i procedury analityczne

- Szwejd-Grzybowska J., Mieszczakowska-Frać M., Kruczyńska D. 2020. [Metodyka oznaczania antocyjanów w owocach borówki niskiej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 str.
- Szwejd-Grzybowska J., Mieszczakowska-Frać M., Kruczyńska D. 2020. [Metodyka oznaczania kwasu elagowego w jeżynie](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 5 str.
- Szwejd-Grzybowska J., Mieszczakowska-Frać M., Majka A., Rutkowski K.P. 2020. [Metodyka oznaczania likopenu w owocach pomidora](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 7 str.
- Majka A., Mieszczakowska-Frać M., Kruczyńska D. 2018. [Metodyka oznaczania pektyn ogółem w owocach jagody kamczackiej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 5 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Kruczyńska D. 2018. [Metodyka oznaczania antocyjanów w owocach żurawiny](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Kruczyńska D. 2016. [Metodyka oznaczania antocyjanów w owocach świdoliwy](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Kruczyńska D. 2016. [Metodyka oznaczania antocyjanów w owocach jagody kamczackiej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 5 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Kruczyńska D. 2016. [Metodyka oznaczania antocyjanów w owocach jeżyny](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 5 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Kruczyńska D. 2016. [Metodyka oznaczania kwasu askorbinowego w jeżynie](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 5 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Matulska A., Rutkowski K.P. 2015. [Metodyka oznaczania kwasu askorbinowego, kwasu jabłkowego i kwasu cytrynowego w jabłkach, gruszkach i brzoskwiniach](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 7 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Markowski J., Połubok A., Rutkowski K.P. 2016. [Metodyka oznaczania barwników antocyjanowych i karotenów w owocach brzoskwini metodą chromatograficzną](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Szwejd-Grzybowska J., Majka A., Kruczyńska D. 2018. [Metodyka oznaczania karotenów w owocach róży owocującej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 s.
- Mieszczakowska-Frać M., Szwejd-Grzybowska J., Rutkowski K.P. 2018. [Metodyka oznaczania kwasów organicznych w brokułach. Część I – kwas askorbinowy](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 6 s.
- Popińska-Gil W., Gędek E., Kruczyńska D. 2018. [Metodyka oznaczania błonnika rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w owocach jagody kamczackiej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 7 s.
- Szczęśna T. 2016. [Procedura badawcza oznaczania kwasu szczawowego i mrówkowego w miodzie](#). Zakład Pszczelnictwa w Puławach, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 2 s.
- Szczęśna T. 2016. [Procedura badawcza oznaczania tymolu i karwakrolu w miodzie](#). Zakład Pszczelnictwa w Puławach, Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 2 s.
- Szwejd-Grzybowska J., Mieszczakowska-Frać M., Rutkowski K.P. 2019. [Metodyka oznaczania kwasu askorbinowego w owocach papryki](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 7 str.

Metodyki oceny sensorycznej

- Celejewska K., Rutkowski K.P., Skorupińska A., Ciecierska A. 2020. [Metodyka oceny sensorycznej owoców wykazujących dużą zmienność biologiczną](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 8 str.
- Konopacka D., Celejewska K., Matulska A., Rutkowski K.P. 2016. [Metodyka przygotowania surowców ogrodnich do analizy sensorycznej. Część I. Ogólne zasady unifikacji prób owoców w doświadczeniach przechowalniczych](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 9 s.
- Konopacka D., Celejewska K., Rutkowski K.P. 2018. [Metodyka przygotowania surowców ogrodnich do analizy sensorycznej. Część II. Ocena sensoryczna surowców klimakterycznych i](#)

[łatwo psujących się](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 8 s.

- Wrzodak A., Kosson R., Konopacka D., Rutkowski K.P. 2015. [Metodyka oceny sensorycznej minimalnie przetworzonej marchwi i sałaty kruchej](#). Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, 8 s.