

## SPIS TREŚCI

<b>ALFRED BŁASZCZYK</b>	
Bezpieczeństwo produktów zielarskich .....	5
<b>BEATA BORKOWSKA, MARCIN PIĞŁOWSKI, ANNA SZCZUPAK</b>	
Wpływ przechowywania na wybrane parametry jakościowe konfitur owocowych .....	22
<b>MARZENA DANOWSKA-OZIEWICZ, ANNA DRASZANOWSKA, MATEUSZ IZAJASZ, LIDIA KURP, AGNIESZKA NARWOJSZ, MIROSLAWA KARPIŃSKA-TYMOSZCZYK</b>	
Porównanie jakości ciastek <i>chocolate chip cookies</i> produkowanych tradycyjnie i przemysłowo .....	35
<b>PRZEMYSŁAW DMOWSKI, MARIA ŚMIECHOWSKA, RAFAŁ OLSZEWSKI</b>	
Wpływ wybranych defektów palenia kawy na jakość sensoryczną naparów .....	46
<b>KAROLINA DOBA, WOJCIECH ZMUDZIŃSKI</b>	
Calcium Content in Tea Infusions with Milk .....	60
<b>BOŻENA GARBOWSKA, MONIKA RADZYMIŃSKA</b>	
Ocena wybranych wyróżników jakości drobiu pochodzącego z różnych systemów hodowli dostępnego w handlu .....	71
<b>MICHAŁ HALAGARDA, MAŁGORZATA MIŚNIAKIEWICZ</b>	
Jakość pieczywa pszenno-żytniego i żytniego dostępnego na terenie Małopolski	83
<b>MARIOLA JASTRZĘBSKA</b>	
Zastosowanie pochłaniacza tlenu do ochrony zapakowanego mielonego mięsa wieprzowego .....	93
<b>WŁADYSŁAW KĘDZIOR, GRZEGORZ SUWAŁA, JUSTYNA TOKAR</b>	
Czynniki determinujące preferencje tłoczonych soków jabłkowych .....	107
<b>JUSTYNA KIEWLICZ, TOMASZ SPRAWKA</b>	
Comparison of Total Phenolic Content in Selected Conventional Dried and Lyophilized Fruits .....	119

<b>JOANNA KLEPACKA, ELŻBIETA GUJSKA, MARTA CZARNOWSKA-KUJAWSKA, KATARZYNA STANIEWSKA</b>	
Wpływ sposobu przemysłowego przetwarzania nasion gryki na właściwości przeciwutleniające uzyskanych kasz.....	129
<b>FILIP KŁOBUKOWSKI, MAGDALENA SKOTNICKA, KAJA KARWOWSKA</b>	
Rola towaroznawstwa w kształtowaniu zrównoważonej produkcji i konsumpcji	143
<b>MALGORZATA MIŚNIAKIEWICZ</b>	
Możliwości wykorzystania teobrominy w rozwoju produktów żywnościowych – poszukiwanie efektywnych ekonomicznie sposobów zagospodarowania nadwyżek kakao .....	155
<b>ANETA OCIECZEK, ANNA FLIS</b>	
Wpływ stopnia rozdrobnienia nasion kolendry ( <i>Coriandrum sativum</i> ) na ich właściwości sorpcyjne w kontekście badania stabilności przechowalniczej oraz podatności na modelowanie badanego zjawiska .....	170
<b>MAGDALENA PAŹDZIOR, JERZY ŻUCHOWSKI</b>	
Marnowanie żywności w obrocie towarowym .....	183
<b>MILLENA RUSZKOWSKA, KATARZYNA WINNICKA</b>	
Ocena właściwości fizykochemicznych i sensorycznych napojów roślinnych w proszku.....	197
<b>JERZY SZAKIEL</b>	
Zmiany jakości sensorycznej masła w czasie przechowywania w wybranych warunkach.....	212
<b>KAROLINA SZULC, IZABELA HARPULA</b>	
Właściwości reologiczne i stabilność majonezów niskotłuszczowych .....	223
<b>MACIEJ ŚWITALSKI, MILLENA RUSZKOWSKA</b>	
Charakterystyka właściwości sorpcyjnych wybranych suplementów białek w proszku.....	234
<b>JERZY ŻUCHOWSKI, MAGDALENA PAŹDZIOR</b>	
Zrównoważona konsumpcja inhibitorem marnotrawstwa żywności.....	251