

Roczny spis treści

Wykaz autorów i artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2019 r.

	Nr	Str.		Nr	Str.
GOSPODARKA			TECHNIKA - TECHNOLOGIA		
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Brexit a handel rolno-spożywczy Polski z Wielką Brytanią	1	4	<i>Aniola Jacek</i> – Wpływ mikronizacji błonnika na jego właściwości fizykochemiczne	5	40
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Wpływ umowy DCFTA na handel rolno-spożywczy Polski z Ukrainą	9	10	<i>Balawejder Maciej, Tomasz Piechowiak</i> – Wybrane zastosowania ozonu w przemyśle spożywczym	4	38
<i>Bułkowska Małgorzata</i> – Polska wzmacnia swoją pozycję jako eksporter produktów rolno-spożywczych	9	4	<i>Bone Jakub, Grzegorz Widlak, Łukasz Wachowicz</i> – Utrwalanie soków wysokiej jakości z wykorzystaniem wysokich ciśnień	3	30
<i>Drożdż Jadwiga</i> – Firmy branży spożywczej – Lista 2000	2	2	<i>Brodziak Aneta, Jolanta Król, Anna Teter, Joanna Barłowska, Monika Kędzierska-Matyszek</i> – Sery z mleka krów ras lokalnych jako cenne źródło składników odżywczych	5	35
<i>Drożdż Jadwiga</i> – Gazele Biznesu 2018 – ranking najszybciej rozwijających się firm spożywczych	7	2	<i>Cyklis Piotr</i> – Sprężarki i dmuchawy w przemyśle spożywczym	4	53
<i>Drożdż Jadwiga, Robert Mroczek</i> – Przemysł spożywczy na ścieżce stabilnego rozwoju	8	11	<i>Danielczuk Joanna</i> – Próba zastosowania oceny porównawczej produktów handlowych w celu uzyskania lepszej poprawności wyników analizy sensorycznej	8	36
<i>Grochowska Renata</i> – Rola innowacji w transformacji systemów żywnościowych	12	4	<i>Dasiewicz Krzysztof</i> – Charakterystyka wybranych naturalnych metod utrwalania mięsa i przetworów mięsnych	3	36
<i>Gworek Barbara, Krzysztof Krygier</i> – Zastosowanie analizy cyklu życia (LCA) do obliczania śladu środowiskowego – działania UE a przemysł spożywczy	8	18	<i>Drozińska Ewelina, Aleksandra Kanclerz, Marcin Andrzej Kurek</i> – Zastosowanie polisacharydów jako materiałów powłokowych w procesach mikrokapsułkowania	4	29
<i>Krygier Krzysztof, Anna Florowska</i> – Certyfikowany olej palmowy w roku 2019	12	9	<i>Gościnna Katarzyna, Jarosław Pobereźny, Elżbieta Wszelaczyńska, Sylwia Łaba, Krzysztof Świerczyński</i> – Projektowanie funkcjonalnych piw rzemieślniczych o właściwościach prozdrowotnych	8	64
<i>Kwasek Mariola</i> – Systemy jakości żywności w Unii Europejskiej	11	2	<i>Grad Joanna, Agata Marzec</i> – Analiza właściwości sensorycznych, barwy i tekstury biszkoptów z substytutami mąki pszennej	2	28
<i>Mroczek Robert</i> – Sektor mięsa czerwonego i drobiarskiego w Polsce	4	2	<i>Grzegory Piotr, Dariusz Piotrowski, Emilia Janiszewska-Turak</i> – Wpływ sposobów suszenia na wybrane właściwości fizykochemiczne truskawek	8	46
<i>Nosecka Bożena, Iwona Szczepaniak</i> – Przetwórstwo owoców i warzyw w Polsce – stan obecny i perspektywy rozwoju	6	2	<i>Jakubowska-Gawlik Katarzyna, Joanna Trafiałek</i> – Analiza stosowanych metod oceny dostawców współpracujących z zakładami branży	3	43
<i>Szajner Piotr</i> – Krajowy przemysł mleczarski po integracji Polski z UE	10	4	<i>Kita Natalia, Hanna Kowalska</i> – Zastosowanie polialkoholi cukrowych do obróbki osmotycznej owoców z pigwy w technologii wytwarzania chipsów	5	28
