

# Roczny spis treści

## Wykaz artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2017 r.

	Nr	Str.		Nr	Str.
<b>GOSPODARKA</b>					
Polskie przetwórstwo rybne w latach 1990-2015. Ocena efektywności innowacji – <i>Piotr J. Bykowski</i> .....	1	19	Opakowania do żywności – dokumenty, potwierdzenie zgodności. Przepisy UE – <i>Marzena Pawlicka, Małgorzata Mazariska, Renata Barbaraska</i> .....	2	49
Aplikacje mobilne i innowacje technologiczne w handlu – <i>Wiesław Ciechowski</i> .....	1	23	Aromaty naturalne w przemyśle spożywczym – <i>Beata Zagroba</i> .....	5	11
Firmy branży spożywczej w rankingu Lista 2000 – <i>Jadwiga Drożdż</i> .....	2	2	Pomoc w interpretacji przepisów dotyczących substancji dodatkowych. Przewodniki Komisji Europejskiej - <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Marta Dłużewska</i> .....	5	12
Autentyczność i kontrola rynku soków w Polsce – <i>Witold Płocharski, Jarosław Markowski, Barbara Groele</i> .....	2	10	Zanieczyszczenie żywności rtęcią. Nieoczekiwane zmiany w pracach legislacyjnych – <i>Monika Mania, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szynal</i> .....	5	16
Wpływ umowy CETA na handel rolno-spożywczy Polski z Kanadą – <i>Lukasz Ambroziak</i> .....	3	2	Superfood – aspekty prawne i żywieniowe – <i>Anna Gramza-Michałowska, Bartosz Kulczyński, Marzena Grdeń</i> ...	6	14
Współczesne trendy w konsumpcji mięsa – <i>Małgorzata Kosicka-Gębska, Jerzy Gębski, Katarzyna Kwiecińska, Maria Jeznach, Agnieszka Tul-Krzyszczuk</i> .....	3	8	Pomoc w interpretacji przepisów dotyczących substancji dodatkowych, cz. II. Przewodniki Komisji Europejskiej – <i>Joanna Gajda-Wyrębek, Jolanta Jarecka, Marta Dłużewska</i> .....	8	24
Krajowe i importowane surowce w produkcji żywności w Polsce – <i>Iwona Szczepaniak</i> .....	4	2	<b>TECHNIKA – TECHNOLOGIA</b>		
Możliwości finansowania badań w branży rolno-spożywczej. Perspektywa finansowa na lata 2014-2020 – <i>Adam Miara</i> .....	4	8	Drukowanie żywności w 3D. Nowe technologie – <i>Ewa Jakubczyk</i> .....	1	2
System Zarządzania Jakością zgodnie z ISO 9001:2015 – <i>Patrycja Pietrow, Jolanta Kowalska</i> .....	4	14	Kontrola freonów w całym łańcuchu produkcji żywności. Zmiany klimatu – <i>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> .....	1	9
Polski przemysł mleczarski po integracji z UE – <i>Piotr Szajner</i> .....	5	2	Skład napojów funkcjonalnych a ich stabilność mikrobiologiczna – <i>Hubert Antolak, Dorota Kregiel</i> .....	1	15
Przemysł piekarski – produkcja, nowe technologie. Perspektywy rozwoju – <i>Jadwiga Drożdż</i> .....	5	7	Gronkowce koagulazododatnie w żywności. Aktualne zagrożenia mikrobiologiczne – <i>Elżbieta Maćkiw, Lukasz Mąka, Monika Stasiak, Joanna Długokęcka</i> .....	2	18
Potencjalny wpływ umowy TTIP na handel rolno-spożywczy Polski z USA – <i>Małgorzata Bułkowska</i> .....	6	2	Identyfikacja drożdży występujących w żywności. Analiza regionów rybosomalnych – <i>Krystyna Kowal</i> .....	2	26
Gazeta Biznesu 2016 – ranking najszybciej rozwijających się firm branży spożywczej – <i>Jadwiga Drożdż</i> .....	6	8	Metody identyfikacji probiotyków w żywności. Wyzwania i problemy – <i>Dorota Zielińska, Aleksandra Ołdak, Anna Rzepkowska, Danuta Kozłozyn-Krajewska</i> .....	2	30
Ilościowe i jakościowe zmiany w konsumpcji żywności w Polsce – <i>Krystyna Świetlik</i> .....	7	2	Komputerowa analiza obrazu (KAO) w przemyśle mięsnym. Możliwości wykorzystania – <i>Tomasz Żmijewski, Janusz Franciszek Pomianowski</i> .....	3	14
Przemysł rolno-spożywczy w Deklaracji Państw Grupy Wyszehradzkiej – <i>Eugeniusz K. Chylek</i> .....	7	8	Wpływ jonów miedzi na mikroflorę długo dojrzewających serów podpuszczkowych – <i>Krystyna Wiśniewska, Arnold Reps, Agnieszka Skwarek</i> .....	3	18
Dywersyfikacja polskiego handlu rolno-spożywczego – <i>Małgorzata Bułkowska</i> .....	8	10	Wpływ dymu wędzarniczego na kształtowanie barwy przetworów mięsnych – <i>Halina Makala</i> .....	3	23
Deklaracja GV4+3 – oczekiwane efekty w sektorze rolno-spożywczym – <i>Eugeniusz K. Chylek</i> .....	8	16	Markery peptydowe na tropie mięsa i składników niemięsnych w produktach mięsnych. Peptydy na tropie... - <i>Magdalena Montowska</i> .....	3	30
Stabilna, ale zróżnicowana branżowo sytuacja przemysłu spożywczego – <i>Jadwiga Drożdż, Robert Mroczek</i> .....	9	6	LNG jako alternatywne paliwo dla przemysłu spożywczego – <i>Małgorzata Kowalska, Magdalena Paździor</i> .....	3	34
Zarządzania energią w zakładach przemysłu spożywczego. Obowiązujące prawodawstwo i możliwości wsparcia finansowego – <i>Lesław Janowicz, Janusz Wojdalski, Monika Janowicz, Adam Kupczyk</i> .....	9	16	Drying Control Design – Case Study on the Near-Ambient Drying of Rapeseed – <i>Antoni Ryniecki, Jolanta Wawrzyniak, Jolanta Gawalek, Dariusz Horla</i> .....	4	20
Ceny żywności w Polsce i Unii Europejskiej w 2016 r. – <i>Iwona Szczepaniak</i> .....	10	2	Histamina w żywności pochodzenia morskiego. Ocena zagrożenia – <i>Agnieszka Leszczuk-Piankowska, Piotr J. Bykowski</i> .....	4	24
Marnotrawienie żywności w Unii Europejskiej. Aspekt ekonomiczny – <i>Mariola Kwasek</i> .....	11	2	Od kropelki oleosomu do żywności funkcjonalnej nowej generacji – <i>Beata Piłat</i> .....	4	27
Wody butelkowane – dlaczego rośnie ich spożycie? – <i>Anna Gątorska, Bożena Garbowska, Monika Radzymińska</i> .....	11	6			
Konsumpcja pieczywa a substytuty produktowe – <i>Małgorzata Zielińska</i> .....	11	10			
<b>PRAWO</b>					
Drzewo decyzyjne – narzędzie wspomagające proces decyzyjny. Znakowanie żywności – <i>Urszula Samotyja</i> .....	2	46			

	Nr	Str.		Nr	Str.
