

Wstęp (<i>Maria Malecka</i>).....	7
Stanisław Kalisz, Marta Mitek, Katarzyna Kubikowska Ocena parametrów jakościowych wybranych produktów owocowo-warzywnych dla niemowląt i małych dzieci.....	9
Anna Rój, Piotr Przybyłowski Zawartość HMF w sokach dla dzieci jako wyróżnik bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności produktu.....	17
Aneta Ociecek, Millena Ruszkowska Ocena właściwości higroskopijnych wybranych odżywek dla dzieci.....	23
Urszula Samotyja, Karolina Racinowska Badania trwałości mleka dla niemowląt w funkcji czasu od momentu otwarcia opakowania.....	31
Anna Malwina Kamelska, Renata Pietrzak-Fiećko, Krzysztof Bryl Zawartość cholesterolu jako determinanta jakości żywności dla niemowląt.....	38
Anna Platta Ocena jakościowa wybranych, świeżych soków i napojów owocowych.....	45
Anna Platta, Agnieszka Siedlińska Ocena cech jakościowych soków owocowych typu <i>private label</i>	53
Alicja Z. Kucharska, Anna Sokół-Łętowska, Agnieszka Nawirska-Olszańska, Anita Biesiada Ocena jakości przecierów dwuskładnikowych z udziałem derenia.....	61
Grzegorz Suwała Szacowanie sumy karotenoidów w sokach marchwiowych na podstawie oznaczenia barwy w systemie CIE $L^*a^*b^*$	70
Rafał Wołosiak, Agnieszka Łucek Ocena jakości wybranych soków pomarańczowych dostępnych na rynku warszawskim.....	77

Karolina Kursa, Stanisław Popek Próba zastosowania oceny poziomu 5-HMF jako wskaźnika jakości miodu pszczelego typu spadziowego	84
Aleksandra Wilczyńska Wpływ procesów technologicznych na jakość miodów pszczelich – zmiany parametrów barwy oraz zawartości HMF pod wpływem przechowywania i ogrzewania	91
Bogdan Pacholek, Milena Górecka Wpływ rodzaju nośnika na intensywność aromatu migdałowego	99
Agnieszka Jursza-Szymańska, Andrzej Sobczyński Ocena zmian jakości piwa związanych z procesem starzenia	107
Izabela Chrostowska-Siwiek, Dariusz Galusik Próba rozróżnienia kaw o różnym pochodzeniu geograficznym na podstawie analizy standardowych wyróżników fizykochemicznych i związków lotnych	116
Beata Borkowska, Natalia Chrzan Ocena jakości sensorycznej wybranych koncentratów ciast w proszku	124
Millena Ruszkowska Ocena świeżości chleba wypiekanego i przechowywanego zamrażalniczo w warunkach domowych	131
Dorota Derewiaka, Justyna Orzolek Analiza składu kwasów tłuszczowych z uwzględnieniem izomerów trans w wybranych produktach przekąskowych	139
Anna Dankowska, Maria Malecka Wykrywanie zafałszowań oliwy z oliwek olejami z nasion na podstawie analizy składu kwasów tłuszczowych	147
Maria Malecka, Magdalena Rudzińska Zmiany we frakcji fitosteroli i oksyfitosteroli rafinowanego i uwodornionego oleju rzepakowego podczas smażenia frytek	155
Maria Szpakowska, Elwira Tymoszek Badania świeżości mleka UHT przechowywanego w warunkach chłodniczych po codziennym otwieraniu opakowania	162
Paweł Turek, Bartłomiej Gajewski Trwałość cech sensorycznych mleka UHT a bezpieczeństwo konsumenta	170
Joanna Ptasieńska-Marcinkiewicz, Stanisław Popek Wykorzystanie pomiarów przewodności elektrycznej właściwej do szacowania zawartości chlorków w mleku	179

Joanna Barłowska, Magdalena Sz wajkowska, Zygmunt Litwińczuk, Tomasz Grodzicki, Anna Wolanciuk Właściwości fizykochemiczne i przydatność technologiczna mleka kóz różnych ras z uwzględnieniem sezonu produkcji	188
Bożena Garbowska, Renata Pietrzak-Fiećko, Katarzyna Staniewska, Stefan S. Smoczyński Wybrane kongenery PCB w tłuszczu mlecznym kozim, krowim i owczym pochodzą- cym z produkcji lokalnej	196
Anna Rój, Ewa Stasiuk, Piotr Przybyłowski Pozostałość pestycydów chloroorganicznych w mleku kobiecym	204
Renata Pietrzak-Fiećko, Stefan S. Smoczyński Polichlorowane bifenyle w mleku spożywczym z rynku olsztyńskiego	211
Marta Chmiel, Mirosław Słowiński, Konrad Zychowicz Jasność barwy wyznaczona metodą komputerowych systemów wizyjnych jako para- metr pozwalający na wykrywanie wad mięsa wieprzowego	218
Joanna Jasnowska-Malecka Immunodiagnostyczne testy do oznaczania składników alergennych pochodzenia roślinnego.....	226