

Roczny spis treści

Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2013 r.

	Nr	Str.		Nr	Str.
GOSPODARKA					
Konkurencyjność polskich producentów żywności – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	1	12	Bezkontaktowa technika pomiaru PIV. Analiza przepływów w urządzeniach przemysłu spożywczego – <i>Marek Jakubowski, Monika Sterczyńska, Józef Dresner</i>	2	22
Perspektywy rynku żywnościowego. Cz. I. Przyczyny wzrostu cen żywności – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	1	16	Nowoczesne, mikrobiologiczne laboratorium przyzakładowe – <i>Agnieszka Nowak</i>	3	12
Polskie firmy spożywcze na rankingowej Liście 2000 – <i>Jadwiga Drożdż</i>	1	20	Ważenie produktów o dużej masie jednostkowej. Rozwiązanie Yamato – <i>Piotr Wżykowski</i>	3	17
Perspektywy rynku żywnościowego. Cz. II. Zmiany popytu na żywność – <i>Jadwiga Seremak-Bulge</i>	2	2	System Colilert – postęp w analizie jakości mikrobiologicznej wody – <i>Anna Otlewska, Katarzyna Dybka, Dorota Kręgiel</i>	3	18
Gazete Biznesu małych i średnich firm spożywczych – <i>Jadwiga Drożdż</i>	2	6	Biofilmy bakteryjne – powstawanie, właściwości i usuwanie – <i>Waldemar Dzwolak</i>	3	25
Bezpieczeństwo żywnościowe na świecie – współczesne problemy – <i>Mariola Kwasek</i>	3	2	Projektowanie termicznej obróbki żywności kwaśnej i zakwaszonej. Cz. 1 – <i>Richard Podolak, Piotr Kolakowski</i>	3	30
Sektor mięsny w Polsce – problemy w produkcji i przetwórstwie – <i>Roman Urban</i>	4	2	Mycie płytowych wymienników ciepła – <i>Joanna Piepiórka-Stepuk</i>	3	34
Polskie artykuły mleczne – podaż – popyt – <i>Piotr Szajner</i>	4	8	Produkty mleczne nośnikami składników prozdrowotnych – <i>Justyna Żulewska</i>	4	14
Polski rynek słonych przekąsek – obecnie i w przyszłości	5	36	Polimorfizm białek mleka a ich przydatność do produkcji serów – <i>Arnold Reys, Krystyna Wiśniewska, Stanisław Kamiński, Agnieszka Jankowska, Anna Ruśc</i>	4	24
Światowy rynek wołowiny – zmiany i wnioski dla Polski – <i>Danuta Zawadzka</i>	5	38	Próżnia i pompy próżniowe w przemyśle spożywczym – <i>Zygmunt Zander, Lidia Zander, Fabian Dajnowiec</i>	4	30
Pozycja polskiej żywności na rynku Czech i Słowacji – <i>Łukasz Ambroziak</i>	6	2	Projektowanie termicznej obróbki żywności kwaśnej i zakwaszonej. Cz. II – <i>Richard Podolak, Piotr Kolakowski</i>	4	38
Konkurencyjność przetwórstwa owocowo-warzywnego – <i>Iwona Szczepaniak</i>	6	10	System jakości wołowiny – QMP promuje PZPBM	4	40
Coraz mniejsza konkurencyjność sektora olejarskiego – <i>Ewa Rosiak</i>	6	16	Skrobie modyfikowane – nowa odsłona – <i>Violetta Schube, Katarzyna Ratusz</i>	5	20
Zmiany w handlu detalicznym i hurtowym – <i>Urszula Kłosiewicz-Górecka</i>	7	2	Enzymy w przetwórstwie mięsa – <i>Elżbieta Hać-Szymańczuk, Małgorzata Ziarno</i>	5	26
Przemysł spożywczy w Polsce i możliwości jego rozwoju. Analiza strategiczna – <i>Piotr Chechelski</i>	8	13	Mikrobiologiczna produkcja karotenoidów – <i>Urszula Błaszczyk, Paweł Sroka</i>	5	32
Przemysł spożywczy w Polsce rozwija się mimo kryzysu – <i>Jadwiga Drożdż, Roman Urban</i>	8	24	Margaryna – współczesne kierunki produkcji – <i>Karolina Kramek, Paweł Glibowski</i>	6	25
