

Roczny spis treści

Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2011 r.

GOSPODARKA

Rynek - Ekonomia

Wzrost światowych cen produktów rolnych i jego skutki? – <i>Roman Urban</i>	1	2
Polskie firmy spożywcze na rankingowej Liście 2000 – <i>Jadwiga Drożdż</i>	1	7
Spoleczna odpowiedzialność biznesu – <i>Michał Kociszewski, Joanna Szwacka-Mokrzycka</i>	1	12
Gazele Biznesu wśród małych i średnich firm spożywczych – <i>Jadwiga Drożdż</i>	3	2
Polski przemysł mleczarski, mięsny i drobiarski w Unii – <i>Roman Urban</i>	3	6
Wahania cen na rynku wieprzowiny – <i>Stanisław Stańko</i>	3	12
Rynek mleka na progę 2011 r. – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	3	14
Polscy producenci żywności na rynkach krajów WNP – <i>Mirosława Tereszczuk, Lukasz Ambroziak</i>	4	2
Chiny – ważny partner Polski w handlu zagranicznym żywnością – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	5	44
Słone i pikantne przekąski na rynkach Polski i świata – <i>Tomasz Krzywiński, Grzegorz Tokarczyk</i>	5	47
Rynek soków, nektarów oraz napojów owocowych i warzywnych – <i>Bożena Nosecka</i>	6	2
Rynek cukru i artykułów cukierniczych w Polsce – <i>Piotr Szajner</i>	6	8
Przemysł spożywczy w Polsce – obecnie i w przyszłości – <i>Marek Wigier</i>	7-8	13
Wzrasta konkurencyjność polskiego przemysłu spożywczego na rynkach UE – <i>Janusz Rowiński, Małgorzata Bułkowska</i>	7-8	21
Kierunki badań w gospodarce żywnościowej i rolnictwie w UE w latach 2014-2015 – <i>Andrzej Babuchowski</i>	7-8	30
Forum Wysokiego Szczębla ds. Poprawy Funkcjonowania Łańcucha Dostaw Żywności – <i>Eugeniusz Chylek</i>	7-8	34
Żywność mrożona a zachowania nabywcze konsumentów – <i>Hanna Górska-Warsewicz</i>	9	2
Mrożone owoce i warzywa – zmiany w polskim eksporcie i imporcie – <i>Bożena Nosecka</i>	9	8
Aktualne problemy polskiego mleczarstwa – <i>Piotr Szajner</i>	10	2
Szanse produktów lokalnych w dystrybucji globalnej – <i>Anna Zaborowska, Krzysztof Skierkowski</i>	10	45
Branża rolno-spożywcza – przegląd możliwości wsparcia – <i>Ewa Rutczyńska-Jamróż, Michał Jaworski</i>	11	2
Perspektywy wzrostu spożycia i eksportu wołowiny w Polsce – <i>Danuta Rycombel</i>	11	8
Działanie prośrodowiskowe. Wsparcie firm branży spożywczej – <i>Magdalena Jabłońska, Magdalena Kućma</i>	11	12
Spóźnione płatności w branży spożywczej	11	37
Kryzys finansów publicznych i ich wpływ na sektor żywnościowy – <i>Roman Urban</i>	12	2
Przetwórstwo mleka w Rosji i szanse polskiego eksportu – <i>Svitlana Shevelova</i>	12	6

TECHNIKA – TECHNOLOGIA

Technologie

Mięso w żywieniu człowieka – aktualne kierunki w produkcji wyrobów mięsnych – <i>Piotr Konieczny, Danuta Górecka</i>	3	28
--	---	----

