

SPIS TREŚCI

	Strona
Anita Kukulowicz, Karolina Szczepkowska Ocena jakości mikrobiologicznej rybnych produktów mrożonych	7
Izabela Steinka Identyfikacja antybiotykoopornych <i>Staphylococcus aureus</i> w zupach liofilizowanych	12
Beata Borkowska, Anna Pospieszna Ocena porównawcza jakości pieczywa chrupkiego wybranych producentów	17
Renata Korzeniowska-Ginter, Tomasz Owczarek, Łukasz Czarnecki Ocena praktyk i preferencji żywieniowych młodych piłkarzy amatorów	24
Anna Platta, Anna Suszek-Namroży Spożycie produktów mlecznych przez dzieci w wieku szkolnym	34
Anna Suszek-Namroży, Anna Platta Opinie dzieci w wieku szkolnym związane ze spożyciem mięsa ryb.....	44
Izabela Steinka, Magdalena Pietrzak Biologiczne czynniki alergii identyfikowane u pacjentów.....	53
Krystyna Kwiatkowska-Sienkiewicz, Zenon Foltynowicz, Wojciech Kozak Wpływ pochłaniaczy tlenu na jakość kawy w czasie przechowywania	62
Dominik Zimon, Lucja Gawron-Zimon Rola koncepcji zarządzania jakością w kreowaniu jakości towarów w procesach logistycznych	69
Anita Bocho-Janiszewska Aspekty użytkowe stosowania wybranych niejonowych surfaktantów w płynnych środkach piorących	74
Stanisław Popek Próba oceny wpływu wybranych metod klarowania na jakość win	82
Bożena Borycka, Sebastian Aderek Pomiar satysfakcji klienta usług – studium przypadku w branży samochodowej	89

	Strona
Dominika Jakubowska, Monika Radzymińska Postawy i zachowania mieszkańców Warmii i Mazur wobec działań związanych z ochroną środowiska	100
Elwira Brodnicka, Maria Szpakowska Analiza spostrzeżeń podczas audytów w przedsiębiorstwach z branży spożywczej	106
Iwona M. Batyk, Katarzyna Staniewska Postawy konsumentów rosyjskich wobec żywności pochodzącej z Polski	112
Joanna Klepacka Wpływ procesu technologicznego na barwę nasion gryki i zawartość polifenoli oraz zależności między nimi	119
Lidia Ostasz Wpływ ogrzewania mikrofalowego na zmiany w składzie kwasów tłuszczo- wych w olejach arachidowym i arganowym	126
Beata Paszczyk, Maria Czerniewicz, Waldemar Brandt Wpływ przechowywania na zawartość sprzężonego kwasu linolowego (CLA) i innych izomerów <i>trans</i> kwasów tłuszczowych w jogurtach	132
Justyna Borawska, Małgorzata Darewicz, Monika Protasiewicz Peptydy kardioprotekcyjne jako wyróżniki jakości białek ryb	137
Marta Czarnowska, Elżbieta Gujska, Joanna Stocka, Joanna Michalak, Monika Urbaniak Ocena wybranych wyróżników autentyczności soków i napojów typu multiwitamina	142
Marcin Pigłowski Zależność wybranych kategorii produktów i kategorii zagrożeń w systemie RASFF	150
Renata Dobrucka, Bartosz Kaźmierczak, Ryszard Cierpiszewski Wskaźnik do oceny obecności tlenu w opakowaniu żywności	155
Iwona U. Zadroga, Joanna K. Banach, Ryszard Żywica, Bogusław Staniewski Elektryczne właściwości przewodnościowe tłuszczów roślinnych	166
Karolina Kursa Zawartość proliny jako wskaźnik autentyczności miodów	173
Barbara Bizoń, Joanna Ptasińska-Marcinkiewicz Innowacje w opakowaniach do mleka	178

	Strona
Joanna Bialek, Elżbieta Kondratowicz-Pietruszka	
Preferencje konsumentów w zakresie wyboru opakowań do tłuszczów roślinnych	183
Izabela D. Czabak-Górska	
Zastosowanie cyklu DMAIC w zarządzaniu procesem reklamacji – studium przypadku	189