Przepływ cieczy spożywczej przez pompę zębatą – <i>Agata Bieńczyk</i> .....	5	18	Co powinniśmy wiedzieć o GMO w aspekcie dobrowolnego znakowania produktów mlecznych – <i>Anna Kaliszewska-Suchodoła</i> .....	10	22
Lotne związki smakowo-zapachowe w polskim maśle – <i>Maria Baranowska, Marika Bielecka, Bogusław Staniewski, Hanna Nowak</i> .....	5	21	Właściwości zdrowotne żywności wytwarzanej przy udziale bakterii kwasu mlekowego – <i>Monika Pytka, Monika Kordowska-Wiater, Jarosław Mazurkiewicz</i> .....	10	30
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce i UE. Systemy jakości – <i>Dorota Miarka, Monika Stanisławek, Jolanta Kowalska</i> .....	5	30	Odzyskiwanie białka z rybnych surowców ubocznych. Metoda pH-shift – <i>Mariusz Szymczak, Angelika Dominiczak, Barbara Szymczak</i> .....	10	34
Zastosowanie wysokiego ciśnienia do utrwalania soków z jabłek i buraków ćwikłowych – <i>Agnieszka Jankowska, Karolina Bałdyga</i> .....	5	34	Tradycyjna lodownia – ekoenergetyczny magazyn żywności – <i>Marta Gosz, Rafał Andrzejczyk</i> .....	10	40
Czipsy z buraka ćwikłowego jako żywność prozdrowotna – <i>Katarzyna Mikołajczyk-Bator, Janusz Czapski</i> .....	5	40	Jakość mikrobiologiczna żywności w krajach Unii Europejskiej. Doniesienia RASFF – <i>Elżbieta Maćkiw, Monika Stasiak, Joanna Kowalska, Katarzyna Kucharek</i> .....	11	16
Niekontrolowane emisje metanu do atmosfery – <i>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> .....	6	18	Pleśnie w żywności – trudny przeciwnik – <i>Małgorzata Piotrowska</i> .....	11	20
Czystość mikrobiologiczna wybranych suszonych ziół – <i>Izabela Podgórska</i> .....	6	26	Czym jest żywność barwiąca? – <i>Małgorzata Ziarno, Dorota Zareba</i> .....	11	24
Wymagania jakościowe soków – <i>Barbara Groele</i> .....	6	29	Białka rzepaku – możliwości wykorzystania w przemyśle spożywczym – <i>Elżbieta Dłużewska, Anna Florowska, Magdalena Maszewska</i> .....	11	28
Zastosowanie soków jagodowych do wytwarzania wysokiej jakości suszy z jabłek - <i>Hanna Kowalska, Kinga Czajkowska, Katarzyna Łukasik</i> .....	6	32	Ciemnienie bulw ziemniaka – możliwości jego ograniczania – <i>Elżbieta Wszelaczyńska, Jarosław Pobereżny, Katarzyna Gościnnna, Jarosław Chmielewski, Sylwia Łaba</i> .....	11	31
Glikozydy stewiolowe – właściwości technologiczne i wykorzystanie w produktach rynkowych – <i>Marlena Pielak, Ewa Czarniecka-Skubina</i> .....	6	36	Substancje bioaktywne – pozytywne i negatywne skutki dodawania do żywności – <i>Beata Piłat, Ryszard Zadernowski</i> .....	12	19
Orzechy ziemne ( <i>Arachis hipogea</i> L.) – wpływ ogrzewania na ich właściwości – <i>Agnieszka Sagan</i> .....	6	41	Liofilizowane owoce jagodowe – właściwości antyoksydacyjne – <i>Ewa Ochwanowska, Jarosław Chmielewski, Sylwia Łaba, Ilona Żeber-Dzikowska</i> .....	12	23
Detekcja niepożądanych elementów metalowych w produktach spożywczych – <i>Mariusz R. Rząsa</i> .....	7	18	<i>Clostridium botulinum</i> i toksyny botulinowe. Potencjalne zagrożenie w mleku i produktach mlecznych – <i>Elżbieta Kukier, Katarzyna Zacharczuk, Magdalena Goldsztejn, Nina Kozieł, Krzysztof Kwiatek</i> .....	12	28
Przeżywalność bakterii probiotycznych suszonych rozpyłowo w skali ćwierćtechnicznej – <i>Wioletta Krawczyńska, Katarzyna Sobecka, Małgorzata Mizielińska, Alicja Fedorowicz, Artur Bartkowiak, Joanna Odrzywolska, Dariusz Kielczewski</i> .....	7	24	Higienizacja komór wędzarniczych – <i>Sylwia Mierzejewska, Joanna Piepiórka-Stepuk, Mariusz Wlazło</i> .....	12	34
