

Roczny spis treści

Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2015 r.

GOSPODARKA

	Nr	Str.		Nr	Str.
Miejsce Polski w handlu żywnością Unii Europejskiej - <i>Lukasz Ambroziak</i>	1	2	Dezynfekcja i substancje aktywne. Mycie w systemie CIP - <i>Joanna Piepiórka-Stepuk, Sylwia Mierzejewska</i>	2	15
Wpływ żywienia gospodarczego na sektor żywnościowy - <i>Roman Urban</i>	1	9	Znaczenie <i>quorum sensing</i> w tworzeniu biofilmów bakteryjnych - <i>Joanna Królasik, Anna Szosland-Fałtyń</i>	2	24
Sektor drobiarski liderem polskiej gospodarki żywnościowej - <i>Mirostawa Tereszczuk</i>	3	2	Analiza białek i aminokwasów w środkach spożywczych i suplementach diety - <i>Marta Dudkiewicz, Joanna Berłowska, Dorota Kręgiel</i>	2	28
Sytuacja w polskim mleczarstwie - <i>Piotr Szajner</i>	3	8	Chromatografia gazowa w wykrywaniu zafałszowań żywności - <i>Anna Stój, Monika Pytka, Anna Wlazły, Bożena Sosnowska</i>	2	34
Produkcja mięsa czerwonego w Polsce - <i>Robert Mroczek</i>	4	2	<i>Cronobacter sakazakii</i> w żywności - metody wykrywania - <i>Agnieszka Nowak, Elżbieta Ottuszek-Walczak</i>	2	38
Model klastra producentów tradycyjnych produktów mlecznych na Podlasiu - <i>Zbigniew Nasalski, Andrzej Fetliński, Maria Andrzej Faliński</i>	4	10	Żywność minimalnie przetworzona o przedłużonej trwałości. Zagrożenia mikrobiologiczne - <i>Elżbieta Grażyna Daczkowska-Kozon, Alicja Dłubala</i>	2	43
Rybołówstwo 2030 według prognozy Banku Światowego - <i>Piotr J. Bykowski</i>	4	14	Wędliny na wielkanocny stół – kupić czy zrobić samemu? - <i>Joanna Żochowska-Kujawska</i>	3	14
Gazeta Biznesu 2014. Małe i średnie firmy spożywcze - <i>Jadwiga Drożdż</i>	5	8	Preparaty białek serwatkowych – właściwości funkcjonalne i zastosowanie - <i>Bogdan Dec</i>	3	18
Światowy handel przetworami warzywnym - <i>Bożena Nosecka</i>	6	2	Bakteryjne preparaty enzymatyczne w technologii żywności. Cz. 2. Zastosowanie enzymów - <i>Lidia Stasiak-Różańska, Stanisław Błażej, Agnieszka Dmowska, Iwona Gientka</i>	3	26
Pijmy na zdrowie. Rynek soków, napojów i wody mineralnej na świecie i w Polsce	6	9	Walidacja metod sensorycznych do oceny produktów spożywczych - <i>Justyna Czyrko, Diana Małgorzata Bruś, Patrycja Olszyńska, Monika Imierska</i>	3	30
Wpływ rosyjskiego embarga na polski handel rolno-spożywczy - <i>Lukasz Ambroziak</i>	7	2	Sprężarki i pompy próżniowe różnych typów konstrukcyjnych - <i>Piotr Cyklis</i>	4	26
Ekspansja zagraniczna. Gdzie szukać pomocy i wsparcia eksportu?	7	8	Technika MALDI – nowoczesna metoda analityczna - <i>Justyna Czyrko, Diana Małgorzata Bruś, Olena Mykhailiv</i>	4	32
Polska żywność na rynkach Europy i świata - <i>Mirostawa Tereszczuk</i>	8	10	Zanieczyszczenia mleka i produktów mlecznych. Zgłoszenia do systemu RASFF - <i>Aneta Brodziak, Paulina Złotek, Jolanta Król</i>	4	36
Problemy konsolidacji w przemyśle mięsny - <i>Piotr Chelchelski, Magdalena Krawczuk</i>	8	23	Aromat sposobem na sukces produktu. Trendy w aromatach spożywczych - <i>Sylwia Pabiś, Radosław Bonikowski, Józef Kula</i>	5	12
Problemy światowego rybołówstwa a certyfikacja wg MSC - <i>Piotr J. Bykowski</i>	8	34	Postęp w stosowaniu dodatków w przemyśle mięsny - <i>Karolina Tabaka, Marek Cierach</i>	5	18
Chiński rynek spożywczy a szanse polskiej żywności - <i>Blanka Gołębiowska</i>	9	2	Kultury starterowe w przemyśle mięsny - <i>Iwona Węderska</i>	5	24
Warunki eksportu warzyw i owoców do Chińskiej Republiki Ludowej - <i>Agnieszka Sahajdak</i>	9	6	Bakterie propionowe użyteczne w przemyśle spożywczym - <i>Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska</i>	5	26
Wskaźniki oddziaływania przemysłu spożywczego na środowisko - <i>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i>	9	8	Procesy membranowe w procesie uzdatniania wody - <i>Agnieszka Nawirska-Olszańska</i>	6	12
Tendencje cenowe na rynku mleka i przetworów mlecznych - <i>Piotr Szajner</i>	10	2	Wykorzystanie ozonu do niszczenia mikroorganizmów - <i>Małgorzata Ziarno, Dorota Zaręba</i>	6	15
Procesy modernizacyjne w przemyśle mleczarskim - <i>Iwona Szczepaniak</i>	10	10	Substancje dodatkowe w piekarstwie i ciastkarstwie. Regulacje prawne - <i>Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak, Paulina Karczewska</i>	6	22
Straty w łańcuchu mleczarskim - <i>Renata Grochowska, Jadwiga Seremak-Bulge</i>	12	6	Robotyzacja w produkcji i pakowaniu żywności - <i>Grzegorz Gołda, Adrian Kampa</i>	7	10
			HACCP i BRC – porównanie systemów - <i>Krzysztof Przy-stupa</i>	7	15

TECHNIKA - TECHNOLOGIA

Zagrożenia mikrobiologiczne żywności. Regulacje prawne UE - <i>Beata Paziak-Domańska, Beata Bartodziejska</i>	1	13
Preparaty enzymatyczne w technologii produkcji wyrobów rybnych - <i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak, Iwona Kasprzyk</i>	1	20
Bezpieczeństwo żywności w Polsce w okresie członkostwa w Unii Europejskiej - <i>Regina Wierzejska</i>	2	2
Bakteryjne preparaty enzymatyczne w technologii żywności. Cz. 1. Otrzymywanie enzymów - <i>Lidia Stasiak-Różańska, Stanisław Błażej, Agnieszka Dmowska, Iwona Gientka</i>	2	10

	Nr	Str.		Nr	Str.
Emulsyjne nośniki substancji bioaktywnych - <i>Grażyna Bortnowska</i>	8	40	ŻYWNOŚĆ – ŻYWIENIE		
Deklaracja ilościowej zawartości składników mięsnych. Znakowanie produktów mięsnych - <i>Jolanta Joanna Sienkiewicz, Andrzej Wesołowski</i>	8	48	Fruktoza w przetwórstwie żywności. Kontrowersje dietetyczne - <i>Regina Wierzejska</i>	1	35
Przewodniki Komisji Europejskiej dotyczące substancji dodatkowych - <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Katarzyna Kuźma, Agnieszka Świtka, Jolanta Jarecka</i>	8	54	Czarny bez <i>Sambucus nigra</i> w dietoterapii chorób cywilizacyjnych - <i>Anna Gramza-Michałowska, Andrzej Sidor</i>	1	38
Design of the Control System for Canned-Food Sterilization - <i>Antoni Ryniecki, Jolanta Wawrzyniak, Bożena Danyluk</i>	8	62	Bakterie probiotyczne w żywności – nowe kierunki stosowania - <i>Kamil Toczek, Paweł Glibowski</i>	3	42
Nowe czynniki chłodnicze i zmiany w instalacjach chłodniczych. Cz. 1 - <i>Rafał Andrzejczyk, Tomasz Muszyński, Blanka Jakubowska</i>	9	12	Oszustwa żywności – fałszowanie marek - <i>Wojciech Sawicki</i>	4	40
Psychrotrofy w chłodniczym przechowywaniu żywności - <i>Dorota Zielińska, Aleksandra Ołdak, Anna Rzepkowska, Danuta Kolożyn-Krajewska</i>	9	16	Żywność GMO w opinii społeczności miejskiej. Badania ankietowe - <i>Zygmunt Litwińczuk, Monika Molga</i>	4	44
Przechowalność żywności w atmosferze modyfikowanej - <i>Joanna Markowska, Iwona Kasprzyk, Elżbieta Polak</i>	9	21	Żywność funkcjonalna na rynku amerykańskim - <i>Bohdan Achremowicz, Adam P. Kuczyński</i>	5	32
Produkcja pieczywa bezglutenowego - <i>Elżbieta Dłużewska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak</i>	9	30	β-glukany – ciekawy składnik funkcjonalny i prozdrowotny <i>Alina Pacesz, Anna Síp</i>	5	3
Substancje pochodzenia naturalnego w konserwacji żywności - <i>Alina Kunicka-Styczyńska, Agnieszka Tyfa</i>	9	34	Spirulina – niedoceniony składnik żywności - <i>Agnieszka Kaźmierska</i>	5	41
Reformulacje produktów żywnościowych. Poprawa sposobu żywienia konsumentów - <i>Andrzej Gantner, Marta Tomaszewska-Pielacha, Krystyna Gutkowska</i>	10	14	Woda butelkowana a wodociągowa – skład chemiczny, właściwości, przeznaczenie - <i>Teresa Latour</i>	6	29
Przydatność pomiaru ATP w badaniach mikrobiologicznych - <i>Anna Rygala, Dorota Kręgiel</i>	10	20	Noni – tropikalny owoc o wysokim potencjale prozdrowotnym - <i>Bartosz Kulczyński, Anna Gramza-Michałowska</i>	6	35
Nowe czynniki chłodnicze i zmiany w instalacjach chłodniczych. Cz. 2 - <i>Rafał Andrzejczyk, Tomasz Muszyński, Blanka Jakubowska</i>	10	26	Witamina A – funkcje i znaczenie dla człowieka - <i>Agnieszka Zaborska, Jolanta Król, Aneta Brodziak</i>	7	36
Bakterie fermentacji mlekowej w przemyśle spożywczym - <i>Anna Mikołajczuk-Szczyrba, Izabella Młynarczyk, Anna Goncerzewicz, Anna Misiewicz</i>	10	32	Tłuszcze i margaryna – niepewność wyboru nie tylko u konsumenta - <i>Beata Marchand</i>	7	39
Patogeny najczęściej występujące w żywności. Zatrucia pokarmowe w krajach UE - <i>Elżbieta Maćkiw, Magdalena Modzelewska, Łukasz Mąka, Kamila Pawłowska, Halina Ścieżyńska</i>	11	2	Żywność ekologiczna w Polsce - przetwórstwo oraz rynek - <i>Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	9	38
Substancje szkodliwe dla zdrowia pochodzące z powierzchni maszyn. Maszyny dla przemysłu spożywczego - <i>Marzena Pawlicka, Małgorzata Mazańska</i>	11	6	Kwas octowy – składnik żywności funkcjonalnej - <i>Hubert Antolak, Dorota Kręgiel</i>	9	41
Wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> a warunki środowiskowe - <i>Klaudia Szewczuk, Anna Misiewicz</i>	11	9	Ołów i arsen w żywności - <i>Monika Mania, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szynal</i>	9	45
Zastosowanie egzopolisacharydów produkowanych przez bakterie kwasu mlekowego - <i>Corinna Markowicz, Marcin T. Schmidt</i>	11	18	Tradycyjny ajran i kumys. Mleczne napoje fermentowane - <i>Beata Marchand</i>	10	44
Ziołowe surowce przyprawowe w przetwórstwie żywności - <i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak, Iwona Kasprzyk</i>	11	21	Zastosowanie glukomannanu w produkcji żywności prozdrowotnej - <i>Danuta Górecka, Krzysztof Dziedzic, Emilia Szafarz, Magdalena Szafarz</i>	11	30
Basics of Process Control: the On-Off Control System - <i>Antoni Ryniecki, Jolanta Wawrzyniak, Agnieszka Anna Pilarska</i>	11	26	Awokado – wartość żywieniowa - <i>Bartosz Kulczyński, Anna Gramza-Michałowska</i>	11	33
Powiadomienia w systemie RASFF to źródło informacji przy analizie ryzyka - <i>Małgorzata Krzepkowska</i>	12	11	Lecytyna - znaczenie i zastosowanie - <i>Izabela Podgórska, Marcelina Olszak, Ewa Solarska</i>	11	36
Puffingi wieprzowe - dobór obróbki wstępnej surowca - <i>Tomasz Pawlak, Michał Piątek, Mirosława Krzywdzińska-Bartkowiak, Antoni Ryniecki</i>	12	15	Napoje energetyzujące a bezpieczeństwo zdrowotne - <i>Tomasz Czernecki, Bożena Sosnowska</i>	12	24
Gęsina - siła i mądrość tradycji. Cz. 1 - <i>Tomasz Krzywiński, Grzegorz Tokarczyk</i>	12	20	Witamina E - właściwości i znaczenie dla człowieka - <i>Agnieszka Zaborska, Jolanta Król, Aneta Brodziak</i>	12	28
			PRAWO		
			Żywność GMO - aspekty prawne i środowiskowe - <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	4	48
			Jak odróżnić barwnik od żywności barwiącej? Przewodnik Komisji Europejskiej - <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Katarzyna Kuźma, Jolanta Jarecka, Agnieszka Świtka</i>	5	2
			Ekologiczny, tradycyjny, domowy – terminy stosowane w znakowaniu. Praktyka i orzecznictwo - <i>Monika Drab-Grotowska, Paweł Mirosz</i>	6	40
			Odpowiedzialność za szkodę. Niebezpieczny produkt żywnościowy - <i>Iwona Wrześniewska-Wal</i>	8	82
			Nowa żywność – aktualny stan prawny - <i>Justyna Cieślak</i>	12	2

LOGISTYKA-OPAKOWANIA

	Nr	Str.		Nr	Str.
Pakowanie żywności – przykładowe rozwiązania - <i>Iwona Chwastowska-Siwiecka, Natalia Skiepmo, Mariusz S. Kubiak</i>	1	25	WYDARZENIA		
Formaldehyd i inne substancje potencjalnie rakotwórcze. Opakowania żywności - <i>Marzena Pawlicka, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski</i>	1	30	Wybrane targi dla branży spożywczej w 2015 r.	1	42
Związki polifenolowe w winach owocowych - <i>Dorota Semik, Tomasz Tarko</i>	1	3	Jubileuszowy rok 2015 Federacji Stowarzyszeń Naukowo-Technicznych Naczelnej Organizacji Technicznej - <i>Janusz M. Kowalski</i>	5	45
Nowoczesne technologie pakowania dla przemysłu mięsnego. Perspektywy w branży opakowaniowej - <i>Patrycja Sumińska, Marek Kotowicz, Małgorzata Mizielńska, Sławomir Lisiecki</i>	3	34	Swobodniejsze decydowanie o zastosowaniu GMO w UE WorldFood Warsaw 2015	5	46
Papier i tektura do kontaktu z żywnością. Zagrożenia dla zdrowia, wymagania prawne - <i>Marzena Pawlicka, Andrzej Starski, Jacek Postupolski</i>	3	39	Innowacyjność tematem targów Anuga FoodTech 2015 - <i>Beata Marchand</i>	5	48
Standardy GSI do usprawniania procesów magazynowych. Dobre praktyki - <i>Grzegorz Sokołowski</i>	7	18	Wyżywienie planety, energia dla życia - <i>Monika Witkowska</i>	6	44
Żywność w Internecie - sprzedaż i identyfikacja towarów - <i>Jacek Pucher</i>	7	22	80-lecie Witolda Perety	7	41
Opakowania biodegradowalne do żywności - <i>Hanna Żakowska</i>	7	26	Kreatywność w tworzeniu napojów alkoholowych	7	42
Handel hurtowy w Polsce - stan i kierunki rozwoju - <i>Urszula Kłosiewicz-Górecka</i>	7	32	Największe targi spożywcze	7	43
Współpraca banków żywności z darczyńcami - <i>Magdalena Krajewska</i>	8	66	Składniki pod lupą konsumentów	7	44
Opakowanie produktu spożywczego a wartość dla producenta - <i>Joanna Kuzincow, Wiktor Woytowicz</i>	8	69	Postęp w inżynierii żywności	7	44
Dobra Praktyka Transportowa. Wybrane zagadnienia - <i>Krzysztof Przystupa</i>	8	78	XLII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN „Żywność-Zdrowie-Przyszłość” - <i>Jolanta Stadnik, Izabella Jackowska</i>	8	88
Opakowania do produktów mlecznych - <i>Patrycja Sumińska, Izabela Dmytrów</i>	10	38	Badania naukowe w procesie kształtowania polskiej wizji Wspólnej Polityki Rolnej i Wspólnej Polityki Rybackiej - III Kongres Nauk Rolniczych	11	40
Znakowanie opakowań zbiorczych w logistyce handlu wielkopowierzchniowego. Praktyka i najczęstsze błędy. Cz. 1 - <i>Dominik Kupisz</i>	12	32	POLAGRA wspomaga firmy w rozwoju - <i>Beata Marchand</i>	11	42
			Współpraca rzeczoznawców SITSpoz. z przemysłem i sieciami handlu spożywczego - <i>Aleksander Jakubowski</i>	12	35
			Wybrane targi dla branży spożywczej w 2016 r.	12	37
			Roczny spis treści. Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2015	12	40
			Roczny spis treści jest dostępny także na stronie internetowej redakcji – www.przemyslspozywczy.eu		