

# Roczny spis treści

## Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2020 r.

GOSPODARKA	Nr	Str.	PRAWO	Nr	Str.
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Co dalej z handlem rolno-spożywczym Polski z Wielką Brytanią po brexicie?	1	2	<i>Gajda-Wyrębek Joanna</i> – Substancje dodatkowe a składniki żywności stosowane w celach technologicznych – stanowisko Komisji Europejskiej	7	16
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Handel rolno-spożywczy Polski z Kanadą: bilans trzech lat umowy CETA	9	5	<i>Jeżewska Dominika</i> – Regulacje prawne dotyczące poziomów alergenów w żywności w wybranych krajach	6	7
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Inwestycje bezpośrednie w przemyśle spożywczym: zagraniczne w Polsce i polskie za granicą	12	3	<i>Kołodziejczyk Aleksandra, Wojciechowski Paweł</i> – Nowe regulacje dotyczące znakowania żywności bez GMO	2	20
<i>Bulkowska Małgorzata</i> – Rozwój polskiego handlu rolno-spożywczego w 2019 r.	6	2	<i>Oseka Grażyna, Kowalczyk-Andrzejewska Iwona</i> – Suplementy diety – przegląd zmian w prawie polskim i wspólnotowym	12	14
<i>Bulkowska Małgorzata</i> – Umowa o wolnym handlu UE-Mercosur – szansa czy zagrożenie?	2	2	<i>Pląsek Adrianna, Piecyk Małgorzata</i> – Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego – zastosowanie i wymagania prawne	11	20
<i>Bykowski Piotr J.</i> – Sektor produkcji żywności i napojów w krajach UE – stan aktualny i przyszłość	2	8	<i>Rosiak Elżbieta</i> – Zarządzanie bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym wg PN EN ISO 22 000:2018	7	8
<i>Bykowski Piotr J.</i> – Surowce dla przemysłu rybnego w UE – sytuacja aktualna i przyszłość	3	18	<i>Wróbel-Jędrzejewska Magdalena, Włodarczyk Ewelina, Stęplewska Urszula, Polak Elżbieta</i> – Nowe i zaktualizowane obowiązki przedsiębiorców w zakresie ochrony środowiska (f-gazy)	8	30
<i>Drożdż Jadwiga</i> – Przestrzenne rozmieszczenie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w Polsce	4	2	<i>Zawadka Marta</i> – Żywność dla sportowców – kwalifikacja i znakowanie	11	25
<i>Drożdż Jadwiga, Mroczek Robert</i> – Przemysł spożywczy – rozwój w warunkach zmian otoczenia zewnętrznego	8	6			
<i>Grochowska Renata</i> – Działania instytucji unijnych w zakresie wsparcia sektora rolno-spożywczego w czasie pandemii COVID-19	7	2	<b>ŻYWNOSĆ – ŻYWIENIE</b>	<b>Nr</b>	<b>Str.</b>
<i>Kosior Katarzyna</i> – Technologia cyfrowego bliźniaka w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego – wymogi, możliwe zastosowania, ograniczenia	5	10	<i>Antoszewska Aleksandra, Kowalska Joanna, Ławryniewicz-Paciorek Maja, Korsak Dorota, Maćkiw Elżbieta</i> – Najczęściej występujące zagrożenia mikrobiologiczne w mrożonych produktach spożywczych	4	31
<i>Kozera-Kowalska Magdalena</i> – Zaplecze surowcowe polskiego przetwórstwa mięsa wieprzowego	3	9	<i>Bąkowska Agnieszka, Nijaka Elżbieta, Strażyńska Agnieszka, Sielicka-Różyńska Maria</i> – Analiza beztłuszczowych przekąsek warzywnych pod kątem akceptacji konsumentów	6	32
<i>Kwasek Mariola</i> – Dochodowa elastyczność popytu na żywność i napoje alkoholowe w Polsce	11	2	<i>Florowska Anna, Florowski Tomasz</i> – Owady – żywność przyszłości	3	32
<i>Łaba Sylwia, Biłska Beata, Tomaszewska Marzena, Łaba Robert, Szczepański Krystian, Tul-Krzyszczuk Agnieszka, Kosicka-Gębska Małgorzata, Kolożyn-Krajewska Danuta</i> – Próba oszacowania strat i marnotrawstwa żywności w Polsce	11	10	<i>Goździk Patrycja, Wroniak Małgorzata, Florowska Anna</i> – Charakterystyka olejów tłoczonych na zimno z wybranych nasion ziół i pestek owoców	12	19
<i>Mroczek Robert</i> – Sektor mięsa czerwonego i drobiowego w Polsce	3	2	<i>Gramza-Michałowska Anna</i> – Marnotrawienie żywności – gastronomia jako narzędzie edukacji konsumenta	9	35
<i>Pasternak Małgorzata</i> – Oplacalność chowu trzody chlewnej w Polsce w obliczu wielu zagrożeń	2	14	<i>Hać-Szymańczuk Elżbieta, Cegiłka Aneta</i> – Bakterie Salmonella w żywności ze szczególnym uwzględnieniem surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	9	30
<i>Szajner Piotr</i> – Uwarunkowania rozwoju polskiego handlu zagranicznego produktami mlecznymi	10	3	<i>Hilal Adonis, Florowska Anna, Milewska Zuzanna</i> – Zamienniki jaj	8	43
<i>Szczepaniak Iwona, Ambroziak Łukasz, Drożdż Jadwiga, Mroczek Robert</i> – Rynek i przemysł spożywczy w 2019 r.	1	8	<i>Hilal Adonis, Pyl Natalia, Florowska Anna, Wroniak Małgorzata</i> – Żywność projektowana dla kobiet oraz mężczyzn	12	25
<i>Szczepaniak Iwona, Ambroziak Łukasz, Drożdż Jadwiga, Mroczek Robert</i> – Przemysł spożywczy w obliczu pandemii COVID-19	5	2	<i>Kępińska Jagoda, Biel Wioletta</i> – Ocena zagrożenia metalami ciężkimi w produktach spożywczych	8	52
<i>Szczepaniak Iwona, Nosecka Bożena</i> – Zmiany w sektorze przetwórstwa owoców i warzyw	8	14			
<i>Szyk Agnieszka</i> – Gospodarka o obiegu zamkniętym – zrównoważony rozwój w produkcji żywności	12	9			
<i>Szymańska Iwona, Brzeski Maciej, Żbikowska Anna</i> – Gospodarka odpadami przemysłu spożywczego w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem odpadów tłuszczowych	8	23			

