

Spis treści

Wstęp	7
Władysław Chojnowski, Hanna Nowak, Maria Baranowska , Nowoczesne rozwiązania poprawiające higienę w zakładach mleczarskich. Część 1. Mycie oraz monitoring higieny.....	9
Anna Gątorska , Bottled waters as a source of minerals.....	17
Izabela Joachimiak, Katarzyna Szoltysek , Świadomość, stan wiedzy oraz częstotliwość spożycia napojów energetyzujących i izotonicznych przez osoby młode, czynnie uprawiające sport	26
Mariusz Sławomir Kubiak , Nowe techniki i technologie a tradycja w procesie wędzenia wyrobów mięsnych	39
Katarzyna Szoltysek , Przegląd rynku funkcjonalnych wyrobów piekarniczo-cukierniczych na terenie Dolnego Śląska	51
Agata Śliwińska, Tomasz Lesiów , Lody jako żywność funkcjonalna – badania konsumenckie	65
Monika Wereńska , Naturalne antyutleniacze stosowane do mięsa	79
Joanna Harasym, Remigiusz Olędzki, Tomasz Lesiów , Sprawozdane z IV Konferencji Naukowo-Technicznej z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Innowacyjność w przedsiębiorstwie”	91

Summaries

Władysław Chojnowski, Hanna Nowak, Maria Baranowska , Modern solutions improving hygiene in dairy plants. Part 1. Cleaning and hygiene monitoring	16
Anna Gątorska , Wody butelkowane jako źródło składników mineralnych	25
Izabela Joachimiak, Katarzyna Szoltysek , Awareness, knowledge and frequency of consumption energy drinks and isotonic drinks by the young people, actively training sports	38
Mariusz Sławomir Kubiak , New techniques and technologies vs. tradition in the process of curing meat products	50
Katarzyna Szoltysek , Survey of functional food market of baking products in Lower Silesia.....	64

Agata Śliwińska, Tomasz Lesiów , Ice cream as a functional food – consumer research	78
Monika Wereńska , Natural antioxidants used to meat	90
Joanna Harasym, Remigiusz Olędzki, Tomasz Lesiów , Proceedings from 4th Scientific-Technical Conference Science for Practice – „Innovation in an enterprise”	91

Wstęp

Redaktor naszego czasopisma nie ma wpływu na dobór tematyki zamieszczanych prac w danym numerze. Zwykle ten dobór jest przypadkowy. Czasem jednak przeważają artykuły o określonej tematyce, a czasem układają się w jakiś wzór, łatwiejszy lub trudniejszy do uchwycenia. Jeśli zajrzemy do spisu treści bieżącego numeru, to pół żartem, pół serio można porównać go do menu obiadu bez zupy, ale za to z deserem. Na danie główne mamy propozycję trzech prac dotyczących odpowiednio: naturalnych antyutleniaczy stosowanych do mięsa i procesu wędzenia wyrobów mięsnych oraz wyrobów piekarniczo-cukierniczych, a na deser: lody, napoje energetyzujące i izotoniczne oraz wodę butelkowaną. Przy spożywaniu posiłków nie można oczywiście pominąć kwestii higieny. Zaspokoiwszy „głód”, możemy zająć się lekturą artykułu dotyczącego innowacyjności. Życzymy „smacznego posiłku intelektualnego”.

Tomasz Lesiów
Redaktor Naczelny