

Spis treści

Wstęp	7
Anna Czaja, Mateusz Gertchen, Dorota Wyspiańska, Anna Czubaszek: Wpływ dodatku mikrokapsułkowanych ekstraktów z łuski cebuli na wybrane właściwości pieczywa pszennego / Effect of microencapsulated onion husk extracts on selected properties of wheat bread.....	9
Dorota Derewiaka, Emilia Sobieraj, Beata Drużyńska, Jolanta Kowalska, Rafał Wołosiak, Marta Ciecierska, Ewa Majewska: Ocena informacji przekazywanych konsumentom na temat obecności alergenów / Evaluation of information passed on consumers on the presence of allergens....	20
Alicja Drzewiecka: Charakterystyka użytkowa i właściwości fizykochemiczne naturalnej substancji słodzącej taumatyny / Characteristics of utility and physico-chemical properties of natural sweetener thaumatin.....	32
Eliza Janiak, Kamila Orzechowska-Przybyła, Tomasz Lesiów: Analysis of knowledge and consumer preferences in the field of organic food / Analiza wiedzy i preferencji konsumentów w zakresie żywności ekologicznej.	43
Janusz F. Pomianowski, Tomasz Żmijewski, Waclaw Mozolewski: Wpływ różnych metod obróbki cieplnej na cechy sensoryczne mięsa / Effect of various methods of heat treatment on the sensory properties of meat.....	59
Andrzej Janicki: Recenzja monografii naukowej pt. <i>Meat Quality – Genetic and Environmental Factors</i>	66

Wstęp

W niniejszym numerze czasopisma „Nauki Inżynierskie i Technologie” zamieszczono pięć artykułów o następującej tematyce:

- wpływ dodatku ekstraktu z łuski cebuli mikrokapsułkowanego w inulinie lub maltodekstrynie na jakość pieczywa pszennego,
 - informacje przekazywane konsumentom odnośnie do występowania alergenów w wybranych produktach spożywczych,
 - cenne właściwości i zastosowanie taumatyny oraz kryteria mikrobiologiczne i czystość tego słodkiego białka roślinnego,
 - wiedza i chęć nabywania żywności organicznej przez polskiego konsumenta,
 - wpływ różnych metod obróbki cieplnej na cechy sensoryczne mięsa
- oraz recenzję monografii naukowej Wiesława Przybylskiego i Davida Hopkinsa pt. „Meat Quality: Genetic and Environmental Factors”.

Życzymy przyjemnej lektury.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów