

Roczny spis treści

Wykaz artykułów „Przemysł Spożywczy” 2009 r.

GOSPODARKA

Rynek – Ekonomia

Światowy kryzys finansowy – implikacje dla producentów żywności – <i>Roman Urban</i>	1	2
Międzynarodowe rynki rolne – kiedy powrócą do równowagi? – <i>Janusz Rowiński</i>	1	6
Handel zagraniczny polską żywnością w 2008 r. – <i>Wiesław Łopaciuk</i>	1	12
Konkurencyjność polskich producentów żywności pochodzenia zwierzęcego – <i>Iwona Szczepaniak</i>	3	2
Głęboki dołek świński – źródła i skutki – <i>Roman Urban</i>	3	10
Liderzy przetwórstwa produktów zwierzęcych – <i>Jadwiga Drożdż</i>	3	14
Sytuacja na rynku mleka na początku 2009 r. – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	3	18
Rynek lodów w Polsce – <i>Piotr Szajner</i>	5	44
Cenowe dylematy rynku żywnościowego w 2009 r. – <i>Krzyszyna Świetlik</i>	6	2
Napoje bezalkoholowe – produkcja, ceny, spożycie – <i>Bożena Nosecka</i>	6	10
Rynek i produkcja żywności a światowy kryzys gospodarczy – <i>Roman Urban</i>	8	17
Międzynarodowe rynki rolne – co dalej? – <i>Janusz Rowiński</i>	8	22
Klasy – sposób na zdynamizowanie rozwoju regionów problemowych – <i>Katarzyna Duczkowska-Małysz</i>	8	32
Podaż i popyt mrożonych owoców i warzyw na polskim rynku – <i>Bożena Nosecka</i>	9	2
Konkurencyjność polskich producentów żywności na rynku ukraińskim – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	9	8
Sektor rybny w Polsce – tendencje rozwojowe – <i>Krzysztof Hryszko</i>	9	14
Perspektywy mleczarstwa a kryzys gospodarczy – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	10	2
Polska – krajem „doganiającym”? – <i>Małgorzata Duczkowska-Piasecka</i>	10	8
W jedności siła. Wywiad z Bronisławem Wesołowskim – <i>Henryk Piekut</i>	10	12
Konsolidacja mleczarstwa sposobem na kryzys gospodarczy – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	11	2
Rola lidera w zarządzaniu przedsiębiorstwem – <i>Henryk Mruk</i>	12	33

Fundusze unijne

Dotacje na inwestycje z funduszy strukturalnych Unii Europejskiej – <i>Joanna Kimlińska-Jasiewicz</i>	1	20
Wyższe kwalifikacje kadry dzięki funduszom Unii Europejskiej – <i>Joanna Hejft-Wolska</i>	3	44