<i>Kępińska Joanna, Wioletta Biel</i> – Problem występowania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności	7	19	<i>Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Szymańska Iwona, Kupiec Milena, Żbikowska Anna</i> – Bakteriocyny charakterystyka i potencjał w utrwalaniu żywności	2	36
<i>Krzysztofik Barbara, Krochmal-Marczak Barbara</i> – Kasza jako wartościowy produkt żywieniowy	1	25	<i>Markowska Joanna, Polak Elżbieta</i> – Trendy w produkcji żywności	4	25
<i>Mateuszuk Kamila, Biel Wioletta</i> – Rokitnik zwyczajny ( <i>Hippophae rhamnoides</i> L.) cenne źródło dodatków do żywności	5	33	<i>Matys Aleksandra, Barańska Alicja, Witrowa-Rajchert Dorota, Samborska Katarzyna</i> – Zastosowanie osuszonego powietrza w procesie suszenia żywności	8	38
<i>Nowak Karolina, Filipiak-Florkiewicz Agnieszka</i> – Wpływ sposobu gotowania warzyw kapustnych na zawartość w nich błonnika pokarmowego	8	48	<i>Meisel Marta</i> – Znaczenie ekstruzji w przetwórstwie żywności	4	8
<i>Płaska Justyna, Stasiak-Różańska Lidia, Pluta Antoni Stanisław</i> – Lody mleczne a gronkowcowe zatrucia pokarmowe	11	31	<i>Ognik Agnieszka, Łaba Robert, Tokarczyk Grzegorz</i> – Straty i marnotrawstwo żywności w sektorze rybnym – przyczyny i sposoby ograniczania	2	30
<i>Rybarczyk Monika, Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna</i> – Dynia – bogate źródło związków bioaktywnych	6	25	<i>Pasternak Małgorzata</i> – Charakterystyka oraz możliwości wykorzystania mięsa dwóch rodzimych ras bydła – polska czerwono-biała i polska czarno-biała	3	28
<i>Siuba-Strzelińska Magdalena</i> – Żywienie osób w wieku starszym	11	36	<i>Pluta Antoni Stanisław, Piętka Emilia</i> – Wybrane aspekty jakości mleka surowego w ujęciu sezonowym	10	14
<i>Świąder Katarzyna, Wojda Marta, Piotrowska Anna, Rachtan-Janicka Joanna</i> – Charakterystyka właściwości prozdrowotnych wybranych gatunków grzybów i ocena ich dostępności na rynku lokalnym Warszawy	10	38	<i>Purkiewicz Aleksandra, Ciborska Joanna</i> – Mikrokapsułkowanie składników żywności – aspekty technologiczne i żywieniowe	5	15
<i>Wiśniewska Klaudia, Wolańska-Buzalska Diana, Wolnicka Katarzyna</i> – Diety roślinne – charakterystyka, zalecenia oraz postawy konsumenckie	5	40	<i>Raczyk Marianna, Ratusz Katarzyna, Kucharczyk Katarzyna</i> – Próba wzbogacenia pączków w błonnik pokarmowy	5	28
<i>Wiśniewski Patryk, Chajęcka-Wierzchowska Wioleta</i> – Mleko i produkty mleczne jako potencjalne źródło enterotoksyn gronkowcowych	10	24	<i>Samborska Katarzyna, Barańska Alicja</i> – Miód w proszku – sposoby otrzymywania i najnowsze osiągnięcia	3	22
<i>Wolańska-Buzalska Diana, Wiśniewska Klaudia, Okręglicka Katarzyna</i> – Mleko i mleczne napoje fermentowane oraz ich wpływ na zdrowie	10	30	<i>Szymańska Iwona, Przybyszewska Laura, Żbikowska Anna</i> – Alternatywne metody modyfikacji tłuszczów jadalnych	4	14
<i>Wroniak Małgorzata, Krośnicka Katarzyna, Symoniuk Edyta, Domańska Sandra</i> – Rynkowe oleje tłoczone na zimno – jakość i stabilność oksydacyjna	1	30	<i>Tomaszewska Marzena, Biłska Beata, Kolożyn-Krajewska Danuta</i> – Ryzyko strat żywności w zakładach przemysłu spożywczego	5	20

