

## Spis treści

|  |    |
|--|----|
| <b>Wstęp</b> .....   | 7  |
| <b>Izabela Joachimiak</b> , ISO 22000:2005 and ISO 9001:2008 in the food industry management: integration or replacement? (review paper) .....   | 9  |
| <b>Franciszek Kapusta</b> , Rośliny strączkowe źródłem białka dla ludzi i zwierząt   | 16 |
| <b>Paweł Nowicki, Tadeusz Sikora</b> , Realizacja założeń zasad GMP/GHP i systemu HACCP oraz samoocena poziomu wiedzy pracowników barów bistro .....   | 33 |
| <b>Remigiusz Olędzki</b> , Potencjał antyoksydacyjny owoców i warzyw oraz jego wpływ na zdrowie człowieka .....  | 44 |
| <b>Teresa Skrabka-Blotnicka</b> , Metody oszłamiania zwierząt rzeźnych.....  | 55 |
| <b>Zbigniew Duda</b> , Informacja o podręczniku pt. „Mięso – podstawy nauki i technologii” .....   | 70 |
| <b>Joanna Harasym, Remigiusz Olędzki, Tomasz Lesiów, Bogdan Gulanowski</b> , Sprawozdanie z III Konferencji Naukowo-Technicznej z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych” ..... | 72 |

## Summaries

|  |    |
|--|----|
| <b>Izabela Joachimiak</b> , ISO 22000:2005 i ISO 9001:2008 w zakresie zarządzania w przemyśle spożywczym – integracja lub wymiana? (praca przeglądowa) .....               | 15 |
| <b>Franciszek Kapusta</b> , Legumes as protein source for humans and animals ....  | 32 |
| <b>Paweł Nowicki, Tadeusz Sikora</b> , Realization of GMP/GHP and HACCP system principles and the bistro employees self-assessment on their knowledge on food safety ..... | 43 |
| <b>Remigiusz Olędzki</b> , Antioxidant potential of fruit and vegetables and its impact on human health .....  | 54 |
| <b>Teresa Skrabka-Blotnicka</b> , Methods of dazing slaughter animals.....   | 69 |

## Wstęp

Oddajemy do rąk czytelnika pierwsze wydanie czasopisma *Nauki Inżynierskie i Technologie* w nowej formule. Wprowadzenie nowych zasad i kryteriów oceny czasopism naukowych wymusiło na nas podjęcie decyzji, aby przejść z formy rocznika na kwartalnik. Wymaga to większej dyscypliny zarówno redaktorów, recenzentów, korektorów tekstu, jak i organizacji Wydawnictwa. W naszych kwartalnikach jest miejsce na prace naukowo-badawcze i przeglądowe w języku polskim lub języku angielskim. Publikujemy zarówno artykuły recenzowane (dwóch recenzentów), jak i prace nierecenzowane, takie jak omówienia (aspekt merytoryczny i praktyczne wykorzystanie) nowości wydawniczych z zakresu technologii żywności, technologii chemicznej, biotechnologii, towaroznawstwa czy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Zamieszczamy też relacje z konferencji krajowych i zagranicznych.

W pierwszym kwartalniku *Nauki Inżynierskie i Technologie* zamieszczono pięć prac naukowo-badawczych, jedno sprawozdanie z konferencji oraz jedną recenzję niedawno wydanej książki. Tematyka prac jest zróżnicowana i obejmuje zagadnienia dotyczące:

- nowej regulacji prawnej Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009, która będzie obowiązywać od 1 stycznia 2013 r., w sprawie metod oszalałania zwierząt rzeźnych przed ubojem,
- kompatybilności normy ISO 22000:2005 i ISO 9001:2008 w zakresie zarządzania w przemyśle spożywczym,
- znaczenia białka dla ludzi i zwierząt oraz roli roślin strączkowych w jego dostarczaniu,
- potencjału antyoksydacyjnego owoców i warzyw oraz jego wpływu na zdrowie człowieka,
- realizacji założeń zasad GMP/GHP i systemu HACCP oraz samooceny poziomu wiedzy pracowników barów bistro wybranego koncernu paliwowego w Polsce.

W obszernym sprawozdaniu z III Konferencji Naukowo-Technicznej z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych” przedstawiono ocenę merytoryczną sześciu prezentacji oraz wskazano na rolę tego typu konferencji w integrowaniu przedsięwzięć przedstawicieli nauki i praktyków, jak też szerokiego forum edukacyjnego.

Na koniec zarekomendowano podręcznik pt.: „Mięso – podstawy nauki i technologii”. Wydawnictwo SGGW Warszawa w 2011 r. opublikowało pracę zbiorową pod redakcją prof. dr hab. Andrzeja Pisuli i prof. dr hab. Edwarda Pospiecha, którą można polecić studentom szkół akademickich, a także dydaktykom jednostek zaplecza naukowego przemysłu żywnościowego oraz kadrze inżynierskiej w przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego.

*Tomasz Lesiów*