

---

## Informacje dla Autorów oraz wymagania redakcyjne

---

### Informacje ogólne

1. W czasopiśmie **Żywność. Nauka. Technologia. Jakość (ŻNTJ)** publikowane są oryginalne artykuły naukowe: badawcze i przeglądowe z zakresu nauk o żywności. Prace badawcze stanowią ok. 85 % tekstu naukowego zamieszczonego w numerze.
2. Artykuły nadsyłane do czasopisma kwalifikowane są do druku na podstawie pozytywnych recenzji, zgodnie z procedurą recenzowania.
3. Redakcja zastrzega sobie prawo skrótów, uściślenia tytułów i opracowania redakcyjnego tekstów przyjętych do druku.
4. Wydawnictwo nie zwraca materiałów niezamówionych.
5. Jednostki naukowe, kierujące artykuły swoich pracowników/współpracowników do druku w ŻNTJ, ponoszą częściowe koszty wydania tych artykułów. Opłata wynosi 73,50 zł brutto (łącznie z podatkiem VAT) za jedną wydrukowaną stronę druku. Redakcja zastrzega sobie możliwość zmiany wysokości opłat, w zależności od wielkości dofinansowania z MNiSzW oraz wypracowanych środków własnych. Faktura wystawiana jest po ukazaniu się artykułu w formie próbnego wydruku.
6. Po opublikowaniu artykułu Redakcja przekazuje instytucji naukowej, która zamówiła druk artykułu, autorskie egzemplarze czasopisma.

### Wymagania merytoryczne

1. Opracowanie oryginalne powinno być dobrze zdefiniowaną pracą naukową, o wyraźnie sprecyzowanym celu i zakresie. Od 2012 roku Redakcja ŻNTJ wdraża procedury zabezpieczające oryginalność publikacji naukowych (tzw. zaporę *ghostwriting*).
2. W artykułach zawierających prace badawcze zamieszcza się **wyniki badań dotychczas niepublikowanych**. Artykuły przeglądowe powinny być syntetycznym opracowaniem wiedzy na dany temat z ostatnich 10 lat.
3. W publikacjach badawczych należy wyodrębnić następujące rozdziały: **Wprowadzenie** (zakończone celem pracy), **Materiał i metody badań**, **Wyniki i dyskusja**, **Wnioski**, **Literatura**, **Streszczenie**.
4. Artykuły przeglądowe powinny być podzielone nienumerowanymi śródtytułami na części rozpoczynające się **Wprowadzeniem** do tematyki, a kończące się **Podsumowaniem**. Śródtytuły ustalają Autorzy.
5. Po Wnioskach lub Podsumowaniu należy zamieścić informację o temacie (projekcie), w ramach którego została zrealizowana publikacja oraz o źródłach jej finansowania.
6. Streszczenie powinno stanowić samodzielny tekst o objętości około 1100 znaków, informujący o istotnych zagadnieniach zawartych w pracy oraz przedstawiający najważniejsze wyniki i wnioski. Bez czytania całej publikacji streszczenie powinno przekazać informacje na temat stwierdzonych zależności czy faktów.
7. Literaturę należy cytować ze źródeł oryginalnych. Oprócz prac autorów zagranicznych **wymagane jest cytowanie publikacji z czasopism polskich**, w tym ŻNTJ, z zakresu problematyki artykułu.
8. Na zamieszczenie materiału ilustracyjnego (tabele, rysunki, zdjęcia i in.) chronionego prawem autorskim, pochodzącego z publikacji zewnętrznych, konieczne jest uzyskanie pisemnej zgody właściciela tych praw i przekazanie jej do Redakcji.
9. Tekst należy napisać zwięźle, prostym stylem, według zasad pisowni polskiej, z zachowaniem poprawnego i obowiązującego nazewnictwa fachowego, np. związków chemicznych, aparatury, procesów, stosując jednostki miar układu SI (jedynie temperaturę należy podawać w °C). Wartości oddziela się spacją od symbolu jednostki (zgodnie z PN-ISO 31-0:2001 i PN-ISO 31-0:2001/A1:2004). Niezbędne jest zamieszczenie istotnych szczegółów dotyczących: pochodzenia materiału badawczego, metodyki badań (konieczne jest powołanie źródła metody), układu

doświadczenia, **liczby próbek i/lub powtórzeń**, zastosowanych metod statystycznych oraz syntetyczne przedstawienie wyników **i ich przedyskutowanie z uwzględnieniem stanu badań w danej dziedzinie.**

10. Nie publikujemy kilku prac o identycznym tytule, z numerowanymi podtytułami. Każdy artykuł musi stanowić odrębną całość, z osobnym tytułem.