Nr	Str.	Zaliczki na inwestycje z programów unijnych – <i>Marta Cerkownik</i>	4	2
		Centra usług wspólnych – optymalizacja działalności firmy – <i>Joanna Plizga, Michał Turczyk</i>	8	28
		Ekodotacje dla producentów branży spożywczej – <i>Agata Kurcewicz, Michał Jaworski</i>	11	8
		Marketing		
		Strategie internacjonalizacji przedsiębiorstw w kontekście zachowań nabywców żywności – <i>Michał Kociński, Joanna Szwacka-Mokrzycka</i>	3	22
		Źródła informacji o nowych produktach – <i>Bogdan Sojkin, Tomasz Olejniczak</i>	7	30
		Niestandardowe reklamy na rynku żywności – <i>Monika Świątkowska</i>	7	33
		TECHNIKA – TECHNOLOGIA		
		Technologie – Surowce		
		Wzrasta wartość rzeźna tuczników krajowych – <i>Jerzy Strzelecki, Karol Borzuta, Andrzej Borys, Eugenia Grześkowiak, Dariusz Lisiak, Piotr Janiszewski</i>	3	34
		Kruczość mięsa wołowego i metody jej poprawy – <i>Dariusz Nowak</i>	3	38
		Modelowanie i symulacja procesów produkcyjnych – <i>Sylvia Łaba, Piotr Waćko</i>	4	6
		Zastosowanie gazów w przemyśle spożywczym – <i>Janusz Czapski, Marcin Kidoń</i>	4	12
		Pompy w przemyśle spożywczym – <i>Lidia Zander, Zygmunt Zander</i>	4	18
		Radiacyjna obróbka żywności. Stan prawny i dawki promieniowania – <i>Waldemar Dzwolak</i>	4	32
		Warunki konszowania a jakość mas czekoladowych – <i>Paweł Nowak, Sylwia Mildner-Szkudlarz, Wiktor Obuchowski</i>	4	36
		Stabilność karotenoidów w żywności – <i>Arkadiusz Szterk, Piotr P. Lewicki</i>	6	16
		Pakowanie mało przetworzonych owoców i warzyw w atmosferze modyfikowanej – <i>Elżbieta Radziejewska-Kubzdela, Róża Biegańska-Marecik</i>	6	30
		Olej rzepakowy – jego wartość żywieniowa i użytkowa – <i>Krzysztof Krygier</i>	7	16
		Sposoby zmniejszania zawartości akryloamidu w produktach skrobiowych – <i>Waldemar Dzwolak</i>	7	26
		Przyprawy sypkie – właściwości i innowacyjne rozwiązania – <i>Barbara Kowrygo, Izabela Rowińska</i>	8	52
		Wołowina kulinarna – czynniki przyżyciowe a jakość – <i>Marek Cierach, Maciej Borzyszkowski, Jacek Niedźwiedź</i>	8	58
		Revolucja w chłodnictwie i klimatyzacji – zapomniane zakazy unijne – <i>Michał Dobrzyński</i>	9	30
		Wołowina kulinarna – czynniki poubojowe a jakość mięsa – <i>Marek Cierach, Jacek Niedźwiedź, Maciej Borzyszkowski</i>	9	34

Sery podpuszczkowe o zmniejszonej zawartości tłuszczu – <i>Antoni Pluta</i>	10	14	Ochratoksyna A w żywności – <i>Małgorzata Ziarno, Magdalena Ujazdowska</i>	7	21
Produkty mleczarskie z naturalnie zwiększoną zawartością witaminy B ₁₂ – <i>Dorota Zaręba, Małgorzata Ziarno</i>	10	30	Centralne stacje CIP – kontrola zbiorników i czujników pomiarowych – <i>Joanna Piepiórka, Iwona Wojtasik</i>	8	70
Powłoki jadalne – tworzenie i zastosowanie – <i>Sabina Kokoszka, Andrzej Lenart</i>	12	30	Terroryzm żywnościowy – czynniki zagrożenia – <i>Waldemar Dzwolak</i>	9	43
Dodatki do żywności			Terroryzm żywnościowy – wytyczne WHO – <i>Waldemar Dzwolak</i>	10	51
Innowacyjne dodatki technologiczne w przemyśle mięsnym – <i>Ryszard Kowalski, Jan Pырcz</i>	3	28	Instalacje rurowe – mycie w obiegu zamkniętym – <i>Joanna Piepiórka, Sylwia Mierzejewska</i>	11	29
Hydrolizat kolagenu – nowoczesny suplement diety – <i>Franciszek Świdorski, Małgorzata Czerwonka, Bożena Waszkiewicz-Robak</i>	4	42	Falszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś – <i>Wojciech Sawicki</i>	12	2
Barwniki do żywności – trudności z ich doбором i stosowaniem – <i>Elżbieta Dłużewska, Andrzej Gasik</i>	5	10	Pomagamy lepszemu. Wywiad ze Stanisławem Kowalczykiem Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – <i>Agnieszka Górecka, Henryk Piekut</i>	12	8
Aromaty naturalne wyizolowane z surowców roślinnych – <i>Krystyna Nowak, Barbara Żmudzińska-Żurek</i>	5	18	Ochrona środowiska		
Pullulan – nowy dodatek do żywności – <i>Małgorzata Gniewosz</i>	5	24	Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy” z Rekartonem (wywiad z Tadeuszem Pokrywką) – <i>Henryk Piekut</i>	1	25
Olejki eteryczne – naturalne substancje antydrobnoustrojowe – <i>Alina Kunicka-Styczyńska</i>	5	30	Produkcja biogazu z organicznych odpadów przemysłu mięsnego – <i>Tomasz Florowski, Andrzej Pisula</i>	11	10
Polifenole w żywności. Wpływ na cechy organoleptyczne żywności – <i>Marta Mitek, Andrzej Gasik</i>	5	34	Analiza cyklu życia – jak chronić środowisko – <i>Marek Druri</i>	11	18
Słodko-gorzka prawda o stewii – <i>Joanna Ziembicka</i>	5	40	Cykl życia opakowań	11	23
Inulina – znaczenie żywieniowe i technologiczne – <i>Danuta Górecka, Piotr Konieczny, Anna Gramza-Michałowska</i>	10	22	Przyszłość opakowań biodegradowalnych – <i>Hanna Zakawska, Grzegorz Ganczewski</i>	11	43
Analityka żywności			ŻYWNOSĆ – ŻYWIENIE		
Genetyczne metody identyfikowania, klasyfikacji i różnicowania mikroorganizmów – <i>Agnieszka Olejnik-Schmidt, Justyna Broniarczyk, Marcin Schmidt</i>	2	12	Nowe produkty a współczesne zalecenia żywieniowe – <i>Bohdan Achremowicz</i>	1	26
Automatyczne systemy monitorowania czystości mikrobiologicznej żywności – <i>Alina Kunicka-Styczyńska</i>	2	18	Znakowanie produktów żywnościowych. Dobrowolne znakowanie wartością odżywczą – <i>Ewa Czarniecka-Skubina, Andrzej Janicki</i>	2	42
Identyfikacja zafałszowań żywności z zastosowaniem metod PCR – <i>Wojciech Sawicki</i>	4	28	Pomidory – najlepsze źródło likopenu – <i>Krystyna Nowak, Barbara Żmudzińska-Żurek</i>	6	26
Bakterie <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> – problem aktualny w przemyśle sokowniczym – <i>Alina Kunicka-Styczyńska</i>	6	34	Nutraceutyki – dodatki prozdrowotne i bioaktywne składniki żywności – <i>Bożena Waszkiewicz-Robak, Franciszek Świdorski</i>	9	38
Wartość odżywcza żywności – sposoby jej ustalania – <i>Romualda Dolińska, Monika Żmudzka, Katarzyna Wawer, Anna Bugajewska</i>	8	40	Mleko i przetwory mleczne jako źródło wapnia – <i>Stanisław Zmarlicki</i>	10	42
Jak mierzyć zapach? – <i>Marek Druri</i>	8	44	Fosfor w produktach spożywczych – <i>Dariusz Nowak, Joanna Jarząbek</i>	10	47
Zakażenie bakteriofagowe – zagrożenie procesów fermentacyjnych w mleczarniach – <i>Marcin Schmidt, Agnieszka Olejnik-Schmidt</i>	10	36	Wartość odżywcza białek mleka, tłuszczu mlekowego, laktozy – <i>Stanisław Zmarlicki</i>	11	33
Zastosowanie metody PCR do wykrywania patogenów w żywności – <i>Piotr Walczak, Elżbieta Ołtuszak-Walczak, Dorota Merlak</i>	12	12	Błonnik pokarmowy – korzyści zdrowotne i technologiczne – <i>Danuta Górecka</i>	12	16
Bezpieczeństwo żywności – Higiena produkcji			Wzbogacanie żywności w witaminy – za i przeciw – <i>Krystyna Nowak, Barbara Żmudzińska-Żurek</i>	12	25
Ocena skuteczności procesów mycia w przemyśle spożywczym – <i>Joanna Piepiórka</i>	2	26	PRAWO		
Audity w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności – <i>Waldemar Dzwolak</i>	2	32	Żywność funkcjonalna – aspekty prawne – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	1	30
Logiczny i przejrzysty ISO 9001:2008 – <i>Paweł Dąbrowski, Grzegorz Romaniuk</i>	2	36	Znakowanie produktów żywnościowych. Informacje żywieniowe i zdrowotne – <i>Ewa Czarniecka-Skubina, Andrzej Janicki</i>	1	34
Nowe możliwości badawcze w Laboratorium Bezpieczeństwa i Właściwości Funkcjonalnych Żywności – <i>Włodzimierz Grajek, Marcin Schmidt, Anna Olejnik</i>	2	40	Bezpieczeństwo żywności – nowe podejście Unii Europejskiej – <i>Joanna Gajda-Wyrębek</i>	2	2