Wybrane zastosowania dwutlenku węgla w przemyśle spożywczym – <i>Emilia Janiszewska-Turak, Dominika Sierszak, Maria Hankus, Zbigniew Pałacha</i> .....	7	28			
Transport – problematyczne ogniwo łańcucha chłodniczego – <i>Joanna Markowska, Elżbieta Polak</i> .....	8	28			
Metody oczyszczania ścieków w zakładach mięsnych – <i>Martyna Kwiecińska, Izabela Kruszelnicka, Dobrochna Ginter-Kramarczyk</i> .....	8	39	<b>LOGISTYKA - OPAKOWANIA</b>		
Woda w przemyśle spożywczym – analiza wybranych zastosowań – <i>Emilia Janiszewska-Turak, Dominika Sierszak, Maria Hankus, Zbigniew Pałacha</i> .....	8	46	Wymagania wobec opakowań wód butelkowanych przeznaczonych dla starszych konsumentów – <i>Jarosław Świda, Ewa Jaracz</i> .....	1	42
Ślad wodny jako wskaźnik zużycia wody w przemyśle rolno-spożywczym – <i>Magdalena Wróbel-Jędrzejewska, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> .....	9	24	Techniki drukowania opakowań artykułów spożywczych – <i>Agata Ruskowska, Halina Podsiadło</i> .....	3	43
Zanieczyszczenie czekolad związkami kadmu na polskim rynku. Regulacje prawne – <i>Danuta Rogala, Ilona Hajok, Renata Baranowska, Anna Sychała, Klaudia Gut</i> .....	9	32	Cyfryzacja łańcucha dostaw. Wspólne platformy integracyjne – <i>Waldemar Osmólski</i> .....	7	12
Metale ciężkie (ołów, kadm i rtęć) oraz cyna w żywności pochodzenia morskiego. Ocena zagrożenia – <i>Agnieszka Leszczuk-Piankowska, Piotr J. Bykowski</i> .....	9	40	Wybrane punkty ryzyka transportowanych produktów żywnościowych. System bezpieczeństwa – <i>Grzegorz Sokołowski</i> .....	7	17
Mleko i produkty mleczne źródłem składników biologicznie czynnych – <i>Aneta Brodziak, Jolanta Król, Joanna Barłowska</i> .....	10	8	Charakterystyka sensoryki opakowań – <i>Halina Podsiadło, Anna Chud</i> .....	8	56
Napoje roślinne mlekopodobne – charakterystyka i analiza dostępności w Polsce – <i>Zuzanna Walczak, Anna Florowska, Krzysztof Krygier</i> .....	10	14	Magazyn zarządzany na bazie standardów GS1 – <i>Piotr Frąckowiak</i> .....	8	61
			Zmodyfikowane struktury żelatynowe jako alternatywny materiał na opakowania żywności. Badanie właściwości termofizycznych i mechanicznych – <i>Łukasz Prazner, Halina Podsiadło, Katarzyna Kozłowicz</i> .....	9	58
			Opakowania przyszłości – rodzaje i zadania opakowań aktywnych – <i>Małgorzata Świtata, Halina Podsiadło</i> .....	12	38

	Nr	Str.		Nr	Str.
<b>ŻYWNOSĆ - ŻYWIENIE</b>					
Międzynarodowe zalecenia żywieniowe – <i>Mariola Kwasek</i>	1	26	Lipidy w żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka. Cz. II.		
Produkty zbożowe – źródło składników prozdrowotnych.			Aspekty żywieniowe i zdrowotne – <i>Joanna Ciborska, Jan Kłobukowski, Filip Kłobukowski</i> .....	9	44
Ocena spożycia – <i>Danuta Górecka, Marzanna Hęś, Anna Stachecka, Krzysztof Dziedzic</i> .....	1	30	Produkty dla osób uprawiających turystykę kwalifikowaną.		
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością. Gastronomia – przemysł spożywczy – <i>Ewa Czarniecka-Skubina, Joanna Trafiałek</i> .....	1	34	Szansa na nowe rynki zbytu – <i>Justyna Kadzińska, Stanisław Kalisz, Karolina Końsko</i> .....	9	54
Czy łubin może stać się polską soją? – <i>Magdalena Zielińska-Dawidziak, Eleonora Lampart-Szczapa</i> .....	1	39	Pałeczki <i>Salmonella</i> – aktualne zagrożenie żywności – <i>Elżbieta Maćkiw, Joanna Kowalska, Monika Stasiak, Katarzyna Kucharek</i> .....	10	44
Nutraceutyki – szansa dla zdrowia współczesnych konsumentów – <i>Małgorzata Kostecka, Tomasz Czernecki, Paweł Szot</i>	2	36	Ekożywność – zdrowa żywność w XXI wieku? – <i>Aneta Brodziak, Jolanta Król</i> .....	11	35
Przyprawy roślinne – klasyfikacja i zastosowanie kulinarne. Charakterystyka przypraw – <i>Marek Kardas, Katarzyna Toczyńska, Elżbieta Grochowska-Niedworok</i> .....	2	42	Nadciśnienie tętnicze krwi – problem społeczny XXI wieku – <i>Aleksandra Cichocka</i> .....	11	39
Orzechy w codziennej diecie – wartości żywieniowe i prozdrowotne – <i>Lucyna Pachocka, Agata Stróżyk</i> .....	3	38	Żywność tradycyjna klasy premium na święta Bożego Narodzenia – <i>Tomasz Krzywiński, Grzegorz Tokarczyk, Sylwia Przybylska</i> .....	12	2
Sterole roślinne w żywieniu i przemyśle spożywczym – <i>Izabela Podgórska, Ewa Solarska</i> .....	4	34	Wartość odżywcza ryb i produktów rybnych. Konserwy rybne – <i>Agnieszka Leszczuk-Piankowska, Piotr J. Bykowski</i> ...	12	10
Zastosowanie wybranych przypraw w dietoterapii. Charakterystyka przypraw – <i>Marek Kardas, Katarzyna Toczyńska, Elżbieta Grochowska-Niedworok</i> .....	4	37	Skład polifenolowy owoców pigwy – <i>Monika Mieszczakowska-Frać, Dorota Kruczyńska</i> .....	12	15
Nasiona chia. Nowa superfood – <i>Bartosz Kulczyński, Marzena Grdeń, Joanna Kobus-Cisowska, Maciej Taczanowski, Dominik Kmieć, Anna Gramza-Michałowska</i> .....	4	42	<b>WYDARZENIA</b>		
Wartość żywieniowa tłuszczów w wyrobach ciastkarskich trwałych. Polski rynek – <i>Sylwia Onacik-Gür, Anna Żbikowska, György Karlovits, Milena Kupiec</i> .....	5	44	III Kongres Bezpieczeństwa Żywności .....	1	8
Amarantus – skład chemiczny i wartość prozdrowotna – <i>Ewelina Lysań, Wioletta Biel</i> .....	6	44	Wydział Nauk o Żywności SGGW ma już 55 lat .....	1	38
Raki słodkowodne w Polsce – potencjał surowcowy, wartości odżywcze, aspekty technologiczne – <i>Natalia Śmietana, Remigiusz Panicz, Przemysław Śmietana</i> .....	7	33	80-lecie Profesora Stanisława Tyszkiewicza .....	2	40
Ryby jako źródło narażenia człowieka na rtęć – <i>Małgorzata Cwieliąg-Drabek, Danuta Rogala, Ilona Hajok, Grzegorz Dziubanek</i> .....	7	38	Warsaw Food Expo 2017 Międzynarodowe Targi Żywności	3	45
Lipidy w żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka. Cz. I. Przystawianie, źródła oraz spożycie lipidów – <i>Jan Kłobukowski, Joanna Ciborska, Filip Kłobukowski</i> .....	8	68	Nominacje do godła „Teraz Polska” .....	4	41
Turystyka kwalifikowana jako nowy kanał produkcji żywności – <i>Justyna Kadzińska, Stanisław Kalisz, Karolina Końsko</i> .....	8	73	X Ogólnopolska Naukowa Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Nieborów, maj 2017 r.	4	46
Produkty prozdrowotne zawierające bioaktywne składniki soku z ziemniaka – <i>Grażyna Lewandowicz, Przemysław Kowalczewski, Magdalena Człapka-Matyasik, Małgorzata Korsar, Jan Jeszka</i> .....	8	76	Międzynarodowe Targi Poznańskie 2017 r. Bakepol, Pakfood, Invest Hotel – Targi Smaków Regionów – 2017 r. ....	5	25
			Konferencja w Instytucie Żywności i Żywienia .....	5	43
			Sukces 9. Międzynarodowych Targów Opakowań – Packaging Innovations .....	5	47
			Posiedzenie Rady Krajowej i Krajowego Zgromadzenia Delegatów SITSpoż .....	6	47
			Posiedzenie Rady Naukowej przy Radzie Promocji Żywności Prozdrowotnej .....	7	22
			Laureaci Konkursu o Złoty Medal MPT – Polagra-Tech, Polagra-Food 2017 .....	8	8
			XXVI Targi Mleczarskie MLEKO-EXPO 2017 .....	10	47
			IV Kongres Bezpieczeństwa Żywności .....	11	38
			VIII Forum 100 – Doroczna Gala Przemysłu Żywnościowego	11	43
			Przyszłość branży opakowaniowej .....	11	44

Roczny spis treści jest także dostępny na stronie internetowej redakcji – [www.przemyslspozywczy.eu](http://www.przemyslspozywczy.eu)