

Spis treści

Wstęp	7
Grażyna Bortnowska: Characteristics of aroma compounds and selected factors shaping their stability in food with reduced fat content/ Charakterystyka substancji zapachowych oraz wybrane czynniki kształtujące ich stabilność w żywności o obniżonej zawartości tłuszczu	9
Malgorzata A. Jarossová, Ľubica Knošková: Pro-ecological activities of Slovak hotels in the opinion of their employees and consumers/ Działania środowiskowe słowackich hoteli w opinii ich pracowników i konsumentów	20
Kornelia Muss, Tomasz Lesiów: System szybkiego informowania o niebezpiecznych produktach nieżywnościowych – RAPEX/ Rapid alert system for non-food products – RAPEX	31
Dariusz Piotrowski, Marcin Ignaczak: Influence of pressure in vacuum drying chamber on shrinkage of defrosted strawberries/ Wpływ ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na skurcz rozmrożonych wysuszonych truskawek	49
Rekomendacja książki pt. <i>Systemy zarządzania w znormalizowanym świecie</i> pod redakcją naukową Jerzego Łańcuckiego	62

Wstęp

W niniejszym numerze czasopisma zamieszczono cztery artykuły naukowe oraz jedną informację o książce.

Przedmiotem pierwszej pracy było przedstawienie zastosowania uniwersalnych nośników substancji zapachowych podczas wytwarzania żywności projektowanej, np. o zmniejszonej zawartości tłuszczu. W drugim tekście przedstawiono proekologiczne działania słowackich hoteli w opinii ich pracowników i konsumentów. Ocenił m.in. wykorzystanie żarówek energooszczędnych, urządzeń energooszczędnych, segregację odpadów i recykling, jak również proponowanie klientom żywności ekologicznej w hotelowej restauracji oraz stosowanie zniżek dla osób działających na rzecz ochrony środowiska. Kolejne opracowanie dotyczyło Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Nieżywnościowych (RAPEX). Na podstawie informacji zawartych na stronie internetowej Komisji Europejskiej sporządzono i zinterpretowano wykresy przedstawiające ogólną liczbę powiadomień przesyłanych w ramach systemu, pochodzenie produktów najczęściej zgłaszanych oraz rodzaj występujących zagrożeń w ramach określonej grupy produktów. W czwartej pracy autor przybliżył wpływ ciśnienia w komorze suszarki próżniowej na skurcz rozmrożonych wysuszonych truskawek.

Jako redaktor „Nauk Inżynierskich i Technologii” zachęcam do zapoznania się z wymienionymi opracowaniami oraz sięgnięcia po książkę pt. *Systemy zarządzania w znormalizowanym świecie* pod redakcją naukową Jerzego Łańcuckiego.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów