

# Roczny spis treści

## Wykaz autorów i artykułów – „Przemysł Spożywczy” 2018 r.

	Nr	Str.		Nr	Str.
<b>GOSPODARKA</b>					
<i>Ambroziak Łukasz</i> – Bezpośrednie inwestycje zagraniczne w Polsce i inwestycje polskich firm za granicą	4	2	<i>Mania Monika, Małgorzata Rebeniek, Tomasz Szywał, Jacek Postupolski</i> – Pierwiastki szkodliwe dla zdrowia człowieka w świetle prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO	10	47
<i>Bulkowska Małgorzata</i> – Rozwój polskiego eksportu rolno-spożywczego w 2017 r.	9	4	<i>Ośka Grażyna, Iwona Kowalczyk-Andrzejewska</i> – Oświadczenia zdrowotne dotyczące składników botanicznych. Postęp prac, skutki dla przedsiębiorców	5	14
<i>Bulkowska Małgorzata</i> – Chiny – strategiczny partner Polski w handlu z krajami spoza UE	16	6	<i>Ośka Grażyna, Marta Zawadka</i> – Tradycyjna żywność z państw trzecich. Nowa żywność – nowe regulacje	1	14
<i>Bykowski Piotr J.</i> – Rynek ryb i owoców morza w UE – konsumpcja i wydatki	10	10	<i>Pawlicka Marzena, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski</i> – Bezpieczeństwo materiałów silikonowych stosowanych w przemyśle spożywczym	9	20
<i>Bykowski Piotr J.</i> – Rynek ryb i owoców morza w UE – przyszłość	11	14	<i>Podsiadło Wiktor</i> – Obniżone stawki VAT na podobne produkty spożywcze a zasada neutralności podatkowej	7	10
<i>Bykowski Piotr J.</i> – Rynek ryb i owoców morza w UE- surowce dla konsumpcji i przetwórstwa	9	14	<i>Wróbel-Jędrzejewska Magdalena, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> – Fluorowane gazy cieplarniane – nowe obowiązki operatorów urządzeń chłodniczych	8	22
<i>Chechelski Piotr</i> – Korporacje transnarodowe w procesach innowacyjnych przemysłu spożywczego	12	2	<i>Wróbel-Jędrzejewska Magdalena, Urszula Stęplewska, Elżbieta Polak</i> – Fluorowane gazy cieplarniane – nowe obowiązki postępowania z urządzeniami chłodniczymi	9	34
<i>Chylek Eugeniusz Karol</i> – Wsparcie produkcji żywności w wieloletnich ramach finansowych na lata 2021-2027	8	16	<i>Wrześniewska-Wal Iwona</i> – GMO w uprawach i żywności. Nowa ustawa o GMO	4	12
<i>Chylek Eugeniusz Karol, Bągińska-Chylek Dominika, Break Artur</i> – IX program ramowy Unii Europejskiej „Horyzont Europa”	11	8	<i>Wrześniewska-Wal Iwona</i> – Mediacje między przedsiębiorcami branży spożywczej	2	10
<i>Chylek Eugeniusz Karol, Chylek Katarzyna, Orzechowska Katarzyna, Sosińska Agata</i> – Ślad środowiskowy i jego znaczenie dla rynku produktów i organizacji	6	2	<i>Zawadka Marta</i> – Profile składników odżywczych – brakujący element w regulacji oświadczeń	12	6
<i>Chylek Eugeniusz Karol, Chylek Katarzyna, Orzechowska Katarzyna</i> – Uwarunkowania działalności zaplecza naukowo-badawczego w Programach Ramowych Unii Europejskiej	3	12	<b>TECHNIKA - TECHNOLOGIA</b>		
<i>Drożdż Jadwiga</i> – Gazele Biznesu 2017 - ranking najszybciej rozwijających się firm	7	7	<i>Andrzejczyk Rafał, Marta Gosz</i> – Wykorzystanie magazynu chłodu w kompaktowej komorze przechowalniczej	12	30
<i>Drożdż Jadwiga, Mroczek Robert</i> – Aktualne podstawy rozwoju przemysłu spożywczego w 2017 r.	8	6	<i>Bilska Beata, Danuta Kolożyn-Krajewska</i> – Straty żywności w przetwórstwie spożywczym. Przyczyny i możliwości ograniczenia	1	23
<i>Figiel Szczepan</i> – Żywnościowe innowacje produktowe. Międzynarodowe trendy	4	8	<i>Bogdanowicz Julia, Waclaw Mozolewski, Sylwester Rybaczek</i> – Współczesne techniki zamrażania – możliwości poprawy kinetyki procesu oraz przebiegu krystalizacji	8	28