<i>Szczepaniak Iwona</i> – Rola importu w zaopatrzeniu surowcowym sektora produkcji żywności w Polsce	8	6	<i>Makala Halina</i> – Utrwalanie mięsa i przetworów mięsnych poprzez zastosowanie technologii wysokich ciśnień – możliwości, jakość, bezpieczeństwo	4	46
<i>Szczepaniak Iwona</i> – Zróżnicowanie cen żywności między państwami Unii Europejskiej	2	6	<i>Marchewka Agnieszka, Domian Ewa</i> – Powlekanie żywności proszkami	8	40
<i>Świetlik Krystyna</i> – Gastronomia wczaj na topie	5	2	<i>Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Anna Żbikowska, Iwona Szymańska, Katarzyna Żbikowska</i> – Właściwości surowców do produkcji mąk niekonwencjonalnych	10	24
<i>Świetlik Krystyna</i> – Uwarunkowania i tendencje krajowego popytu na żywność w latach 2017-2018	3	2	<i>Marek Przemysław</i> – Zastosowanie promieniowania UVC do dezynfekcji skorup jaj spożywczych	11	8
PRAWO			<i>Markowska Joanna, Elżbieta Polak</i> – Łańcuch chłodniczy w produkcji i przechowywaniu żywności	8	54
<i>Gajda-Wyrębek Joanna, Jolanta Jarecka, Marta Dmitruk</i> – Aktualne zagadnienia dotyczące substancji dodatkowych do żywności w Unii Europejskiej	12	15	<i>Marzec Agata, Hanna Kowalska</i> – Charakterystyka i metody oczyszczania ścieków w przemyśle piekarskim i cukierniczym	6	43
<i>Gajda-Wyrębek Joanna, Jolanta Jarecka, Marta Dmitruk</i> – Aromaty w żywności – wymagania prawne, zmiany w przepisach	5	7	<i>Mierzejewska Sylwia</i> – Sous vide – technika i urządzenia	7	14
<i>Gajda-Wyrębek Joanna, Jolanta Jarecka, Marta Dmitruk</i> – Kontrola stosowania substancji dodatkowych do żywności w UE – dane z systemu RASFF	9	18	<i>Mysakowski Tymoteusz, Tomasz P. Olejnik</i> – Wpływ wybranych metod suszenia mięsa wołowego na jakość produktu końcowego	2	22
<i>Jeżewska Dominika</i> – Informowanie o możliwej obecności alergenów w produkcie – wymogi prawne i interpretacje	5	12	<i>Pałacha Zbigniew, Izabela Kęsik</i> – Badanie stanu wody w pestkach dyni i słonecznika metodą wykorzystującą izotermę sorpcji	6	29
<i>Łanoch Marta</i> – Aspekty prawne żywności z Cannabis sativa ze szczególnym uwzględnieniem stosowania CBD w suplementach diety	1	9	<i>Pasternak Małgorzata, Maria Walczycka</i> – Charakterystyka oraz możliwości wykorzystania mięsa dwóch rodzimych ras bydła – białogrzbieta i polskiej czerwonej	9	24
<i>Michalczuk Lech, Andrzej Babuchowski</i> – Nowe wymogi prawne dotyczące zawartości GMO w paszach i żywności a możliwości analityki	12	20	<i>Pawłowski Paweł, Jolanta Kowalska</i> – Porównanie zawartości polifenoli i aktywności przeciwutleniającej wybranych czekolad z prażonego i nieprażonego ziarna	10	17
<i>Pawlicka Marzena, Andrzej Starski, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski</i> – Bezpieczeństwo zdrowotne opakowań żywności – wymagania prawne	6	11	<i>Pytko Monika, Piotr Janas, Monika Kordowska-Wiater</i> – Wybrane enzymy pochodzenia mikrobiologicznego stosowane w przemyśle spożywczym	12	26
<i>Wesołowska Aleksandra</i> – Między inicjatywami krajowymi a światowymi – na przykładzie znakowania żywności	3	22	<i>Rosiak Elżbieta, Danuta Kolożyn-Krajewska, Joanna Gredka, Szymon Ośko</i> – Bazy Danych w prognozowaniu mikrobiologicznym żywności	7	6
