

## SPIS TREŚCI

	Strona
<b>P. Dmowski, M. Śmiechowska, B. Deja</b> Wpływ warunków zaparzania na zawartość garbników oraz wybranych parametrów barwy herbaty .....	5
<b>I. Steinka, Ł. Misiewicz, A. Kukulowicz, M. Ćwikliński, P. Dmowski, A. Sznajdrowska</b> Próba oceny jakości mikrobiologicznej wybranych suszy roślinnych stosowanych jako używki i preparaty o znaczeniu leczniczym .....	13
<b>A. Dąbrowska, H. Kolenda</b> Wpływ dodatku trehalozy na jakość sensoryczną marchwi mrożonej na przykładzie wybranych odmian .....	21
<b>W. Żyngiel</b> Stabilność karotenoidów w sokach przecierowych z marchwi utrwalonych technologią wysokociśnieniową (HPP) .....	31
<b>A. Kukulowicz</b> Wpływ technologii utrwalania na jakość mikrobiologiczną śledzi .....	42
<b>I. Steinka</b> Nowe trendy w prognozowaniu bezpieczeństwa żywności .....	47
<b>K. Kryża, L. Stodolnik, G. Szczepanik</b> Aktywność przeciwutleniająca wybranych emulgatorów i wodnych ekstraktów roślinnych w emulsjach w czasie przechowywania .....	57