<i>Hryszko Krzysztof</i> – Krajowy rynek ryb – stan, tendencje, problemy, perspektywy	2	14	<i>Cegiłka Aneta, Elżbieta Hać-Szymańczuk</i> – Chitozan, naturalny biopolimer przedłużający trwałość produktów	5	34
<i>Jurowczyk Paweł</i> – Zachowania konsumenckie kobiet i mężczyzn	1	11	<i>Czaczyk Katarzyna, Anna Dobrowolska</i> – Zagrożenia mikrobiologiczne w owocach i warzywach o małym stopniu przetworzenia	6	19
<i>Kłosiwicz-Górecka Urszula</i> – Handel detaliczny artykułami żywnościowymi w Polsce	7	2	<i>Dmowski Przemysław, Karol Zakrzewski</i> – Herbaty czarne - jakość sensoryczna i ich właściwości przeciwtleniające	7	34
<i>Kosior Katarzyna</i> – Analityka Big Data w zarządzaniu łańcuchem dostaw w przemyśle spożywczym (ujęcie ekonomiczne)	9	10	<i>Dziedzic Krzysztof, Maria Różańska, Danuta Górecka, Marzanna Hęś, Sylwia Mildner-Szudlarz</i> – Możliwości wykorzystania produktów ubocznych przemysłu zbożowo-młynarskiego	12	36
<i>Kwasek Mariola</i> – Samowystarczalność żywnościowa Polski na tle Unii Europejskiej	11	2	<i>Efenberger-Szmechtyk Magdalena, Agnieszka Nowak</i> – Ekstrakty bogate w polifenole – naturalne konserwanty produktów mięsnych	5	28
<i>Mroczek Robert</i> – Sektor mięsa czerwonego i drobiowego	3	2	<i>Góźdź Jan, Maciej Posiadala</i> – Dozowniki celkowe typ DC do materiałów sypkich	9	39
<i>Nosecka Bożena, Szczepaniak Iwona</i> – Przetwórstwo owoców i warzyw w Polsce	6	7	<i>Grabowicz Aleksandra, Grażyna Czaja-Buła</i> – Aplikacja mobilna w diecie bezglutenowej	11	24
<i>Szajner Piotr</i> – Polski handel zagraniczny produktami mlecznymi	3	8	<i>Kawka Damian, Elżbieta Dłużewska, Magdalena Maszewska</i> – Technologie mikrokapsułkowania - nowe trendy	4	24
<i>Szczepaniak Iwona</i> – Konkurencyjność wewnętrzna i zewnętrzna polskiego przemysłu spożywczego	1	2	<i>Kowalska Hanna, Agata Marzec, Jolanta Kowalska, Kinga Samborska, Alicja Stelmach, Andrzej Lenart</i> – Zrównoważone technologie – wykorzystanie roślinnych produktów ubocznych	1	26
<i>Szczepaniak Iwona</i> – Procesy koncentracji w polskim przemyśle spożywczym	5	2	<i>Król Jolanta, Aneta Karasińska, Aneta Brodziak, Joanna Barłowska, Monika Kędziarska-Matysek</i> – Jakość fizykochemiczna i mikrobiologiczna lodów oferowanych na rynku	10	16
<i>Tereszczuk Mirosława</i> – Przemysł mleczarski w Polsce	10	4	<i>Kryszak Dariusz, Tomasz P. Olejnik</i> – Linear motion mechanisms in the transport of loose products in the food industry	12	42
<i>Tereszczuk Mirosława</i> – Rynek napojów alkoholowych w Polsce	8	12	<i>Krzysztofik Barbara</i> – Oddziaływanie wysokich ciśnień na jakość i trwałość dań gotowych i produktów mięsnych	10	34
<b>PRAWO</b>					
<i>Gajda-Wyrębek Joanna, Jolanta Jarecka, Marta Dmitruk</i> – Ponowna ocena substancji dodatkowych przez EFSA i jej konsekwencje dla producentów żywności	9	26	<i>Kulczyński Bartosz, Marzena Bueschke, Anna Gramza-Michałowska, Oskar Szczepaniak, Joanna Kobus-Cisowska</i> – Kształtowanie nowych cech produktów w wyniku odwadniania osmotycznego	8	50
<i>Gajda-Wyrębek Joanna, Jolanta Jarecka, Marta Dłużewska</i> – Zmiany przepisów UE dotyczące substancji dodatkowych i aromatów	5	10			
<i>Jeżewska Dominika, Grażyna Ośka, Iwona Kowalczyk-Andrzejewska</i> – Znakowanie napojów alkoholowych wartością odżywczą. Co powinna zawierać etykieta?	6	13			
<i>Kowalczyk-Andrzejewska Iwona, Grażyna Ośka, Marta Zawadka</i> – Zanieczyszczenia w żywności – przegląd najnowszych zmian prawnych i prac KE oraz EFSA	2	4			
<i>Makala Halina</i> – Priorytety w zakresie bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej	10	52			

	Nr	Str.		Nr	Str.