<i>Zawadka Marta</i> – Wymagania prawne znakowania w ramach trendu „clean label”	3	17			

	Nr	Str		Nr	Str
<i>Szafrańska Jagoda O., Siemowit Muszyński, Bartosz G. Sołowiej</i> – Ocena właściwości fizykochemicznych sosów serowych otrzymanych na bazie kazeiny kwasowej i oleju rzepakowego z dodatkiem koncentratu białek serwatkowych	6	36	<i>Makala Halina</i> – Charakterystyka żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego i czynników jej wyboru przez konsumentów	7	33
<i>Szymańska Iwona, Milena Kupiec, Klaudia Osytek, Anna Żbikowska</i> – Nanotechnologia w produkcji żywności – możliwości, zagrożenia, konsument	11	14	<i>Mania Monika, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szywał, Jacek Postupolski</i> – Glin w żywności – czy powinniśmy się obawiać?	2	44
<i>Tarapata Justyna, Krzysztof Tomalik, Adriana Łobacz, Justyna Żulewska</i> – Zagospodarowanie serwatki kwasowej	3	24	<i>Maszewska Magdalena, Anna Florowska, Justyna Pękuł</i> – Suplementy diety wspomagające odchudzanie	4	16
<i>Tomtas Paweł, Tomasz P. Olejnik</i> – Powstawanie i likwidacja piany w procesie technologicznym produkcji skrobi ziemniaczanej	1	24	<i>Siuba-Strzezińska Magdalena</i> – Świadomość konsumentów dotycząca zdrowego odżywiania	12	31
<i>Trych Urszula, Sylwia Skąpska, Magdalena Buniowska, Piotr Kaczka, Krystian Marszałek</i> – Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw	2	14	<i>Stobiecka Magdalena, Joanna Wajs</i> – Roślinne substytuty produktów mlecznych najczęściej dostępne na rynku krajowym	10	46
<i>Trych Urszula, Sylwia Skąpska, Krystian Marszałek</i> – Wpływ wysokich ciśnień na bioprzyswajalność antyoksydantów owoców i warzyw – składniki hydrofilowe	7	18	<i>Świąder Katarzyna, Danuta Gajewska, Karolina Wegner</i> – Zamienniki cukru. Czy luo han guo stanie się alternatywą dla stewii?	11	27
<i>Wachowska Maria, Agnieszka Jankowska, Marta Puchta</i> – Możliwości zastosowania HPP do przedłużania terminu przydatności do spożycia twarogów	1	32	<i>Tomczak Aneta, Magdalena Zielińska-Dawidziak</i> – Łubin – możliwości wykorzystania	6	25
<i>Wróbel-Jędrzejewska Magdalena, Ewelina Włodarczyk, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> – Zarządzanie wodą w przemyśle rolno-spożywczym	9	34	<i>Turek Katarzyna, Monika Wszolek, Jacek Domagała</i> – Kefir pod lupą	2	48
<i>Zdanowska Paulina</i> – Zastosowanie pomp próżniowych w przemyśle spożywczym	4	24	<i>Walczak Zuzanna, Stanisław Kalisz</i> – Soki owocowe jako źródło składników bioaktywnych	12	34
<i>Ziarno Małgorzata, Dorota Zaręba</i> – Wykorzystanie bakterii fermentacji propionowej w produkcji mleczarskiej	10	12	<i>Wiśniewska Klaudia, Diana Wolańska-Buzalska</i> – Dieta Polaków a zalecenia żywieniowe – część 2	9	49
			<i>Wiśniewska Klaudia, Diana Wolańska-Buzalska, Katarzyna Okręglika</i> – Woda w żywieniu człowieka – dylematy konsumentów	10	40
			<i>Wiśniewska Klaudia, Diana Wolańska-Buzalska, Małgorzata Wrzosek</i> – Związki bioaktywne w przyprawach i ich rola w dietoterapii	11	32
			<i>Wolańska-Buzalska Diana, Klaudia Wiśniewska</i> – Dieta Polaków a zalecenia żywieniowe – część 1	8	28
			<i>Żbikowska Anna, Klaudia Osytek, Iwona Szymańska</i> – Wpływ dodatku młodego jęczmienia na jakość bezglutenowych muffinów biszkoptowo-tłuszczowych	1	19
ŻYWNOSĆ - ŻYWIENIE			LOGISTYKA - OPAKOWANIA		
<i>Aniola Jacek</i> – Wpływ surowca na właściwości preparatów wysokobłonnikowych	4	10	<i>Chalupka Dominika, Anna Galińska, Angelika Kucharska, Ewelina Radzińska</i> – Ocena jakości zaprojektowanych jadalnych kubków żelowych	11	37
<i>Bondyra-Wiśniewska Beata, Izabela Przybysz, Agnieszka Jarosz</i> – Znaczenie nutraceutyków w leczeniu dyslipidemii jako element profilaktyki chorób układu krążenia	12	40	<i>Frąckowiak Piotr</i> – Etykieta logistyczna GS1 nie zawsze doskonała	9	54
<i>Cendrowski Andrzej, Dorota Grzeszczak</i> – Tendencje na rynku przetworów owocowo-warzywnych z udziałem roślin rzadkich i mało znanych	6	18	<i>Kaczmarczyk Monika, Alicja Kaszuba, Jacek Frydrych</i> – Dobór optymalnego opakowania do żywności. Projekt HumidWRAP	1	36
<i>Dłużewska Elżbieta, Marta Dmitruk</i> – Dodatki do żywności w koncentratkach spożywczych	5	17	<i>Kosior Katarzyna</i> – Wykorzystanie crowdsourcingu w przemyśle spożywczym – doświadczenia i perspektywy	7	28
<i>Janiszewska-Turak Emilia, Natalia Roman</i> – Analiza zastosowania aromatów w produktach spożywczych	5	21	<i>Osmólski Waldemar, Adam Koliński</i> – Koncepcja integracji komunikacyjnej zautomatyzowanych procesów przepływu materiałów produkcyjnych w aspekcie Logistyki 4.0	7	22
<i>Kot Anna, Karolina Szulc, Anna Kamińska-Dwórznicka</i> – Właściwości sproszkowanej żywności dla dzieci	8	22	<i>Pasternak Małgorzata</i> – Czysta etykieta a dodatki do żywności	6	48
<i>Kowalska Małgorzata, Sławomir Janas</i> – Promieniowanie mikrofalowe i podczerwone w badaniach zawartości wody w wybranych produktach spożywczych	1	14	<i>Pawlicka Marzena, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski</i> – Zastosowanie biotworzyw w przemyśle spożywczym	2	56
<i>Leja Katarzyna, Kamila Szudera-Kończal, Katarzyna Czaczyk</i> – Zagrożenia związane z obecnością w żywności bakterii z rodzaju Clostridium	3	10	<i>Pawlicka Marzena, Andrzej Starski</i> – Wymagania prawne dotyczące opakowań z tworzyw sztucznych do żywności	9	60
<i>Leja Katarzyna, Kamila Szudera-Kończal, Katarzyna Czaczyk</i> – Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	9	42	<i>Szymańska Iwona, Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak</i> – Jadalne opakowania i naczynia jednorazowe do żywności	8	72
<i>Maćkiw Elżbieta, Joanna Kowalska, Monika Stasiak, Katarzyna Kucharek</i> – Aktualne zagrożenia mikrobiologiczne – bakterie z grupy Bacillus cereus	2	36	<i>Szymańska Iwona, Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak</i> – Opakowania do żywności – wymagania, kontrowersje i trendy	3	46
<i>Maćkiw Elżbieta, Katarzyna Kucharek, Joanna Kowalska, Monika Stasiak</i> – Ziola i przyprawy – najczęstsze zagrożenia mikrobiologiczne	11	22			
<i>Maćkiw Elżbieta, Monika Stasiak, Joanna Kowalska, Katarzyna Kucharek</i> – Aktualne zagrożenia mikrobiologiczne Listeria monocytogenes	10	32			

Roczny spis treści jest także dostępny na stronie internetowej redakcji – www.przemyslspozywczy.eu