

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	7
<b>Mateusz Cichoń, Tomasz Lesiów</b> , Zasada działania innowacyjnych opakowań inteligentnych w przemyśle żywnościowym. Artykuł przeglądowy....	9
<b>Włodzimierz Dolata, Mariusz Sławomir Kubiak</b> , Wpływ różnych czynników na temperaturę farszu i czas w procesie kutrowania.....	33
<b>Karolina Dysz, Grażyna Krasnowska</b> , Preferencje konsumentów Polski południowo-zachodniej przy wyborze serów podpuszczkowych dojrzewających .....	42
<b>Aleksandra Jedlińska, Emilia Janiszewska, Mateusz Stasiak, Dorota Witrowa-Rajchert</b> , Właściwości fizyczne waniliowych aromatów proszkowych o zróżnicowanym składzie chemicznym części aromatycznej .....	53
<b>Franciszek Kapusta</b> , Wybrane zagadnienia produkcji i przetwórstwa mięsa w Polsce w pierwszej dekadzie XXI wieku.....	67
<b>Agnieszka Orkusz</b> , Wpływ barierowości opakowania surowych mięśni udowych indyków pakowanych w modyfikowanej atmosferze na ich cechy sensoryczne po obróbce termicznej .....	85
<b>Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz, Zdzisław Król</b> , Stan przemysłu spożywczego na Dolnym Śląsku i rekomendowane kierunki jego rozwoju	94
<b>Marta K. Żebrowska</b> , Związki fluoroorganiczne – przemysłowe zastosowanie i skutki ich obecności w środowisku przyrodniczym .....	107
<b>Jacek Kondratowicz</b> , Informacja o podręczniku pt. <i>Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa</i> pod redakcją Zygmunta Litwińczuka .....	128

## Summaries

<b>Mateusz Cichoń, Tomasz Lesiów</b> , Principle of innovative smart packaging operation in food industry. Review paper.....	32
<b>Włodzimierz Dolata, Mariusz Sławomir Kubiak</b> , Influence of various factors on temperature of meat batter and time in the process of cutting.....	41
<b>Karolina Dysz, Grażyna Krasnowska</b> , Rennet ripening cheese consumers' preferences in southeast Poland.....	52
<b>Aleksandra Jedlińska, Emilia Janiszewska, Mateusz Stasiak, Dorota Witrowa-Rajchert</b> , Physical properties of synthetic, vanilla aroma in powder form with various chemical composition of the aromatic part .....	66

<b>Franciszek Kapusta</b> , Selected problems of production and processing of meat in Poland in the first decade of the XXI century.....	83
<b>Agnieszka Orkusz</b> , Influence of packaging material of raw turkey thigh muscles packed under modified atmosphere on their sensory characteristics after thermal treatment.....	93
<b>Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz, Zdzisław Król</b> , State of food industry in Lower Silesia and the recommended directions of its development .....	106
<b>Marta K. Żebrowska</b> , Fluorine compounds – industrial applications and side effects of their presence in nature .....	127

## Wstęp

Kolejny numer *Nauk Inżynierskich i Technologii* oddany zostanie do rąk czytelnika w okresie letniego wypoczynku, kiedy chętniej sięgamy po dobry kryminał czy inną pasjonującą pozycję beletrystyczną. Jest to czas zmiany, ale też poszukiwań nowych wrażeń i odkrywania nowych miejsc. Prace zamieszczone w bieżącym wydaniu naszego czasopisma nie są wprawdzie beletrystyką, ale zawierają elementy nowe, które mogą nas zaciekawić i zainspirować.

Elementy nowatorskie, innowacyjne, znajdziemy w pierwszym opracowaniu dotyczącym opakowań inteligentnych oraz szóstym dotyczącym wpływu barierowości opakowania na cechy sensoryczne mięśni indyków pakowanych w atmosferze modyfikowanej. Podróżując po świecie na pewno zaczniemy poszukiwać tego rodzaju opakowań lub produktów pakowanych dodatkowo w atmosferze MAP.

Fascynację pracą eksperymentalną na skomplikowanych urządzeniach mechanicznych może rozbudzić lektura drugiej publikacji, w której zapoznać się możemy z procesem kutrowania i jego wpływem na jakość farszu i gotowego produktu. W czwartym opracowaniu staniemy oko w oko z suszarką rozpyłową i mikroskopem elektronowym, aby prześledzić właściwości fizyczne waniliowych aromatów proszkowych.

Tych, którzy nie wyobrażają sobie wypoczynku bez dobrego jedzenia, usatysfakcjonować może artykuł trzeci opisujący sery podpuszczkowe dojrzewające i analogi sera.

Pasjonaci historii, którzy przy każdej okazji podkreślają, że dzięki niej możemy z lepszym rezultatem prognozować przyszłość, na pewno zainteresują się publikacją piątą i siódmą, które odpowiednio traktują o przetwórstwie mięsa w Polsce oraz o stanie przemysłu spożywczego na Dolnym Śląsku.

Ostatnia praca, na temat związków fluoroorganicznych, uświadamia nam, jak ważne jest dbanie o środowisko, jeżeli chcemy w nim bezpiecznie żyć oraz wypoczywać.

Ci z Państwa, którzy uważają się za ludzi renesansu XXI w. powinni sięgnąć do nowej pozycji książkowej dającej wgląd w zagadnienia towaroznawstwa surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa.

Redaktor NIT2, życząc miłego wypoczynku, jest przekonany, że nasze czasopismo sprosta oczekiwaniom Czytelników.

*Tomasz Lesiów*  
*Redaktor Naukowy*