Produkcja i eksport mrożonych owoców i warzyw – <i>Bożena Nosecka</i>	9	22	Naturalne dodatki w produkcji pieczywa – <i>Grażyna Cacak-Pietrzak, Alicja Ceglińska, Daria Romankiewicz</i>	6	30
Rolnictwo ekologiczne – początki i stan obecny – <i>Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	9	26	Lignany – funkcjonalny składnik żywności – <i>Katarzyna Waszkowiak</i>	6	34
Dobre praktyki rolnicze GAP w produkcji roślinnej i zwierzęcej – <i>Waldemar Dzwolak</i>	9	32	Warunki przepływu cieczy między płytami wymienników ciepła. Mycie w systemie CIP – <i>Joanna Piepiórka-Stepuk</i>	7	22
Optymalizacja asortymentu firm spożywczych w czasach kryzysu – <i>Hanna Górska-Warsewicz</i>	9	36	Alkaloidy pirolizydynowe – ryzyko występowania w miodach – <i>Małgorzata Materska, Renata Czaczek, Monika Karaś</i>	7	26
Rośnie polski eksport produktów rolno-spożywczych – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	12	2	Kofeina w produkcji żywności – aspekty prawne i zdrowotne – <i>Regina Wierzejska</i>	7	30
Malejąca konsumpcja żywności – <i>Krystyna Świetlik</i>	12	6			
Krajowy rynek ryb – stabilizacja z tendencją do rozwoju – <i>Krzysztof Hryszko</i>	12	12			
TECHNIKA-TECHNOLOGIA					
Metody biologii molekularnej w mikrobiologii żywności – <i>Magdalena Olszewska</i>	2	10			
Biochemiczne metody identyfikacji mikroorganizmów zanieczyszczających żywność – <i>Krystyna Kowal</i>	2	16			

	Nr	Str.		Nr	Str.
Substancja dodatkowa czy wzbogacająca? – <i>Joanna Olszak</i>	8	38	Spożycie i preferencje nabywcze konsumentów ryb i ich przetworów w Polsce – <i>Joanna Tkaczewska, Władysław Migdał</i>	5	42
Wybór punktów krytycznych w systemie HACCP – <i>Krzysztof Przystupa</i>	8	42	Cukrzyca typu 2. Cz. I. Epidemia naszych czasów – <i>Aleksandra Cichocka</i>	6	38
Woda elektrolizowana (EW) jako dezynfektant w przemyśle spożywczym – <i>Waldemar Dzwolak</i>	8	50	Spożycie chlorku sodu a współczesne zalecenia żywieniowe – <i>Monika Michalak-Majewska, Waldemar Gustaw, Aneta Sławińska, Wojciech Radzki</i>	7	34
Warunki i programy mycia wymienników ciepła – <i>Joanna Piepiórka-Stepuk</i>	8	58	Cukrzyca typu 2. Cz. II. Produkty spożywcze wskazane w diecie – <i>Aleksandra Cichocka</i>	7	38
Rewolucje w czynnikach chłodniczych – <i>Michał Dobrzyński</i>	9	2	Nie marnuj żywności – myśl ekologicznie – <i>Maria Gosińska</i>	9	41
Niekontrolowane wycieki czynnika roboczego z instalacji chłodniczych – <i>Urszula Stęplewska, Magdalena Wróbel-Jędrzejewska</i>	9	10	Desery mleczne – innowacje produktowe – <i>Jarosław Kowalik</i>	10	2
Komory chłodnicze w przechowywaniu żywności – <i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak, Iwona Kasprzyk</i>	9	16	Chlorek sodu – jak obniżyć jego zawartość w produktach. Inicjatywy producentów – <i>Monika Michalak-Majewska, Ewa Jabłońska-Ryś, Marta Zalewska-Korona, Katarzyna Skrzypczak</i>	10	8
Specyfika mikrofiltracji – proces, membrany i moduły – <i>Bogdan Dec, Władysław Chojnowski</i>	10	19	Kozie mleko – wybryk czy dar natury – <i>Katarzyna Kycia, Paula Szymczak</i>	10	11
Bioniczne zmysły – elektroniczny nos i język – <i>Bartosz Kruszewski, Mieczysław Obiedziński</i>	10	28	Nowe produkty dla starszych konsumentów – <i>Bohdan Achremowicz</i>	11	2
