

Spis treści

Wstęp	7
Joanna Bodakowska-Boczniewicz, Zbigniew Garncarek: Znaczenie gorzkich aktywnych biologicznie związków żywności w prewencji chorób / The importance of bitter bioactive food components in the prevention of disease.....	9
Ludmiła Bogacz-Radomska, Joanna Harasym: Vegetable as a source of carotenoids / Warzywa jako źródło karotenoidów.....	26
Joanna Harasym, Ludmiła Bogacz-Radomska: Change in food perception change – from traditional to functional food / Zmiana w postrzeganiu żywności – od żywności tradycyjnej do funkcjonalnej.....	40
Adrian Jankojć, Tomasz Lesiów, Ewa Biazik: Substytuty mięsa firmy QUORN™ na polskim rynku. Część 2 / QUORN™ meat substitutes on Polish market. Part 2.....	58
Vira T. Lebedynets, Lydia I. Reshetylo, Lylia I. Hirniak, Inna Dontsova: The influence of vegetable additives on the formation of consumer properties of sugar cookies / Wpływ dodatków roślinnych na tworzenie właściwości konsumenckich ciastek.....	77
Agnieszka Orkus, Katarzyna Hapanowicz: Ocena wartości energetycznej i odżywczej posiłków w wybranym przedszkolu we Wrocławiu / Assessment of the energy and nutritional values of meals in selected kindergarten in Wrocław.....	85

Wstęp

W czwartym numerze czasopisma „Nauki Inżynierskie i Technologie” zamieszczono sześć publikacji. Ich tematyka dotyczy m.in. karotenoidów oraz ich roli w diecie człowieka, a także żywności funkcjonalnej w kontekście żywności tradycyjnej. W zeszycie znalazło się również opracowanie na temat nowego produktu, substytutu mięsa Firmy QUORN™ – zupełnie nieznanego na rynku polskim. W innym z artykułów autorzy opisali możliwości zastosowania sproszkowanych dodatków roślinnych w celu zwiększenia wartości odżywczej ciastek „Dachne” produkowanych na Ukrainie. W publikacji poruszano także problematykę oceny wartości energetycznej i odżywczej posiłków w wybranej placówce wychowania przedszkolnego.

Życzymy przyjemnej lektury.

Redaktor NIT prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów