

Roczny spis treści

Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2014 r.

	Nr	Str.		Nr	Str.
GOSPODARKA					
Uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej – <i>Roman Urban</i>	1	2	Nowa ustawa o opakowaniach i odpadach opakowaniowych. Wskazówki dla firm spożywczych – <i>Agnieszka Kowalska</i>	7	17
Polskie firmy spożywcze na rankingowej Liście 2000 (2012 r.) – <i>Jadwiga Drożdż</i>	1	8	Ochrona znaku towarowego i wzoru przemysłowego. Prawo własności przemysłowej dla producentów – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	7	21
Wspólnota Wiedzy i Innowacji Food4Future – <i>Tadeusz Trziszka, Eugeniusz K. Chylek</i>	2	5	„Dodaj do koszyka” w e-spożywcza. Sprzedaż żywności przez Internet – aspekty prawne – <i>Paulina Żarczyńska</i>	7	24
Wysoka konkurencyjność polskich produktów pochodzenia zwierzęcego – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	3	2	Znakowanie alergenów – nowe wymagania. Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 – <i>Joanna Olszak</i>	8	50
Gazele Biznesu małych i średnich firm spożywczych – <i>Jadwiga Drożdż</i>	3	8	Znakowanie enzymów spożywczych. Wymagania prawne – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	8	54
Skutki likwidacji kwot mlecznych. Polskie mleczarstwo – <i>Piotr Szajner</i>	3	12	Uprozczone formy oznakowania na froncie opakowania – <i>Aleksandra Wesółwska</i>	9	32
Globalizacja sektora rolno-spożywczego – <i>Tomasz Wierzejski, Mirosław Gornowicz</i>	5	2	Znakowanie lodów wartością odżywczą. Co powinna zawierać etykieta? – <i>Iwona Kasprzyk, Joanna Markowska, Elżbieta Polak</i>	10	24
Coraz bliższa współpraca nauki z przemysłem – <i>Beata Marchand</i>	5	7	Oświadczenia zdrowotne dotyczące probiotyków – <i>Grażyna Osęka</i>	12	28
Konkurencyjność zewnętrzna owoców, warzyw i ich przetworów w Polsce – <i>Bożena Nosecka</i>	6	2	Ochrona przedsiębiorców w ustawie o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	12	29
Rynek napojów alkoholowych. Stan i tendencje rozwojowe – <i>Paweł Wyrzykowski</i>	6	9			
Względna stabilizacja przemysłu spożywczego w Polsce – <i>Jadwiga Drożdż, Roman Urban</i>	8	11	TECHNIKA – TECHNOLOGIA		
Polska żywność na rynkach europejskich – <i>Mirosława Tereszczuk</i>	8	20	Wykorzystanie transglutaminazy w przemyśle spożywczym – <i>Elżbieta Dłużewska, Anna Florowska</i>	1	21
Nowe wymagania dotyczące znakowania ważne od 13 grudnia 2014 r. Rozporządzenie nr 1169/2011 – <i>Beata Majchrzak</i>	8	26	Analogi mięsa – charakterystyka i perspektywy – <i>Mariusz Florek</i>	1	25
Zmiany na rynku żywności bezglutenowej – <i>Iga Rybicka</i>	8	32	Testy przechowalnicze w prognozowaniu trwałości żywności – <i>Urszula Samotyja</i>	1	29
Skutki rosyjskiego embarga na import produktów rolno-spożywczych – <i>Łukasz Ambroziak, Iwona Szczepaniak</i>	9	2	Wykorzystanie mikroskopii w analizie struktury suszonej żywności – <i>Piotr Grzegory, Tomasz Pietrzak, Dariusz Piotrowski</i>	2	12
Sytuacja ekonomiczno-finansowa przemysłu mleczarskiego – <i>Jadwiga Drożdż</i>	10	2	Metody molekularne stosowane do identyfikacji drożdży w winiarstwie – <i>Monika Cioch, Paweł Satora</i>	2	16
Ceny żywności w Polsce i Unii Europejskiej – <i>Iwona Szczepaniak</i>	10	8	Bezpieczeństwo zdrowotne wód butelkowanych. Wykrywanie <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – <i>Anna Rygala, Dorota Kregiel</i>	2	21
Konsumpcja żywności na ścieżce wzrostu – <i>Krzyszyna Świetlik</i>	11	2	Myjki ultradźwiękowe stosowane w przemyśle spożywczym – <i>Sylvia Mierzejewska, Joanna Piepiórka-Stepuk, Sandra Masłowska</i>	2	25
Polskie firmy spożywcze na rankingowej Liście 2000 (2013 r.) – <i>Jadwiga Drożdż</i>	12	2	Zastosowanie bakteriofagów jako środków ochrony żywności. Cz. 1 – <i>Dorota Starostka, Agnieszka Olejnik-Schmidt, Marcin Schmidt</i>	2	30
Analiza ofert pracy w przemyśle spożywczym – <i>Agnieszka Tyburcy, Izabela Sokal</i>	12	8	Wykrywanie zafałszowań mięsa i produktów mięsnych. Wybrane metody – <i>Andrzej Tyburcy</i>	2	33
			Zastosowanie bakteriofagów jako środków ochrony żywności. Cz. 2 – <i>Dorota Starostka, Agnieszka Olejnik-Schmidt, Marcin Schmidt</i>	3	16
PRAWO			Kultury starterowe dla przemysłu mięsnego – <i>Mariusz S. Kubiak, Łukasz Łamejko, Ewa Czerwińska, Magdalena Polak-Śliwińska</i>	3	20
Żywność z dodatkami – aktualne problemy – <i>Joanna Olszak</i>	1	14			
Innowacje w żywności – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	1	17			
Oszustwa i nadzór w łańcuchu dostaw żywności. Kryzys żywnościowy – <i>Wojciech Sawicki</i>	2	2			
Znak towarowy i wzór przemysłowy dla przemysłu spożywczego – <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	5	34			
Jakość handlowa i znakowanie dżemów, galaretek, marmolad. Kierunki zmian w prawie – <i>Wioletta Bogusz-Kaliś</i>	5	37			