Przetwory mięsne wzbogacone w kwasy tłuszczowe omega-3 – <i>Joanna Rycielska, Mirosław Słowiński</i>	3	32
Zastosowanie niskiego ciśnienia w technologii żywności – <i>Piotr P. Lewicki</i>	4	8
Chloropropanole i chloroestry w produktach spożywczych – <i>Arkadiusz Szerk, Marek Roszko, Bożena Waszkiewicz-Robak, Rita Kromolowska, Jakub Mikiciuk, Małgorzata Czerwonka</i>	4	14
Rozpuszczalniki przyszłości – ciecze jonowe i płyny nadkrytyczne – <i>Ewa Majewska, Ewa Białecka-Florjańczyk</i>	4	18
Procesy wstępne stosowane przed suszeniem owoców i warzyw – <i>Małgorzata Nowacka, Dorota Witrowa-Rajchert</i>	6	36
Suszenie pianowe – nowe kierunki w suszeniu żywności – <i>Ewa Jakubczyk</i>	6	42
Mięso drobiowe odkostnione mechanicznie – <i>Dorota Pietrzak, Mirosław Słowiński, Jan Mroczek</i>	7-8	68
Wymiana handlowa Polski z Rosją. Ładunki o kontrolowanej temperaturze – <i>Vladimir M. Stefanovsky, Lyudmyla Filina</i>	9	18
Innowacyjne procesy wstępne stosowane przed suszeniem owoców i warzyw – <i>Małgorzata Nowacka, Dorota Witrowa-Rajchert</i>	9	34
Nalewki aroniowe wzbogacone przyprawami – <i>Anna Sokół-Łętowska, Alicja Z. Kucharska, Agnieszka Nawirska-Olszańska</i>	9	42
Komputerowe systemy wizyjne w ocenie jakości mięsa wołowego – <i>Marta Chmiel, Mirosław Słowiński, Krzysztof Dasiewicz, Tomasz Florowski</i>	9	45
Substancje hamujące w mleku – <i>Dorota Zaręba, Katarzyna Kwietniewska, Małgorzata Ziarno</i>	10	22
Enterokoki i ich znaczenie w przemyśle mleczarskim – <i>Dorota Kręgiel, Ewelina Parzęcka</i>	10	32
Aminy biogenne w serach dojrzewających – <i>Arnold Reys, Krystyna Wiśniewska, Aleksandra Grzeskiewicz, Agnieszka Jankowska</i>	10	38
Wpływ parametrów suszenia mikrofalowego na zawartość polifenoli w wybranych ziołach – <i>Małgorzata Nowacka, Karina Łuczywek, Dorota Witrowa-Rajchert</i>	10	51
Pompy ciepła dla przedsiębiorstw przemysłowych – <i>Tomasz Kuś</i>	11	16
Niedoceniony lubin. Cenne właściwości roślin strączkowych – <i>Eleonora Lampart-Szczapa, Jarosław Czubiński</i>	11	29
Wpływ wybranych czynników na jakość makaronów instant – <i>Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Grzegorz Cizek</i>	11	44
Upostaciowane białko sojowe w paluszkach z mięsa kurcząt – <i>Aneta Cegielka, Tomasz Sawicki</i>	11	47
Sok z buraka ćwikłowego. Wpływ masy i części korzenia buraka na wyróżniki soku – <i>Janusz Czapski, Katarzyna Gościnną, Michał Kidoń</i>	11	50
Wędliny wysokogatunkowe – tendencje zmian jakościowych – <i>Piotr Szymański, Aneta Kern- Jędrzychowska, Jakub Kern-Jędrzychowski, Piotr Moch</i>	12	42

Dodatki do żywności

Ekstrakty drożdżowe – substancje aromatyzujące – <i>Elżbieta Dłużewska, Anna Florowska</i>	5	22
Produkcja oleju palmowego a odpowiedzialność za naturalne środowisko – <i>Agnieszka Górecka</i>	5	28

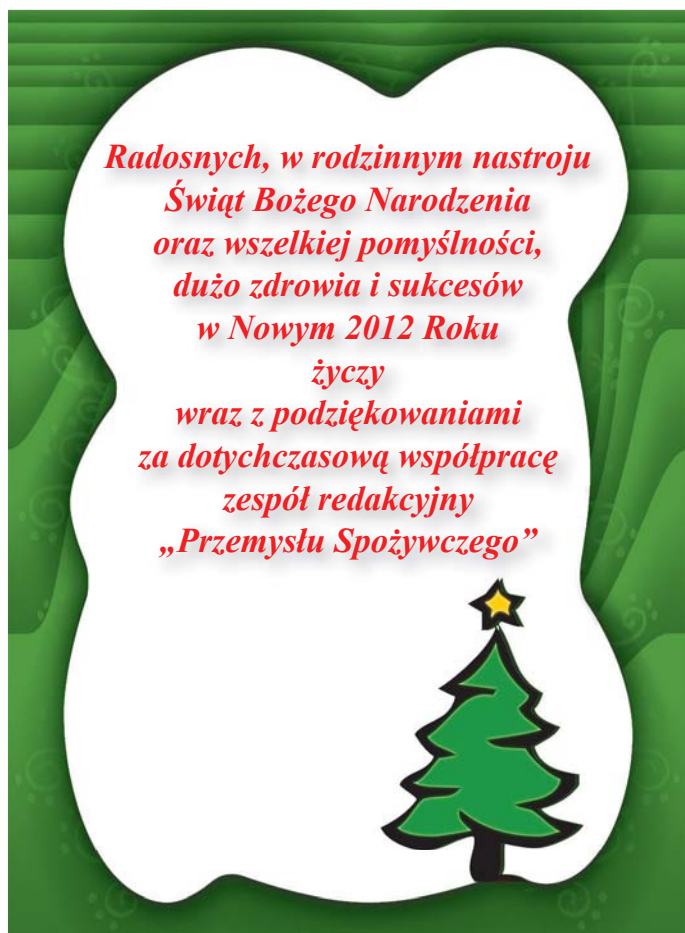
Substancje intensywnie słodzące w żywności – <i>Katarzyna Świąder, Bożena Waszkiewicz-Robak, Franciszek Świdorski</i>	5	32	Żywność dla zestresowanych – <i>Krystyna Nowak, Barbara Żmudzińska-Żurek</i>	1	25
Emulsje spożywcze typu o/w – zastosowanie i zwiększanie ich stabilności – <i>Grażyna Bortnowska</i>	5	40	Celiakia – aspekty molekularne, technologiczne, dietetyczne – <i>Małgorzata Darewicz, Jerzy Dziuba, Leszek Jaszczak</i>	1	29
Półsyntetyczne wypełniacze w żywności – <i>Katarzyna Świąder, Bożena Waszkiewicz-Robak, Franciszek Świdorski</i>	6	32	Product placement – narzędzie marketingowe na rynku żywności – <i>Bogna Pilarczyk</i>	1	33
Substancje dodatkowe w produktach spożywczych. Cz. I – <i>Bożena Waszkiewicz-Robak</i>	7-8	48	Sól z umiarem, a jodu więcej – <i>Agnieszka Górecka</i>	1	36
Enzymy w mleczarstwie – aspekty technologiczne i prawne – <i>Dorota Zareba, Małgorzata Ziarno</i>	7-8	54	Zagrożenia związane z żywnością. Sondaż konsumencki EFSA – <i>Regina Wierzejska</i>	2	2
Lody z dodatkami prozdrowotnymi – <i>Maja Bulwarska, Anna Florowska</i>	9	22	Prozdrowotne właściwości mikroorganizmów probiotycznych – <i>Marcin Schmidt, Agnieszka Olejnik-Schmidt</i>	4	32
Substancje dodatkowe w produktach spożywczych. Cz. II – <i>Bożena Waszkiewicz-Robak</i>	9	28	Kazeinomakropeptyd – właściwości technologiczne i żywieniowe – <i>Justyna Koziół, Waldemar Gustaw</i>	4	34
Skrobia modyfikowana typu OSA w układach emulsyjnych żywności – <i>Ewa Świrydow, Ewa Domian</i>	10	16	Żywność funkcjonalna – co to dziś oznacza? – <i>Krzysztof Krygier</i>	5	14
Produkty wzbogacane kwasem foliowym (wit. z grupy B) – <i>Ewa Sicińska</i>	12	39	Spożycie soli – zalecenia i programy WHO oraz UE – <i>Iwona Traczyk, Mirosław Jarosz</i>	5	18
Bezpieczeństwo żywności – Higiena produkcji			Gatunki piwa i kryteria oceny sensorycznej – <i>Maciej Choldrych</i>	6	54
Doskonalenie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności – <i>Waldemar Dzwolak</i>	2	6	Nowe fakty o ołowiu w środkach spożywczych – <i>Monika Mania, Maria Wojciechowska-Mazurek, Krystyna Starska, Małgorzata Rebeniak, Urszula Biernat</i>	7-8	96
Metody mycia stosowane w przemyśle mleczarskim – <i>Joanna Piepiórka-Stepuk</i>	4	26	Konferencja Wellness – nowe kierunki w odżywieniu – <i>Bohdan Achremowicz, Alicja Siuta</i>	12	9
Jakość wód butelkowanych i napojów – problemy mikrobiologiczne – <i>Dorota Kręgiel, Anna Rygała</i>	6	27	Produkty o obniżonej zawartości soli – <i>Dorota Czerwińska</i>	12	14
Bezpieczeństwo mikrobiologiczne surowców zielonych – <i>Alina Kunicka-Styczyńska, Krzysztof Śmigielski</i>	6	50	Bioprodukty – nieustanny wzrost popytu – <i>Agnieszka Górecka</i>	12	20
Systemowe zarządzanie wyrobami niezgodnymi – <i>Waldemar Dzwolak</i>	7-8	72	Żywność luksusowa – co wiemy o kawiorze i truffles – <i>Mariola Rogińska, Rafał Wołosiak</i>	12	22
Biologiczne zanieczyszczenia żywności – powiadomienia RASFF – <i>Krystyna Rybińska, Jacek Postupolski, Ewa Ledzion, Jolanta Kurpińska-Jaworska, Małgorzata Szczesna</i>	7-8	78	Produkty premium w delikatesach Alma i Bomi – <i>Renata Grochowska, Tomasz Kowal</i>	12	28
Akrylamid w żywności – realny problem czy wyzwanie?! – <i>Leszek Mościcki</i>	9	40	Żywność pochodzenia morskiego – korzyści dla zdrowia konsumenta – <i>Piotr J. Bykowski</i>	12	31
<i>Escherichia coli</i> w żywności, w tym <i>E. coli</i> O104 – <i>Halina Ścieżyńska, Łukasz Mąka, Anna Grochowska, Kamila Pawłowska, Jacek Postupolski</i>	10	8	Owady – źródło ekologicznego białka – <i>Tomasz Krzywiński, Grzegorz Tokarczyk</i>	12	34
Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności w opinii konsumentów – <i>Elżbieta Hać-Szymańczuk, Edyta Lipińska, Katarzyna Nowacka</i>	10	48	PRAWO		
<i>Escherichia coli</i> O104:H14 – epidemia w Niemczech w 2011 r. – <i>Łukasz Mąka, Halina Ścieżyńska, Anna Grochowska, Kamila Pawłowska, Elżbieta Maćkiw, Jacek Postupolski</i>	11	20	Substancje dodatkowe i aromaty – zmiany w znakowaniu żywności – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	1	15
Analityka żywności			Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – aktualny stan prawny – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	1	22
Laboratorium badawcze w przemyśle spożywczym – <i>Monika Żmudzka, Danuta Juszcakiewicz, Romualda Dolińska, Anna Bugajewska</i>	2	12	Znakowanie mięsa i jego przetworów – wymagania przepisów prawnych – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	3	22
Wykrywanie zafałszowań żywności – <i>Izabela Przetaczek-Rożnowska, Monika Rosiak</i>	2	20	Przełom w pracach KE z zakresu substancji dodatkowych – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Katarzyna Kuźma</i>	5	2
Detekcja alergenów w żywności – metody immunodiagnostyczne – <i>Marta Słowianek, Joanna Leszczyńska</i>	2	30	Nowe składniki żywności – przegląd decyzji Komisji Europejskiej. Cz. I – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	5	8
<i>Listeria monocytogenes</i> . Metody eliminowania z żywności – fizyczne i fizykochemiczne – <i>Anna Sip, Anna Gardo</i>	2	34	Zmiany standardów jakości i znakowania soków – <i>Izabela Tariska</i>	6	14
System Bax [®] Q7 – nowa metoda oznaczania obecności <i>Salmonella</i> spp. i <i>Listeria monocytogenes</i> – <i>Małgorzata Stachowiak</i>	2	38	Nowe składniki żywności – przegląd decyzji Komisji Europejskiej. Cz. II – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	6	16
Cytometria przepływowa w nowoczesnej analizie żywności – <i>Wojciech Juzwa</i>	2	41	Zmiany w przepisach o naturalnych wodach mineralnych, wodach źródłanych i stołowych – <i>Tadeusz Wojtaszek</i>	6	22
<i>Listeria monocytogenes</i> . Metody eliminowania z żywności – chemiczne, biologiczne i kombinowane – <i>Anna Sip, Anna Gardo</i>	3	35	Będą zmiany na unijnej liście substancji dodatkowych – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Katarzyna Kuźma</i>	7-8	36
Ocena zdolności biosyntezy tłuszczu przez wybrane drożdże – <i>Karol Komorowski, Stanisław Błażej</i>	9	48	Bezpieczeństwo zdrowotne tłuszczów stosowanych do smażenia – projekt nowych polskich regulacji – <i>Krzysztof Krygier, Anna Mengual Domenech, Maria Suchowiak, Przemysław Biliński</i>	7-8	42
			Co z certyfikacją w chłodnictwie i opłatami za emisję „freonów”? – <i>Michał Dobrzyński</i>	9	14
			Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na opakowaniach produktów spożywczych – <i>Monika Mieczkowska, Helena Panfil-Kuncewicz</i>	10	54

LOGISTYKA- OPAKOWANIA

SWDO – system wspomaganie doboru opakowań – <i>Andrzej Hejduk, Anna Kosmacz-Chodorowska, Jan Świetlik</i>	1	37
Światowy rynek opakowań i maszyn do pakowania	2	45
Opakowania do żywności – tendencje we wzornictwie – <i>Natalia Czaja-Jagielska, Magdalena Ankiel-Homa</i>	2	46
Opakowania do mleka i jego przetworów – <i>Wojciech Kozak</i>	4	37
Informatyczna platforma SWDO. Zasady i formy współpracy – <i>Andrzej Hejduk, Anna Kosmacz- Chodorowska</i>	6	57
Postęp w pakowaniu produktów spożywczych – <i>Helena Parfil-Kuncewicz, Andrzej Kuncewicz, Monika Mieczkowska</i>	7-8	84
Nowe kody kreskowe na artykułach spożywczych – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	7-8	92
Cykl życia butelek PET poddawanych recyklingowi – <i>Hanna Żakowska, Grzegorz Ganczewski</i>	11	34

WYDARZENIA

Wybrane targi dla branży spożywczej w 2011 r.	1	40
Strategie koncernów spożywczych w dobie kryzysu	2	49
Nowoczesność i innowacyjność przede wszystkim – relacja z Polagry-Tech – <i>Agnieszka Górecka</i>	11	26
50 lat Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – <i>Dorota Witrowa-Rajchert</i>	11	38
Innowacyjne rozwiązania w napojach – warsztaty CPKelco i Biesterfeld Chemia Specjalna – <i>Anna Łazarowicz</i>	11	40
Mleko-Expo 2011 – XX jubileuszowe targi mleczarskie – <i>Agnieszka Górecka</i>	12	46
Pokochaj olej rzepakowy – <i>Henryk Piekut</i>	12	47



**Radosnych, w rodzinnym nastroju
Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności,
dużo zdrowia i sukcesów
w Nowym 2012 Roku
życzy
wraz z podziękowaniami
za dotychczasową współpracę
zespół redakcyjny
„Przemysłu Spożywczego”**



PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

MOŻESZ NAS ZAPRENUMEROWAĆ:

telefonicznie:

Zakład Kolportażu	tel. 22 840 30 86 tel. 22 840 35 89 fax 22 891 13 74
Redakcja	tel./fax 22 849 53 33 tel. 22 606 38 79

e-mailem:

kolportaz@sigma-not.pl

przez Internet:

www.sigma-not.pl

listownie:

Zakład Kolportażu
Wydawnictwa SIGMA-NOT Sp. z o.o.
ul. Ku Wiśle 7
00-707 Warszawa

wplacając na konto:

Wydawnictwa SIGMA-NOT Sp. z o.o.
ul. Ratuszowa 11
skr. poczt. 1004,
nr 81 1240 6074 1111 0000 4995 0197

PRENUMERATA na 2012 r.

- Oferujemy następujące warianty prenumeraty:
 - prenumerata roczna, półroczna i kwartalna w wersji papierowej (drukowanej),
 - prenumerata roczna PLUS (zawiera całoroczną prenumeratę w wersji papierowej + dostęp do Portalu Informacji Technicznej),
 - prenumerata ulgowa – rabat wg cennika (przysługuje osobom fizycznym, należącym do stowarzyszeń naukowo-technicznych oraz studentom i uczniom szkół technicznych pod warunkiem przesłania formularza zamówienia ostemplowanego pieczęcią koła SNT lub szkoły),
 - prenumerata ciągła – prenumeratorzy podpisujący z Wydawnictwem umowę prenumeraty ciągłej (odnawialnej automatycznie co roku) otrzymują 10% rabat – druk umowy na stronach www.sigma-not.pl
 - prenumerata zagraniczna – do ceny prenumeraty krajowej dopłata 100%.

**PRENUMERATOROM „Przemysłu Spożywczego”
w wariantcie prenumerata roczna PLUS
oferujemy
dostęp do publikacji tego tytułu z lat 2004-2011
na PORTALU INFORMACJI TECHNICZNEJ
(www.sigma-not.pl)**

- Prenumeratom czasopisma na 2012 r. oferujemy roczniki archiwalne z lat 2004-2011 na CD (24,60 zł brutto)

- Cena prenumeraty „Przemysłu Spożywczego” w 2012 r. (brutto):

– roczna PLUS:	321,48 zł;
– roczna (wersja papierowa):	277,20 zł;
– półroczna:	138,60 zł;
– kwartalna:	69,30 zł;
– ulgowa odpowiednio:	138,30 zł; 69,30 zł; 33,65 zł

CENA 1 EGZ. (WERSJA PAPIEROWA) 23,10 ZŁ (BRUTTO)

W przypadku zmiany stawki VAT na czasopismo i – w konsekwencji – zmiany ceny brutto prenumeraty, prenumeratorzy są zobowiązani do dopłaty różnicy.