Albuminy mleka – właściwości fizykochemiczne i funkcje biologiczne – <i>Aneta Brodziak, Jolanta Król, Zygmunt Litwińczuk</i>	10	32	Zanieczyszczenie rtęcią środków spożywczych. Opinie EFSA i JECFA – <i>Maria Wojciechowska-Mazurek, Monika Mania, Krystyna Starska, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szynal, Marzena Pawlicka, Jacek Postupolski</i>	11	5
Kryteria bezpieczeństwa żywności i higieny produkcji – <i>Krystyna Kowal</i>	10	38	Sushi – funkcjonalne danie gotowe – <i>Ewa Dybkowska, Małgorzata Żebrowska-Krasuska, Justyna Serwatka, Bożena Waszkiewicz-Robak</i>	12	35
Enterotoksyny gronkowcowe w żywności – <i>Halina Ścieżyńska, Elżbieta Maćkiw, Łukasz Mąka, Kamila Pawłowska, Magdalena Modzelewska</i>	10	11			
Drożdże modyfikowane genetycznie. Szansa dla przemysłu spożywczego – <i>Alina Kunicka-Styczyńska</i>	11	22	PRAWO		
Elektroniczny nos i język – zastosowanie w przemyśle spożywczym – <i>Bartosz Kruszewski, Mieczysław Obiedziński</i>	11	25	Dekada regulacji oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych – <i>Izabela Tańska</i>	1	26
Powłoki ochronne w technologii i przechowywalnictwie mięsa – <i>Wioletta Krzyznowek, Marek Cierach</i>	11	29	Budowanie marki – siedem grzechów głównych	1	30
Niepożądane rozdrabniania i segregacja. Materiały sypkie – <i>Ewa Domian, Jan Cenker, Mariusz Wojnowski</i>	11	33	Kontrola żywności – prawa i obowiązki przedsiębiorców. Przykładowy wyrok WSA – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	2	26
Peptydy biologicznie aktywne jako składniki żywności funkcjonalnej – <i>Małgorzata Darewicz, Justyna Borawska, Piotr Minkiewicz, Anna Iwaniak</i>	11	38	Alergeny – obowiązkowa informacja na opakowaniach produktów spożywczych – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	2	29
Sery topione – postęp z zakresu technologii – <i>Katarzyna Kycia, Małgorzata Ziarno</i>	12	18	Znaki towarowe – problemy rejestracji i używania	2	33
Koncepcje stabilności żywności o małej i średniej zawartości wody – <i>Zbigniew Palacha</i>	12	24	Informacja „nie zawiera...*” a wprowadzanie konsumenta w błąd – <i>Joanna Olszak</i>	2	36
Czerstwienie pieczywa i sposoby jego spowalniania – <i>Daria Romankiewicz, Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	12	29	Unijny wykaz dodatków do żywności – problemy z jego zastosowaniem – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Katarzyna Kuźma, Agnieszka Świtka</i>	5	2
ŻYWNOSĆ – ŻYWIENIE			Barwniki – zmiany przepisów prawnych – <i>Anna Florowska, Elżbieta Dłużewska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak</i>	5	8
Nutrigenomika – nowe narzędzie personalizowanego żywienia – <i>Tomasz Czernecki</i>	1	2	Jak podawać wartość odżywczą w oznakowaniu żywności? – <i>Alicja Walkiewicz, Hanna Kunachowicz</i>	5	14
Otyłość i nadwaga. Cz. II. Produkty o obniżonej wartości energetycznej – <i>Danuta Górecka, Patrycja Komolka</i>	1	8	Wpływ ponownej oceny EFSA na ustawodawstwo Unii Europejskiej. Bezpieczeństwo dodatków do żywności – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Katarzyna Kuźma, Agnieszka Świtka</i>	8	30
Niebezpieczne wirusy w żywności – <i>Halina Ścieżyńska, Elżbieta Maćkiw, Łukasz Mąka, Kamila Pawłowska, Jacek Postupolski</i>	4	44	Zdrowie publiczne a swobodny przepływ towarów. Regulacje prawne GMO – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	9	46

	Nr	Str.		Nr	Str.