## Wymagania techniczne

1. Kierując artykuł do opublikowania w czasopiśmie **ŻNTJ** należy przesłać do Redakcji Internetem (e-mail: [wnpttz@wp.pl](mailto:wnpttz@wp.pl)) plik z tekstem. Nazwę pliku powinno stanowić nazwisko pierwszego autora.
2. Do korespondencji należy dołączyć Kartę zgłoszenia artykułu do opublikowania.
3. W celu zapewnienia anonimowości artykułu **nazwiska Autorów mogą być zamieszczone tylko w Karcie zgłoszenia artykułu.**
4. Zaleca się, aby objętość artykułu, łącznie z tabelami, rysunkami i spisem cytowanej literatury, nie przekraczała **12 stron** formatu **B5**. Tekst należy przygotować w **formacie Word.doc**, z użyciem czcionki typu **Times New Roman**. Pole tekstowe powinno być ograniczone do wymiaru 13,5 cm × 19,5 cm. Również ilustracje nie mogą przekraczać tego wymiaru. Jedynie tabele w układzie poziomym mogą mieć szerokość 21 cm.
5. **Układ artykułu**
  - Od góry strony zostawić 5 cm wolnego miejsca.
  - **Tytuł artykułu** – czcionka tekstowa 12 pkt, duże, pogrubione litery, wyśrodkować.
  - **Streszczenie** - czcionka tekstowa 9 pkt, wyjustować.
  - **Słowa kluczowe** - czcionka tekstowa 9 pkt, wyjustować - należy podać nie więcej niż 6 słów pomocnych przy indeksacji i wyszukiwaniu.
  - **Wprowadzenie** (i dalsze nazwy rozdziałów) - czcionka 11 pkt, litery pogrubione, wyrównać do lewego marginesu.
  - **Tekst pracy** - czcionka tekstowa 11 pkt z wyjustowaniem, interlinia 1,5.
  - **Wymaga się, aby tabele i rysunki były ponumerowane i wstawione do tekstu artykułu.** Należy je zamieszczać w taki sposób, aby kolejność powoływania w tekście odpowiadała kolejności numerów tych ilustracji. Ponadto zaleca się, aby oryginalne pliki z ilustracjami wykonane w programie Excel lub innym niż Word były dodatkowo dołączone do korespondencji. Tabele i rysunki powinny być przejrzyste, lecz muszą zawierać informacje niezbędne do zrozumienia ich treści, bez konieczności poszukiwania objaśnień w tekście pracy. Nie należy powtarzać tych samych danych w tabelach i na wykresach. Zarówno tabele, jak i rysunki należy podpisywać i opisywać **czcionką TNR**. Tytuły tabel umieszcza się nad nimi (9 pkt), a wypełnienie tabel zapisuje się czcionką nie większą niż 9 pkt; nie używa się pogrubień ani kursywy. Kursywa zarezerwowana jest do łacińskich nazw biologicznych lub śródtytułów. Tytuły rysunków (9 pkt) umieszcza się pod nimi. W opisach rysunków należy używać czcionki nie większej niż 9 pkt. Nie zaleca się stosowania dodatkowego tła w tabelach i na rysunkach.
  - **Tytuły oraz objaśnienia rysunków i tabel należy podawać w języku polskim i angielskim.** Należy stosować brytyjską wersję języka angielskiego. Wersję amerykańską używa się w spisie literatury do tych tytułów, które pochodzą z oryginalnych czasopism, gdyż nie zmienia się pisowni w artykułach źródłowych.
  - Możliwe jest wydrukowanie barwnych ilustracji, za dodatkową opłatą i po indywidualnym uzgodnieniu z Redakcją.
  - Zdjęcia oraz wykresy (wykonane w innych programach niż Microsoft Excel), powinny być dobrej jakości, w postaci plików wykonanych w formacie tif lub jpg o rozdzielczości co najmniej 300 dpi.
  - **Literatura** - czcionka 9 pkt, z wyjustowaniem – spis bibliografii należy ułożyć w porządku alfabetycznym nazwisk pierwszych autorów, bez podziału na poszczególne formy publikacji. W przypadku braku autora źródło informacji można oznaczyć jako „Anonim”. Każdą pozycję opatruje się liczbą porządkową umieszczoną w nawiasie kwadratowym (przykłady poniżej). W tekście cytuje się

piśmiennictwo poprzez podanie (także w nawiasie kwadratowym) numeru pozycji ze spisu. Informacje zamieszczone w alfabecie nie łacińskim podaje się w transliteracji polskiej. Spis literatury powinien zawierać nie więcej niż **30 najważniejszych pozycji, głównie z ostatniej dekady**. Należy używać obowiązujących skrótów nazw czasopism. Na końcu opisu bibliograficznego każdej pozycji stawia się kropkę.

- **Tytuł angielski** - czcionka 9 pkt, duże, pogrubione litery, wyśrodkować.
- **Summary** - czcionka tekstowa 9 pkt, wyjustować - streszczenie angielskie musi być **tlumaczeniem** streszczenia polskiego.
- **Key words** - czcionka 9 pkt - odpowiedniki polskich słów kluczowych.

## 6. Przykładowe zapisy różnych form publikacji:

### Artykuły

- [1] Bilaska A., Danyluk B., Kowalski R.: The effect of an addition of sodium chloride and sodium triphosphate on fat oxidation products in cold stored beef. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.*, 2012, **11 (1)**, 27-39.
- [2] Krasowska G., Sikora T.: Suplementy diety a bezpieczeństwo konsumenta. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2011, **4 (77)**, 5-23.
- [3] Fabra M.J., Talent P., Chirald A.: Microstructure and optical properties of sodium caseinate films containing oleic acid-beeswax mixtures. *Food Hydrocoll.*, 2009, **3 (23)**, 676-683.

### Książki

- [1] Boisrobert C., Stjepanovic A., Oh S., Lelieveld H.: Ensuring Global Food Safety. Exploring Global Harmonization. Ed. Elsevier, USA, 2011.
- [2] Black M, Bewley J.D, Halmer P.: The Encyclopedia of Seeds, Science, Technology and Use. Eds. CABI, Wallingford, UK, 2003, p. 336.
- [3] Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2009.
- [4] Wójciak K.M., Dolatowski Z.J.: Wpływ warunków dojrzewania na jakość fizykochemiczną fermentowanych kiełbas surowych z dodatkiem probiotyku. W: Probiotyki w żywności. Red. D. Kołożyn-Krajewska i Z.J. Dolatowski. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2010, ss. 81-102.
- [5] Chemia żywności. Składniki żywności. Red. Z. E. Sikorski. T. I. Wyd. 5. WNT, Warszawa 2007.

### Normy

- [1] PN-EN ISO 20483:2007. Ziarno zbóż i nasiona roślin strączkowych. Oznaczanie zawartości azotu i przeliczanie na zawartość białka. Metoda Kjeldahla.
- [2] PN-ISO 4121:1998. Analiza sensoryczna. Metodologia. Ocena produktów żywnościowych przy użyciu metod skalowania.
- [3] PN-A-04019:1998. Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości witaminy C.

### Materiały konferencyjne, akty prawne, patenty, strony internetowe

- [1] Foegeding E.A.: The viscosity, texture and other rheological properties of dairy products. 4th Int. Symp. on Recombined Milk and Milk Products, Cancun, Mexico 2004, may 9 - 12, p. 28.
- [2] Ostrowska A., Olkiewicz M.: Zmiany stopnia związania bloku szynki modelowej z mięsa normalnego i PSE pod wpływem transglutaminazy. [płyta CD]. Mat. XXXII Sesji Naukowej KTChŻ PAN, Warszawa 2001.
- [3] 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.
- [4] Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (z późn. zm.). Dz. Urz. UE L 139, s. 1, z 30.04.2004.
- [5] Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. 2006 r. Nr 171, poz. 1225. Tekst jednolity z dnia 29 czerwca 2010 r. Dz. U. 2010 r. Nr 136, poz. 914.
- [6] Shih J.C.H., Xiang Lin., Miller E.S.: DNA encoding Bacillus licheniformis PWD-1 Keratinase. USA. Patent US 1998, 5.712.147.
- [7] Lista Produktów Tradycyjnych. [online]. MRiRW [dostęp: 02.01.2012.]. Dostępna w Internecie: <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-warminsko-mazurskie/Sekacz-mazurski>

Aktualizacja: 02.01.2012.