	Nr	Str.		Nr	Str.
Jakość i innowacje – systemy recykulacyjne w akwakulturze – <i>Piotr F. Borowski, Wojciech Zalewski</i>	3	26	Substancje dodatkowe w produktach mlecznych – <i>Jolanta Król, Aneta Brodziak</i>	11	7
Opakowania jadalne do żywności – aspekty prawne – <i>Justyna Kadzińska, Sabina Galus</i>	3	28	Stosowanie substancji dodatkowych do surowych wyrobów mięsnych. Nowe przepisy Unii Europejskiej – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Agnieszka Świtka, Katarzyna Kuźma</i>	11	14
Technologie plazmowe do sterylizacji żywności – <i>Maciej Grabowski, Waldemar Dąbrowski</i>	4	4	Tradycyjne wędzenie i pieczenie bezpieczne pod względem zdrowotnym. Wyroby mięsne – <i>Zbigniew J. Dolatowski, Henryk Skórnicki</i>	11	24
Wpływ promieniowania mikrofalowego na składniki bioaktywne i strukturę żywności. Cz. 1. Obróbka wstępna i przetwarzanie żywności – <i>Marcin Kidoń, Tomasz Pawlak, Antoni Ryniecki</i>	4	7	Techniki prognozowania wzrostu <i>Listeria monocytogenes</i> w wybranych matrycach spożywczych – <i>Klaudia Szewczuk, Filip Zdziennicki, Anna Misiewicz</i>	11	26
Proces wędzenia, chemizm i regulacje prawne Unii Europejskiej – <i>Mariusz S. Kubiak</i>	4	10	Psucie żywności przy udziale drożdży – <i>Krystyna Kowal</i>	11	30
Lipidy w powlekanii żywności – <i>Justyna Kadzińska, Sabina Galus</i>	4	14	Nowe produkty spożywcze – stan i tendencje rozwojowe – <i>Kinga Czajkowska, Hanna Kowalska</i>	12	12
Rozwój robotyzacji w przemyśle spożywczym. Wybrane przykłady zastosowań robotów – <i>Jan Barczyk</i>	4	18	Zanieczyszczenia żywności kadmem – <i>Maria Wojciechowska-Mazurek, Monika Mania, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szynal, Agnieszka, Strzelecka, Marzena Pawlicka, Krystyna Starska</i>	12	18
Pompy próżniowe w przemyśle spożywczym – <i>Grzegorz Wojciechowski</i>	4	26	Gronkowce koagulazo-ujemne w żywności – czy to powód do zmartwień? – <i>Izabela Helak, Elżbieta Daczkowska-Kozon, Kamila Bojko</i>	12	22
Homogenizacja ciśnieniowa produktów mlecznych. Analiza parametrów procesu – <i>Maciej Kabziński</i>	4	32			
Audyt systemu jakości w przemyśle spożywczym – <i>Krzysztof Przystupa</i>	4	36	ŻYWNÓŚĆ – ŻYWIENIE		
Substancje dodatkowe – stosowanie w Polsce. Rys historyczny – <i>Regina Wierzejska</i>	5	8	Działania segmentacyjne producentów żywności – <i>Joanna Szwacka-Mokrzycka</i>	1	33
Barwna żywność – czy zawsze z dodatkiem barwnika? – <i>Joanna Olszak</i>	5	12	Tłuszcze zwierząt rzeźnych w diecie człowieka – <i>Jolanta Joanna Sienkiewicz</i>	1	37
Aromaty dymu wędzarniczego – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Agnieszka Świtka, Katarzyna Kuźma</i>	5	15	Wiedza polskiego konsumenta o higienie i bezpieczeństwie żywności – <i>Małgorzata Ziarno, Dorota Zaręba, Karolina Pelka</i>	1	40
