

- znański J.**, 2010 – Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku. Wydawnictwo Muzeum – Pałac w Wilanowie, Warszawa, ss 143. **15. Duran A.**, 2004 – The effect of caponization on production indices and carcass and meat characteristics in free – range Extremena Azul chicken. Spanish Journal of Agriculture Research, 2: 211-216. **16. Gogolewski L., Czerwiński M.**, 2012 – Kapłonowanie kogutów. Polskie Drobiarstwo, 1: 46-48. **17. Hsieh T.Y.**, 2002 – Effects of castration in Taiwan country chicken cockerels on growth performance and lipid metabolism. Master thesis. National Chung-Hsing University, Taichung, Taiwan. **18. Jacob J., Mather F.B.**, 2000 – Capons. Department of Animal Sciences, Cooperative Extension Service. Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, <http://edis.ufl.edu>. **19. Kluk J.K.**, 1779 – Zwierząt domowych i dzikich osobliwie kraioowych, historii naturalnej początku i gospodarstwo: potrzebnych i pożytecznych domowych. O ptastwie Scholarum Piarum, Warszawa, 2: 129-131. **20. Kobryń H., Kobryńczuk F.**, 2008 – Anatomia zwierząt 3. Wydawnictwo Naukowe PWN; Warszawa. **21. Kuchowicz Z.**, 1957 – Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i pierwszej połowie XVIII. Warszawa. **22. Kuźniacka J., Adamski M., Banaszak M., Huse-Wesolek H., Biesek J.**, 2017 – Comparison of carcass, meat and bone characteristics of 16-week-old cockerels and capons of various origin. European Poultry Science, 81: 3169-3175. **23. Kwiecień M., Kasperek K., Grela E.**, 2015 – Effect of caponization on the production performance, slaughter yield and fatty acid profile of muscles of Greenleg Partridge cocks. Journal of Food Science and Food Technology, 52: 7227-7235. **24. Lin C.Y., Hsu J.C., Wan T.C.**, 2012 – Effect of age and caponization on blood parameters and bone development of male native chickens in Taiwan. Asian-Australasian Journal of Animal Science, 25: 994-1002. **25. Miguel J., Ciria J., Asenjo B., Calvo J.**, 2008 – Effect of caponisation on growth and on carcass and meat characteristics in Castellana Negra native Spanish chickens. Animal, 2: 305-311. **26. Moskal M., Michalska G.**, 2017 – Preferencje konsumentów związane z zakupem i spożywaniem mięsa. Wiadomości Zootechniczne, R. LV, 4: 10-2. **27. Nowak M., Trziszka T.**, 2010 – Zachowania konsumentów na rynku mięsa drobiowego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 1(68): 114-120. **28. Nieschlag E., Nieschlag S., Luetjens C.M., Wienbauer G.F.**, 2012 – Testosterone: Action, Deficiency, Substitution, Nieschlag E., Behre H.M., Nieschlag S. Cambridge University Press, New York, U.S.A.: 15-32; 33-59; 177-191; 191-207; 207-235. **29. Payne L.F.**, 1936 – Capon production. Bulletin 274. **30. Puchała M., Krawczyk J., Calik J.**, 2014 – Influence of origin of laying hens on the quality of their carcasses and meat after the first laying period. Annals of Animals Science, 3: 685-696. **31. Rikimaru K., Takahashi H., Nichols M.A.**, 2011 – An efficient method of early caponization in slow-growing meat-type chickens. Poultry Science 90: 1852-1857. **32. Severin K., Masek T., Janicki Z., Konjević D., Slavica A., Hrupacki T.**, 2006 – Copunisation of pheasants at different age. Veterinarski Archiv, 76(2): 211-219. **33. Sinanoglou V.J., Mantis F., Miniadis-Meimaroglou S., Symeon G.K., Bizelis I.A.**, 2011 – Effects of caponisation on lipid and fatty acid composition of intramuscular fat of medium – growth broilers. British Poultry Science, 52: 310-317. **34. Sirri F., Bianchi M., Petracci M., Meluzzi A.**, 2009 – Influence of partial and complete caponization on chicken meat quality. Poultry Science, 88: 1466-1473. **35. Wielądko W.**, 1783 – „Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbięcia i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. przy tym naukę dając przezorną o mocy, czyli wysmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robienia wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. Z francuskiego przetłumaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Woyciecha Wielądka. Nakładem i drukiem Michała Grolla, księgarza nadwornego Jego Królewskiej Mości”. **36. Zawacka M., Murawska D., Gesek M.**, 2017 – The effect of age and castration on the growth rate, blood lipid profile, liver histology and feed conversion in Green-legged Partridge cockerels and capons. Animal, 11: 1017-1026. **37. Zawacka M., Gesek M., Michalik D., Murawska D.**, 2018 – Changes in the content of edible and non-edible components and distribution of tissue components in cockerels and capons. Spanish Journal of Agriculture Research. 16:e0602, doi.org/10.5424/sjar/2018161-11834.

## Wykaz recenzentów artykułów naukowych – „Przegląd Hodowlany” rocznik 2020 (t. LXXXVIII)

Dr hab. Zofia Antoszkiewicz	Prof. dr hab. Piotr Guliński	Dr hab. Robert Kupczyński
Dr hab. Justyna Batkowska	Dr hab. Ewa Jastrzębska	Dr hab. Henryk Malec
Dr hab. Wioletta Biel	Lek. wet. Beata Kaczmarek	Dr hab. Elżbieta Martyniuk
Prof. dr hab. Bronisław Borys	Dr hab. Tadeusz Kaleta	Dr hab. Tomasz Niemiec
Dr hab. Ewa Czerniawska-Piątkowska	Dr hab. Mirosław Karpiński	Prof. dr hab. Roman Niżnikowski
Dr inż. Katarzyna Czyż	Dr Agata Kokocińska-Kusiak	Dr inż. Grażyna Polak
Dr inż. Agata Danielewicz	Prof. dr hab. Stanisław Kondracki	Dr hab. Witold Rant
Prof. dr hab. Tomasz M. Gruszecki	Prof. dr hab. Dorota Kowalska	Prof. dr hab. Anna Rekiel
Prof. dr hab. Andrzej Gugolek	Prof. dr hab. Jolanta Król	Prof. dr hab. Anna Wójcik