

## SPIS TREŚCI

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

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 Szwajkowska, 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 pochodzącym 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 parametr pozwalający na wykrywanie wad mięsa wieprzowego ..... 218

**Joanna Jasnowska-Malecka**

Immunodiagnostyczne testy do oznaczania składników alergennych pochodzenia roślinnego ..... 226