Bakterie kwasu octowego – istotne zagrożenie w przemyśle spożywczym – <i>Hubert Antolak, Dorota Kregiel</i>	6	12	Co wiemy o żywności genetycznie modyfikowanej? – <i>Monika Pytka, Monika Kordowska-Wiater, Anna Stój</i>	2	36
Produkcja win gronowych w krajach chłodnego klimatu. Fermentacja jabłkowo-mlekowa – <i>Małgorzata Lasik-Kurdyś</i>	6	17	Produkty tłuszczowe nieprawidłowo oznakowane. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – <i>Magdalena Zychmowska, Krzysztof Krygier</i>	2	39
Zagrożenia mikrobiologiczne produktów owocowych i warzywnych. Kryteria bezpieczeństwa i higieny procesu – <i>Krystyna Kowal</i>	6	28	Marka własna i jej znaczenie w komunikacji sieci FMCG – <i>Magdalena Nowak</i>	3	31
Bisfenol A w wyrobach do kontaktu z żywnością. Zagrożenia dla zdrowia człowieka, ustawodawstwo – <i>Marzena Pawlicka, Andrzej Starski, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski</i>	6	31	Porozmawiajmy o potrzebach osób starszych	4	50
Aplikacja systemu monitorowania parametrów instalacji chłodniczych – <i>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Paweł Kuleta, Urszula Stęplewska</i>	7	2	Produkty bezglutenowe w świetle rozwoju badań nad celiakią – <i>Anna Wojtasik, Hanna Kunachowicz</i>	5	20
Myjki pianowe i jakość piany – <i>Sylvia Mierzejewska, Joanna Piepiórka-Stepuk, Sandra Masłowska</i>	8	40	Umami – piąty smak. Dlaczego kwas glutaminowy wzmacnia i kształtuje smak? – <i>Beata Marchand</i>	5	26
Wpływ promieniowania mikrofalowego na składniki bioaktywne i strukturę żywności. Cz. II. Ciepłe utrwalanie i suszenie żywności – <i>Marcin Kidoń, Tomasz Pawlak, Antoni Ryniecki</i>	8	46	Jagody goji – superowoc w dietoterapii. Dieta prozdrowotna – <i>Anna Gramza-Michałowska, Bartosz Kulczyński</i>	6	34
Technologie chłodzenia i mrożenia w przetwórstwie żywności – <i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak, Iwona Kasprzyk</i>	9	10	Krajowy rynek soków pomarańczowych – ocena autentyczności i tożsamości – <i>Grzegorz Suwała</i>	6	38
Opakowania do mrożonej żywności – charakterystyka, przegląd, normy i przepisy – <i>Beata Grabowska</i>	9	16	Ocena zawartości HMF w sorbetach owocowych – <i>Anna Rój, Piotr Przybyłowski</i>	7	27
Fouling membranowy problemem w przetwórstwie mleka – <i>Bogdan Dec, Marek Juśkiewicz</i>	10	14	Nanoprodukty – co wiedzą o nich studenci – <i>Natalia Chomaniuk, Piotr Przybyłowski</i>	7	29
Bezpieczeństwo materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w UE. System RASFF – <i>Marzena Pawlicka, Andrzej Starski, Monika Mania, Małgorzata Rebeniak, Małgorzata Mazańska, Tomasz Szynal, Jacek Postupolski</i>	10	18	Ekstrudowane przekąski nowej generacji – <i>Aleksandra Wesółowska</i>	8	68
			Rola informacji o żywności i żywieniu w kształtowaniu wyborów konsumenckich – <i>Dominika Jakubowska, Katarzyna Staniewska, Bogusław Staniewski</i>	8	73
			Warzywa ekologiczne i konwencjonalne. Porównanie jakości – <i>Anna Wlazły, Monika Pytka, Anna Stój, Bożena Sosnowska</i>	9	38