Czytelność informacji w oznakowaniu produktów spożywczych – <i>Alicja Walkiewicz, Hanna Kunachowicz</i>	10	16	Elektroniczna wymiana danych dla przemysłu spożywczego – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	11	18
LOGISTYKA – OPAKOWANIA			Żywność jako ładunek i zapas magazynowy. Cz. II – <i>Radosław Sutkowski, Stanisław Kalisz</i>	12	39
System identyfikowalności – monitorowanie bezpieczeństwa produktów – <i>Grzegorz Sokołowski</i>	2	38	PRZEMYSŁ – PRODUKCJA		
Nowe kierunki pakowania warzyw i owoców – <i>Natalia Czaja-Jagielska</i>	3	37	Jakość i bezpieczeństwo produktu w praktyce przemysłowej. HACCP narzędzie codziennego doskonalenia – <i>Małgorzata Galczak</i>	1	33
Wyposażenie techniczne magazynów przetwórstwa spożywczego. Wózki jezdniowe – <i>Adam Wojciechowski</i>	7	10	Detektor x-Ray. Zaplanuj wdrożenie z sukcesem! – <i>Małgorzata Galczak</i>	3	8
Dobre praktyki biznesowe w gospodarce magazynowej branży spożywczej – <i>Anna Kosmacz-Chodorowska</i>	7	14	Przeglądy prewencyjne – w trosce o koszty i bezpieczeństwo produktu – <i>Małgorzata Galczak</i>	4	41
Electron Beam – nowoczesna technologia w branży opakowań miękkich – <i>Jarosław Selech, Mirosław Prokop</i>	8	70	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał stałych – <i>Małgorzata Galczak</i>	6	22
Wyposażenie techniczne magazynów przetwórstwa spożywczego. Przenośniki – <i>Adam Wojciechowski</i>	8	76	Skuteczność i optymalizacja procesów mycia w zakładzie – <i>Małgorzata Galczak</i>	8	66
Aktywne i inteligentne materiały w nowoczesnych opakowaniach żywności – <i>Marzena Pawlicka, Maria Wojciechowska-Mazurek, Jacek Postupolski</i>	8	80	WYDARZENIA		
Opakowania interaktywne – nowy trend marketingowy – <i>Joanna Kuzincow</i>	8	85	Jeszcze jedna szansa na dotację – <i>Wiesław Wasilewski</i>	1	36
Aktywne i inteligentne materiały do kontaktu z żywnością. Ustawodawstwo i wytyczne Komisji Europejskiej – <i>Marzena Pawlicka, Maria Wojciechowska-Mazurek, Jacek Postupolski</i>	9	49	Wybrane targi dla branży spożywczej w 2013 r.	1	38
Aktywne i inteligentne materiały w nowoczesnych opakowaniach żywności – <i>Marzena Pawlicka, Maria Wojciechowska-Mazurek, Jacek Postupolski</i>	9	80	Sprovokowani ustawami – <i>Henryk Piekut</i>	3	41
Żywność jak ładunek i zapas magazynowy. Cz. I – <i>Radosław Sutkowski, Stanisław Kalisz</i>	11	9	Targi „Fruit Logistica 2013” w Berlinie – <i>Ludmila Filina-Dawidowicz</i>	3	42
Wyposażenie techniczne magazynów przetwórstwa spożywczego. Palety ładunkowe – <i>Adam Wojciechowski</i>	11	14	Święto sektora spożywczego w Poznaniu	4	47
			Targi słonych przekąsek	5	48
			Wielkie święto branży czystości	6	41
			V Targi Packaging Innovations 2013 zakończone sukcesem	6	42
			Bezpieczeństwo żywności tematem konferencji w Sejmie RP	11	42