

## SPIS TREŚCI

1. Aspekty żywieniowe i legislacyjne wybranych grup żywności funkcjonalnej  
KATARZYNA STOŚ ..... 9
2. Dodatki do żywności: naturalne = bezpieczne ?  
JANUSZ CZAPSKI ..... 29
3. Działania przemysłu żywnościowego na rzecz poprawy jakości żywienia produktów  
MARTA TOMASZEWSKA ..... 41
4. Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych  
MIROSLAW SŁOWIŃSKI ..... 53
5. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą olejów jadalnych  
KRZYSZTOF KRYGIER, MAŁGORZATA WRONIAK, MAGDALENA MASZEWSKA ..... 65
6. Kształtowanie jakości żywieniowej pieczywa w procesie technologicznym na podstawie przedsiębiorstwa Lantmannen Unibake Poland Sp. z o.o.  
AGNIESZKA ZAGROBA, JANUSZ B. BERDOWSKI, WITOLD LISIECKI ..... 77
7. Akryloamid – charakterystyka, występowanie w żywności i ryzyko dla zdrowia  
HANNA MOJSKA ..... 87
8. Związki kształtujące jakość napojów winiarskich i spirytusowych  
EDYTA LIPIŃSKA, SYLWIA BONIN ..... 103
9. Wpływ procesów technologicznych na zawartość biotoksyn morskich w mięsie małży i skorupiaków  
MIROSLAW MICHALSKI ..... 119

|  |     |
|--|-----|
| 10. Zmiany jakościowe miodu w procesie jego pozyskiwania i przetwórstwa<br>SŁAWOMIR BAKIER .....                                     | 129 |
| 11. Jakość a proces technologiczny na przykładzie zakładów gastronomicznych<br>EWA CZARNIECKA-SKUBINA .....                          | 145 |
| 12. Wybrane aspekty jakości żywności niekonwencjonalnej<br>IZABELA STEINKA, ANITA KUKUŁOWICZ.....                                    | 169 |
| 13. Sposoby otrzymywania skrobi odpornej<br>MAŁGORZATA KAPELKO, TOMASZ ZIĘBA, WACŁAW<br>LESZCZYŃSKI, ARTUR GRYSZKIN, EWA ZDYBEL..... | 185 |