	Nr	Str.		Nr	Str.
Prozdrowotne właściwości stewii (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) – Tomasz Czernecki, Aneta Brodziak, Anna Stój	9	41	Nadzór nad regałami magazynowymi oddawanymi do użytku i podczas eksploatacji – Adam Wojciechowski	8	58
Identyfikacja i ocena wybranych produktów żywnościowych. Kryteria konsumenckie – Mariola Grzybowska-Brzezińska	9	45	Współczesny marketing a opakowania do żywności. Cz. I – Joanna Kuzincow	8	64
Mleczne produkty fermentowane źródłem kwasu γ-aminomasłowego – Anna Szosland-Faltny, Joanna Królasik	10	30	Rynek palet w Polsce do 2013 r. – Adam Wojciechowski	9	20
Witamina D – rola i znaczenie dla człowieka – Agnieszka Zaborska, Jolanta Król, Aneta Brodziak	10	34	Współczesny marketing a opakowania do żywności. Cz. II – Joanna Kuzincow	9	26
Prognozowanie wzrostu <i>Listeria monocytogenes</i> w mleku i śmietance. Metoda impedymetryczna – Kamil Adamczewski, Jarosław Kowalik	10	39	Bezpieczeństwo wyrobów gumowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przepisy unijne – Marzena Pawlicka, Andrzej Starski, Jacek Postupolski	11	41
Produkty pszczele – znaczenie biologiczne i właściwości lecznicze – Monika Kędzierska-Matysek	11	34	Identyfikowalność zewnętrzna – nowe wymagania dla rybołówstwa i akwakultury – Grzegorz Sokołowski	12	26
Wędliny dojrzewające w słońcu Podlasia – Ewelina Węsierska	11	38	WYDARZENIA		
Gryka jako żywność ekstrudowana – Tomasz Żelaziński, Adam Ekielski	12	33	Wysokie tempo wzrostu eksportu żywności w 2013 r. „Trendy w Smakach” 2014	2	42
Kasza gryczana prażona i nieprażona – Beata Borkowska, Anna Robaszewska	12	36	10 lat Polski w UE – bilans członkostwa	2	43
			Udane VI Międzynarodowe Targi Opakowań Packaging Innovations	5	41
			SIAL 2014	5	42
			90 lat istnienia firmy Alfa Laval w Polsce	5	42
			Dziennikarze we włoskim Meran. Dyskusja o Brau-Beviale – Beata Marchand	7	33
			Eksport amerykańskich orzechów na rynek polski – Beata Marchand	7	35
			Na spotkanie innowacyjności i nowoczesności. Z wizytą w siedzibie firmy Wiberg GmbH – Beata Marchand	7	36
			Polsko-amerykańska współpraca gospodarcza	10	44
			Polagra-Tech 2014	10	46
			Taropak 2014	11	40
				12	39
			Roczny spis treści oraz alfabetyczny wykaz autorów są dostępne na stronie internetowej redakcji – www.przemyslspozywczy.eu		

LOGISTYKA – OPAKOWANIA

Nieuczciwe praktyki handlowe w łańcuchach dostaw FMCG. Rzeczywistość i postulaty – Urszula Kłosiewicz-Górecka	3	36
Wdrażanie dokumentów elektronicznych. Dobre praktyki – Anna Kosmacz-Chodorowska	3	40
Wyroby spożywcze dla wojska – nowe wymagania dla dostawców – Anna Kosmacz-Chodorowska	7	8
Wzrost funkcjonalności palet a lepsze wykorzystanie magazynów – Adam Wojciechowski	7	12
Światowe trendy w opakowaniach w przemyśle spożywczym – Beata Marchand	7	14

*Najserdeczniejsze życzenia
 szczęśliwych i radosnych
 Świąt Bożego Narodzenia
 oraz wszelkiej pomyślności i sukcesów
 w Nowym 2015 Roku
 składa Czytelnikom, Autorom,
 Firmom współpracującym z redakcją
 i Przyjaciołom
 zespół redakcyjny
 „Przemysłu Spożywczego”*