

Spis treści

Wstęp	7
Ludmiła Bogacz-Radomska, Joanna Harasym: Biosynteza beta-karotenu i karotenoidów z udziałem drożdży <i>Rhodotorula spp.</i> – przegląd badań / Biosynthesis of beta-carotene and carotenoids by yeast of <i>Rhodotorula spp.</i> – a review	9
Malgorzata A. Jarossová: Sales promotion of Slovak food on the Slovak market / Promocja sprzedaży słowackiej żywności na słowackim rynku ...	23
Urszula Kaim, Joanna Harasym: Produkcja chleba bezglutenowego wyzwaniem dla współczesnego piekarnictwa / Production of gluten-free bread – a challenge for baking industry.....	41
Agnieszka Orkusz, Ludmiła Bogacz-Radomska: Znaczenie przypraw w żywieniu człowieka / The importance of spices in human nutrition	55
Urszula Tylewicz: Effect of pulsed electric field (PEF) on mass transfer and quality parameters of osmodehydrated fruits – a review / Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego (PEF) na wymianę masy i jakość owoców odwodnionych osmotycznie – przegląd badań	66
Anna Saniuk: Recenzja książki autorstwa dr. hab. inż. Tomasza Rokickiego pt. <i>Transport intermodalny w łańcuchach dostaw – uwarunkowania organizacyjne, techniczne i ekonomiczne</i>	79

Wstęp

W niniejszym numerze czasopisma zamieszczono pięć artykułów naukowych oraz jedną informację o książce.

Przedmiotem pierwszego artykułu było przedstawienie metod i warunków hodowli drożdży *Rhodotorula spp.*, prowadzonych w celu otrzymania karotenoidów, w tym β -karotenu, które wykazują cenne właściwości prozdrowotne i dużą siłę barwiącą.

Kolejne opracowanie dotyczyło prezentacji różnych form promocji sprzedaży słowackiej żywności na rynku krajowym oraz działań informacyjnych skierowanych do społeczeństwa w celu wspierania krajowych producentów żywności, a tym samym krajowej gospodarki.

W następnej pracy przedstawiono problemy natury technologicznej i jakościowej oraz wyzwania stojące przed przemysłem piekarniczym związane z zapotrzebowaniem na produkty bezglutenowe o wysokiej wartości odżywczej.

W czwartym opracowaniu scharakteryzowano wybrane przyprawy, kładąc szczególny nacisk na ich stosowanie w dietach leczniczych.

W ostatniej pracy autorka przybliżyła możliwość wykorzystania pulsacyjnego pola elektrycznego (PEF) jako alternatywnej metody wstępnej obróbki produktów żywnościowych, pozwalającej na uszkodzenie membran komórkowych przed odwadnianiem osmotycznym, bez udziału wysokich temperatur i w efekcie skrócenia procesu suszenia czy zamrażania produktu.

Redaktor NIT prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów zachęca do zapoznania się z wymienionymi pracami oraz do sięgnięcia po książkę autorstwa Tomasza Rokickiego zatytułowaną *Transport intermodalny w łańcuchu dostaw – uwarunkowania organizacyjne, techniczne i ekonomiczne*.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów