

SPIS TREŚCI

Przedmowa	7
Przemysław Dmowski, Aleksandra Kosiorek Właściwości przeciwutleniające czarnych herbat wysokogatunkowych dostępnych na rynku <i>e-commerce</i>	9
Aneta Ocieczek, Tomasz Puksza, Joanna Nebel Wpływ stopnia rozdrobnienia pieprzu czarnego na jego higroskopijność badaną z wykorzystaniem wybranych modeli sorpcji	20
Katarzyna Kłopotek, Aneta Ocieczek, Agnieszka Palka Wpływ temperatury przechowywania na wybrane parametry jakości olejów orzechów.....	34
Izabela Steinka Ocena stabilności mikrobiologicznej żywności typu <i>Fast food</i>	48
Anita Kukulowicz, Ewa Pryczkowska Jakość mikrobiologiczna różnych rodzajów tofu.....	56
Jadwiga Stankiewicz, Beata Wieczorkiewicz Zawartość witaminy C w sokach jednodniowych dostępnych w handlu i uzyskanych w sposób domowy.....	62
Anna Platta Postawy i zachowania żywieniowe dzieci uprawiających tenis ziemny wobec produktów prozdrowotnych.....	71
Anna Platta, Monika Radzymińska Postawy i zachowania żywieniowe osób dorosłych wobec produktów zawierających tłuszczy, dostępnych w obrocie artykułami spożywczymi .	79
Anna Suszek, Romuald Zabrocki Ocena czynników wpływających na zachowanie młodych matek na rynku żywności dla niemowląt.....	88
Anna Suszek, Katarzyna Mironiuk Postawy i zachowania konsumentów do 40. roku życia na rynku piwa ...	96

Millena Ruszkowska, Aleksandra Wiśniewska Ocena wybranych napojów roślinnych w proszku – charakterystyka właściwości fizykochemicznych.....	103
Millena Ruszkowska, Elżbieta Połoch Ocena jakości pieczywa wypiekanego z gotowych mieszanek handlowych.....	114
Beata Pyryt, Alicja Linda Jakość kukurydzy konserwowej dostępnej w sprzedaży detalicznej	124
Beata Borkowska, Anna Bianga Ocena wybranych cech jakościowych paluszków słonych.....	132
Beata Pyryt, Justyna Rybicka Ocena jakości wybranych chipsów ziemniaczanych dostępnych w sprzedaży detalicznej	141
Beata Borkowska, Joanna Opolska Ocena jakości sensorycznej wybranych batonów owocowo-zbożowych	149
Natalia Żak, Aleksandra Wilczyńska Jakość zagranicznych miodów filtrowanych	156

TABLE OF CONTENTS

Preface	8
Przemysław Dmowski, Aleksandra Kosiorek Antioxidant Properties of High Quality Black Teas Available on the E-commerce Market	9
Aneta Ocieczek, Tomasz Pukszta, Joanna Nebel The Effect of Black Pepper Degree Fragmentation on its Hygroscopic Properties with Using Selected Models of Sorption	20
Katarzyna Kłopotek, Aneta Ocieczek, Agnieszka Palka Influence of Storage Temperature on Selected Quality Characteristics of Nuts' Oil	34
Izabela Steinka Assessment of Microbiological Stability of Fast Food	48
Anita Kukulowicz, Ewa Pryczkowska Microbiological Quality of Different Type of Tofu	56
Jadwiga Stankiewicz, Beata Wieczorkiewicz The Content of Vitamin C in Short-Shelf-Life (24 hrs) Juices Available Commercially and Produced at Home	62
Anna Platta Attitudes and Behaviours Regarding of Children Practising Tennis Sport Towards Health-Promoting Products	71
Anna Platta, Monika Radzymińska Attitudes and Behaviours Regarding of Adults Towards Fat Products Containing Fat Available in Food Trading	79
Anna Suszek, Romuald Zabrocki Evaluation of Factors Influencing the Behavior of Young Mothers on the Baby Food Market	88

Anna Suszek, Katarzyna Mironiuk Attitudes and Behavior of Drinking Adults until 40 Year of Life Towards Beer	96
Millena Ruskowska, Aleksandra Wiśniewska The Evaluation of Selected Drinks Plant Powder – Characteristics of Physicochemical Properties.....	103
Millena Ruskowska, Elżbieta Połoch The Evaluation of Quality Made Bread with Ready Mixes.....	114
Beata Pyryt, Alicja Linda Quality of Tinned Corn Available for Retail Sale	124
Beata Borkowska, Anna Bianga Assessment of Selected Quality Features of Salted Sticks	132
Beata Pyryt, Justyna Rybicka Quality Assessment of Selected Potato Crisps Available for Retail Sale	141
Beata Borkowska, Joanna Opolska Assessment of Sensory Quality of Selected Fruit and Cereal Bars.....	149
Natalia Żak, Aleksandra Wilczyńska Quality of Filtered Foreign Honeys	156