## TECHNIKA – TECHNOLOGIA

	Nr	Str.
<i>Dajnowiec Fabian, Marjanowski Jan</i> – Nowe technologie uzdatniania wody w przemyśle spożywczym	6	11
<i>Górecka Danuta, Hęś Marzanna, Jędrusek-Golińska Anna</i> – Wykorzystanie zamienników tłuszczu w produktach spożywczych	1	18
<i>Grabowska Beata</i> – Zamrażanie kriogeniczne – zastosowanie w przemyśle spożywczym	9	24
<i>Ignatowicz Stanisław</i> – Skuteczność zabiegów ozonowania w dezaktywacji koronawirusa SARS-CoV-2	9	12
<i>Karwacka Magdalena, Ciurzyńska Agnieszka, Janowicz Monika</i> – Rola oceny cyklu życia produktów w analizie wpływu sektora rolno-spożywczego na środowisko	4	20
<i>Kępińska Jagoda, Biel Wioletta</i> – Zagrożenia związane z obecnością mikotoksyn w żywności	2	24
<i>Kozłowska Mariola, Gawinowska Aleksandra, Fabiszewska Agata</i> – Ekstrakty roślinne w wyrobach ciastkarskich	6	20
<i>Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Szymańska Iwona, Kupiec Milena, Brzeski Maciej, Żbikowska Anna</i> – Kierunki zastosowania kwasów tłuszczowych omega-3 w produkcji żywności	9	19

## LOGISTYKA – OPAKOWANIA

	Nr	Str.
<i>Achremowicz Bohdan, Tomasik Piotr</i> – Jak rozwiązać problem odpadów z tworzyw sztucznych?	8	58
<i>Bomba Adriana</i> – Technologia pouch a reologia	1	39
<i>Grochocka Małgorzata, Nowakowski Konrad, Wójcik Krzysztof</i> – Jednorazowe opakowania na cenzurowanym	9	42
<i>Grochocka Małgorzata, Nowakowski Konrad, Wójcik Krzysztof</i> – Projektowanie opakowań w aspekcie ochrony środowiska oraz strategii marketingowej	3	37
<i>Kownacka Magdalena</i> – Wykorzystanie systemów informatycznych w logistyce	7	26
<i>Lenartowicz-Klik Marta</i> – Materiały opakowaniowe do kontaktu z żywnością	12	30

## RECENZJA

	Nr	Str.
<i>Klepcki Bogdan</i> – Dobrostan zwierząt gospodarskich w transporcie	7	32
<i>Klepcki Bogdan</i> – Ekonomiczne i logistyczne aspekty funkcjonowania rynku mikro- i małych browarów w Polsce	9	50