Nowelizacja ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – <i>Wojciech Sawicki</i>	2	6	Kontenery chłodnicze – transport towarów szybko psujących się – <i>Ludmiła Filina</i>	9	19
Wspólnotowy rejestr oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	4	40	Wyposażenie techniczne magazynów przetwórstwa spożywczego – <i>Adam Wojciechowski</i>	11	38
Trudności z interpretacją przepisów o substancjach dodatkowych – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Katarzyna Kuźma, Martyna Mirkowska</i>	5	2			
Przewodnik po najnowszych przepisach dotyczących substancji dodatkowych, aromatów i enzymów – <i>Joanna Gajda-Wyrębek</i>	5	8			
Nowelizacja ustawy o ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych, spożywczych i tradycyjnych – <i>Wojciech Sawicki</i>	6	38			
Żywność GMO – aspekty prawne – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	6	40			
Pasze GMO w Polsce – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	6	44			
Znakowanie żywności tradycyjnej i ekologicznej – <i>Ewa Czarniecka-Skubina, Andrzej Janicki</i>	7	11			
Zmiany dyrektyw w sprawie substancji dodatkowych – <i>Joanna Gajda-Wyrębek</i>	8	36			
Syntetyczne czynniki chłodnicze – przegląd regulacji prawnych – <i>Urszula Stęplewska, Krzysztof Maćkowiak, Paweł Kuleta</i>	9	26			

LOGISTYKA – OPAKOWANIA

Katalog elektroniczny – usprawnienie elektronicznej wymiany danych – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	1	38
Traceability w systemie informatycznym – <i>Jerzy Majewski</i>	4	45
Strategia zarządzania łańcuchem dostaw FMCG – <i>Mateusz Boruta</i>	7	2
Katalog elektroniczny – dlaczego warto z niego korzystać i w jaki sposób – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	7	6
Robotyka w pakowaniu żywności – <i>Jan Barczyk</i>	8	74
Wartość rynku opakowań z tworzyw sztucznych w Polsce – <i>Bohdan Czerniawski</i>	8	85
Opakowania na półkę – nowe opakowania – stare problemy – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	8	90

WYDARZENIA

Targi

Ekotechnologie także dla spóżywców – <i>Henryk Piekut</i>	1	42
Wybrane targi dla branży spożywczej w 2009 r.	1	44
Paryska IPA i Emballage dla przemysłu spożywczego – <i>Agnieszka Górecka</i>	2	46
Światowy sukces żywności ekologicznej – <i>Agnieszka Górecka</i>	4	49
Anuga FoodTec – targi innowacyjności dla branży spożywczej – <i>Agnieszka Górecka</i>	5	48
Nowoczesne dodatki dla piekarnictwa i cukiernictwa – <i>Agnieszka Górecka</i>	5	51
Targi Ekogala 2009 – <i>Iwona Oleniuch</i>	7	38
Profesjonalne utrzymanie czystości – tragi ISSA/IN-TERCLEAN – <i>Mikołaj Jankowiak</i>	7	39
Targi Polagra atrakcyjne mimo kryzysu – <i>Agnieszka Górecka</i>	11	24

Konferencje

Sytuacja kryzysowa i zarządzanie kryzysem – <i>Agnieszka Górecka</i>	2	48
I Kongres Nauk Rolniczych „Nauka – Praktyce” – <i>Danuta Chylek</i>	6	14
Posiedzenie ZG SITSpoż. – <i>Małgorzata Wojnarowska</i>	7	37

Firmy

Technologia „hi-tech” w obornickim Bolsie	2	49
Mondi zainstalował najszybszą wykrawarkę w Polsce	5	50
Centrum M-Logistic – największa inwestycja Maspeksu	9	24
Air Products uruchomił nową wytwórnię ciepłego tlenu i azotu	11	42
Jubileusz 80-lecia Spółdzielni Mleczarskiej Lazur	12	24

SIGMA-NOT

WYDAWNICTWO CZASOPISM I KSIĄŻEK TECHNICZNYCH

PORTAL INFORMACJI TECHNICZNYCH

www.sigma-not.pl

NAJWIĘKSZA BAZA PUBLIKACJI TECHNICZNYCH ONLINE

DLA PRENUMERATORÓW „PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO”
BEZPŁATNY DOSTĘP

DO NUMERÓW ARCHIWALNYCH 2004-2009 NASZEGO CZASOPISMA