

<b>Wstęp</b> ( <i>Urszula Samotyja</i> ) .....	7
<b>Inga Klimczak, Marta Ciężyńska</b> Porównanie metody miareczkowej i UPLC w oznaczaniu zawartości kwasu askorbinowego w napojach bezalkoholowych .....	9
<b>Elżbieta Gujska, Marta Czarnowska</b> Badanie zawartości folianów i kwasu foliowego w przecierowych sokach wielowarzywnych i owocowo-warzywnych .....	16
<b>Inga Klimczak, Anna Gliszczyńska-Świgło, Anna Malicka</b> Wpływ przechowywania i rodzaju opakowania na zawartość kwasu askorbinowego w wybranych sokach owocowych dla niemowląt .....	24
<b>Waldemar Żyngiel</b> Jakość mikrobiologiczna i trwałość soków przecierowych z marchwi utrwalonych technologią wysokociśnieniową (HPP) .....	33
<b>Krzysztof Marszałek, Marta Mitek, Sylwia Skąpska, Stanisław Kalisz, Iwona Ścibisz, Iwona Ulman</b> Wpływ wysokich ciśnień hydrostatycznych (UHP) na jakość soków i nektarów truskawkowych .....	43
<b>Przemysław Dmowski, Maria Śmiechowska, Kaja Karwowska</b> Wpływ czasu parzenia na zawartość wybranych składników bioaktywnych w herbatkach Pu-Erh .....	52
<b>Beata Drużyńska, Piotr Skubek</b> Oznaczanie wybranych związków biologicznie aktywnych oraz badanie właściwości przeciwutleniających ekstraktów z mięszu i skórki owoców mango .....	60
<b>Beata Pyryt</b> Zawartość polifenoli ogółem w wybranych sokach owocowych oraz ich aktywność przeciwutleniająca .....	68
<b>Rafał Wołosiak, Kamil Cheda</b> Właściwości przeciwutleniające buraków ćwikłowych i ich przetworów .....	75

<b>Dorota Wichrowska, Tadeusz Wojdyła</b> Wpływ nawadniania kropłowego na zawartość przeciwutleniaczy w owocach dyni świeżej i utrwalonej .....	83
<b>Renata Kazimierzczak, Ewelina Hallmann, Aleksandra Holeszowska-Kowalska, Maria E. Rembialkowska</b> Porównanie zawartości związków antyoksydacyjnych w dostępnych na rynku przygotowaniach ziołowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej .....	90
<b>Anna Gramza-Michałowska, Rafał Pfeiffer, Andrzej Sidor, Małgorzata Jezierska</b> Ocena zmian potencjału przeciwutleniającego wybranych warzyw poddanych obróbce technologicznej .....	100
<b>Maria Małecka, Anna Dereżyńska, Maria Sielicka</b> Zawartość nadtlenku wodoru w naparach czarnej i zielonej herbaty w zależności od czasu parzenia .....	109
<b>Anna Olejnik, Wojciech Białas, Joanna Tomczyk, Grażyna Lewandowicz</b> Cytotoksyczność i genotoksyczność soku z ziemniaka .....	116
<b>Anna Sokół-Lętowska, Alicja Z. Kucharska, Agnieszka Nawirska-Olszańska</b> Wpływ dodatku cukru na jakość nalewek wiśniowych podczas przechowywania .....	124
<b>Agata Kurzawska, Danuta Górecka, Karolina Krzemińska, Krzysztof Dziezic</b> Zawartość błonnika pokarmowego i jego frakcji w palce wodnej wąskolistnej ( <i>Typha angustifolia</i> ) .....	133
<b>Danuta Górecka, Bogdan Pacholek, Kamila Napierała, Krzysztof Dziezic</b> Ocena możliwości wykorzystania wysokobłonnikowych odpadów przemysłu owocowego i zbożowego w produkcji wyrobów ciastkarskich o cechach prozdrowotnych ...	140
<b>Lucyna Słomińska, Leszek Jarosławski, Małgorzata Gumienna, Zbigniew Czarnecki, Roman Zielonka, Marek Buszka, Genowefa Starogardzka</b> Możliwość wytwarzania bioaktywnego składnika żywności – amylodekstryny rozgałęzionej .....	149
<b>Aneta Cegielka</b> Wpływ stopnia wymiany podgardla wieprzowego mieszaniną olejów roślinnych na jakość burgerów drobiowych .....	158
<b>Krzysztof Dwiecki, Krystyna Olech, Małgorzata Nogala-Kałucka, Aleksander Siger</b> Wpływ fenolowych składników preparatu dymu wędzarniczego na oksydację membran lipidowych .....	167
<b>Elwira Worobiej, Joanna Pałyga, Małgorzata Piecyk</b> Charakterystyka wybranych związków odżywczych i nieodżywczych w produktach z nasion komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) .....	176

<b>Renata Cegielska-Radziejewska, Tomasz Szablewski, Grzegorz Leśniewski, Jacek Kijowski</b>	
Przeciwbakteryjne działanie modyfikowanego lizozymu wobec mikroflory rozdrobnionego mięsa wieprzowego .....	184
<b>Michał Halagarda</b>	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych jako element strategii jakościowej .....	193
<b>Jerzy Stangierski, Jacek Kijowski, Piotr Konieczny</b>	
Jakość i wykorzystanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie .....	202
<b>Dariusz Kowalczyk, Barbara Baraniak</b>	
Wpływ powłok hydrokoloidowych na cechy jakościowe smażonego mięsa z piersi indyka .....	211
<b>Joanna Le Thanh-Blicharz, Zuzanna Małysek, Aleksander Walkowski, Grażyna Lewandowicz</b>	
Preparaty skrobiowe otrzymywane metodą wysokociśnieniowej homogenizacji jako składniki żywności typu „light” .....	220
<b>Hanna Śmigielska, Joanna Le Thanh-Blicharz</b>	
Wpływ adsorpcji soli organicznych i nieorganicznych żelaza i cynku na właściwości reologiczne skrobi modyfikowanej .....	229
<b>Maciej Nastaj</b>	
Wpływ karagenu na właściwości reologiczne pian otrzymanych z preparatów białek serwatkowych .....	238
<b>Bartosz Solowiej</b>	
Wpływ skrobi modyfikowanych na właściwości reologiczne analogów serów topionych .....	247
<b>Karolina Assman, Natalia Czaja-Jagielska</b>	
Porównanie wybranych właściwości tradycyjnych i biodegradowalnych folii opakowaniowych stosowanych do pakowania żywności mrożonej .....	255