Kurek Marcin, Małgorzata Moczowska, Sabina Karp – Jak zwiększyć zastosowanie beta-glukanu w przemyśle spożywczym?	11	19	Jędrusek-Golińska Anna, Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Marzanna Hęś, Marta Burzyńska – Wiedza chorych o diecie bezglutenowej i zawartości glutenu w produktach. Badania ankietowe	6	40
Maćkiw Elżbieta, Monika Stasiak, Joanna Kowalska, Katarzyna Kucharek – Zagrożenia mikrobiologiczne występujące w produktach mięsnych	3	26	Kalisz Stanisław, Anna Grobelna, Bartosz Kruszewski, Andrzej Mazurkiewicz – Preferencje konsumentów na rynku napojów bezalkoholowych	6	31
Makala Halina – Żywność funkcjonalna i jej znaczenie na współczesnym rynku	1	18	Kowalska Jolanta, Izabela Zasiewska, Bogumiła Urbańska, Marta Ciecierska – Ocena sensoryczna czekolad wyprodukowanych z różnych odmian ziarna kakaowego	12	10
Michalak-Majewska Monika, Dorota Tetrycz – Karczoch zwyczajny – innowacyjny surowiec o szerokim zastosowaniu	7	30	Kowalska Małgorzata, Paulina Mitrosz, Klaudia Osytek – Wybrane aspekty dotyczące fałszowania żywności	12	16
Michalska Katarzyna, Jolanta Kowalska – Adaptacja wymagań standardu BRC w zakładzie produkującym karmę dla zwierząt	11	20	Kruszewski Bartosz, Stanisław Kalisz, Anna Grobelna – Akceptacja konsumencka żywności utrwalanej innowacyjnymi metodami	4	36
Mierzejewska Sylwia, Joanna Piepiórka-Stepuk, Mariusz Wlazło – Metody wykrywania biofilmu na linii produkcyjnej	2	20	Kukułowicz Anita – Wiedza konsumentów o aloesie i produktach aloesowych	5	38
Nowak Agnieszka – Pobieranie i przygotowanie próbek żywności. Badania mikrobiologiczne	2	24	Kulisz Bartłomiej – Marnowanie żywności w sieciach handlowych	6	28
Pacesz Alina, Anna Sip – Komosa ryżowa – nie tylko skarb Inków	6	23	Maćkiw Elżbieta, Joanna Kowalska, Katarzyna Kucharek, Monika Stasiak, Jacek Postupolski – Produkty mleczne – najczęściej występujące zagrożenia mikrobiologiczne	11	26
Pawlicka Marzena, Andrzej Starski, Jacek Postupolski – Zanieczyszczenie żywności węglowodorami olejów mineralnych	1	30	Mania Monika, Małgorzata Rebeniak, Tomasz Szywał, Jacek Postupolski – Wodorosty morskie – źródło pobrania pierwiastków szkodliwych dla zdrowia	12	22
Pawlikowska Ewelina, Dorota Kręgiel – Naturalne konserwanty pochodzenia drobnoustrojowego	7	26	Marciniak-Lukasiak Katarzyna, Elżbieta Dłużewska – Pseudozboża w żywności bezglutenowej	9	46
Radzymińska Monika, Andrzej Wesołowski, Ewa Siemianowska – Wpływ ultradźwięków na cechy jakości żywności	12	49	Młynarczyk Karolina, Dorota Walkowiak-Tomczak – Produkty handlowe z bzu czarnego – ocena właściwości bioaktywnych	8	70
Reder Paweł, Izabela Kruszelnicka, Dobrochna Ginter-Kramarczyk – Oczyszczanie ścieków w zakładach mleczarskich	10	28	Pielak Marlena, Ewa Ohubiec-Opatowska, Ewa Czarniecka-Skubina, Danuta Jaworska – Współczesne trendy w spożyciu wybranych produktów zbożowych	6	36
Różańska Maria, Sylwia Mildner-Szkudlarz – Pieczywo bezglutenowe – wyzwania technologiczne	4	32	Ponder Alicja, Magdalena Morka, Ewelina Hallmann – Ocena zawartości związków przeciwutleniających w owocach świdosiwy, aronii czarnowocowej i czereemchy amerykańskiej	10	40
Rygala Anna, Dorota Kręgiel – Monitoring jakości wody technologicznej, jako istotny element systemu HACCP	3	20	Stadnik Joanna, Paulina Kęsa – Bioaktywne produkty proteolizy białek mięsniowych	3	41
Schube Violetta, Katarzyna Ratusz, Joanna Gajda-Wyrębek – Ekstrakty drożdżowe – nowa odsłona	5	22	Stasiak-Różańska Lidia, Karolina Kraśniewska – Kasza jaglana – wartość żywieniowa oraz właściwości prozdrowotne	1	41
Stasiak-Różańska Lidia, Karolina Kraśniewska, Anna Berthold-Pluta – Sery pleśniowe – występowanie bakterii Listeria monocytogenes	3	36	Szymańska Iwona, Anna Żbikowska, Paulina Mitrosz – Białka – charakterystyka, właściwości i ich alternatywne źródła	12	26
Szczepańska Justyna, Krystian Marszałek, Sylwia Skąpska – Homogenizacja wysokociśnieniowa w przemyśle spożywczym	4	28	Świąder Katarzyna, Agnieszka Trybuła, Dominika Średnicka-Tober, Ewelina Hallmann – Syropy i melasy jako naturalne zamienniki cukru	1	34
Świątek Magdalena, Włodzimierz Bednarski, Mariusz Śliwiński – Żywnienie i technologiczne uwarunkowania zmniejszania zawartości laktozy w mleku i produktach mlecznych	10	24	Wichrowska Dorota, Anna Walc, Tomasz Knapowski, Wojciech Kożera – Znaczenie i udział suplementów diety w żywieniu osób dorosłych	7	39
Trzaskowska Monika, Bogusław J. Cieślicki – Zastosowanie ozonu w produkcji bezpiecznej żywności	4	16	Ziarno Małgorzata, Dorota Zaręba – HMO oligosacharydy mleka ludzkiego	11	30
Wojtczak Adrian, Małgorzata Ziarno, Katarzyna Czarniak – Wpływ czynników technologicznych na przeżywalność Lb. acidophilus i Lb. casei	8	42			
Zadernowska Anna, Wioletta Chajęcka-Wierzychowska, Marek Zadernowski, Arkadiusz Zakrzewski, Urszula Zarzecka – Challenge tests – przewidywanie i eliminacja potencjalnych zagrożeń mikrobiologicznych. Listeria monocytogenes w żywności	6	16	<b>LOGISTYKA - OPAKOWANIA</b>		
Żbikowska Anna, Małgorzata Kowalska, Katarzyna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Lukasiak – Akryloamid w żywności – charakterystyka i sposoby ograniczenia	2	30	Frąckowiak Piotr – Producenci napojów optymalizują i standaryzują logistykę	7	18
Żmijewski Tomasz, Waclaw Mozolewski, Sylwester Rybaczek – Charakterystyka i kierunki zagospodarowania dziczyzny	3	32	Jarzębowski Sebastian, Natalia Bezat – Zarządzanie krótkimi łańcuchami dostaw. Branża spożywcza	1	44
			Pawlicka Marzena, Małgorzata Mazańska, Jacek Postupolski – Opakowania z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu	2	40
			Puzakov Viktor – Znakowanie opakowań naturalnych	11	40
			Samsonowska Katarzyna, Alicja Kaszuba, Monika Kaczmarczyk – Oleje mineralne w opakowaniach do żywności	7	22
			Sokołowski Grzegorz – Efektywność systemów identyfikowalności. Na co zwracać uwagę?	7	14
			Śwircz Jakub – CROSS czyli sposób na konsumencką nudę	11	38
			Żakowska Hanna – Biotworzywa do produkcji opakowań żywności	3	45
			<b>WYDARZENIA</b>		
			Ceny żywności w 2018 r.	2	44
			Wesołowski Bronisław – Podsumowanie pracowitego 2017 roku!	2	43
			Wspomnienie o Prof. Antonim Rutkowskim	10	55
			Wybrane targi dla branży spożywczej w 2018 r.	1	47

## ŻYwność - ŻYWIENIE

Anioła Jacek, Aleksandra Malinowska – Fitomelatonina w produktach spożywczych	1	38
Bialik Michał, Ewa Gondek, Artur Wiktor, Piotr Latocha, Dorota Witrowa-Rajchert – Minikiwi – nowy, cenny surowiec dla przemysłu spożywczego	4	39
Borowski Marek, Bartłomiej Kulisz – Zamówienia publiczne na dostawy artykułów spożywczych	5	43
Cichocka Aleksandra – Dieta DASH najlepsza dieta w nadciśnieniu	11	34
Dmowski Przemysław, Karol Zakrzewski – Herbaty czarne - jakość sensoryczna i ich właściwości przeciwutleniające	7	34
Drywień Małgorzata, Jadwiga Hamulka, Górnicka Magdalena, Agata Wawrzyniak, Joanna Frąckiewicz, Agnieszka Woźniak, Anna Ciecierska – Spożycie produktów fermentowanych. Badania ankietowe kobiet	2	36