

Spis treści

PRZEDMOWA

SMOLKA Z.

Konferencja naukowa – środowiskiem realizacji filozofii spotkania osoby ludzkiej.....5

1. BIŁOS Ł., CZABAJ S., JURUĆ M.
Ocena jakości miodów pod względem wybranych cech fizycznych.....9

2. BIŁOS Ł., CHEŁSTOWSKA R.
Wpływ sposobu suszenia wybranych owoców cytrusowych na zawartość olejków eterycznych.....23

3. BORSUK G., PAWŁOWSKI P., POCHWAŁA S., WYDRYCH J.
Eksperymentalna i teoretyczna analiza wpływu materiałów i kształtek konstrukcyjnych na wysokość strat ciśnienia wody w domowych instalacjach centralnego ogrzewania.....39

4. BORSUK G., POCHWAŁA S., WYDRYCH J., ZUBIK J.
Zastosowanie narzędzi BIM w projektowaniu instalacji wewnętrznych budynków jednorodzinnych.....49

5. DEREŃ K., SZEWCZYK A., CIENIAWSKA B., OWSIAK Z.
Copper deposition on the sprayed objects depending on the type of applied preparation and nozzle.....59

6. DÖHNER E., TOMASZEWSKI S.
Wpływ preparatów zawierających pożyteczne mikroorganizmy na zawartość białka w pszenicy podczas nawilżania ziarna i przechowywania w silosach.....67

7. ŁUSIAK T., TOMASZEWSKI S., DOLEŻAŁ P., ZEMAN L., SZWEDZIAK K., POLAŃCZYK E.
Systém konzervace obilovin s vyšší vlhkostí.....75

8. DĄBROWSKA-MOLENDA M., NAWROCKI L.
Czy tylko człowiek jest smakoszem?.....91

9. HETMAŃCZYK I.
Wpływ rozmiaru ogumienia na bezpieczeństwo i komfort użytkowników ruchu.....101

10. JAKUBOWSKI T., LOPUSHNYAK V., SYROTYUK S.
Wybrane aspekty prac badawczo-rozwojowych.....115

11.	LEDWOŃ K.Z. Inteligentne nanostruktury jako współczesne artefakty o nieograniczonym zastosowaniu.....	127
12.	LESZCZYŃSKA D., PRÓCHNIAK T., DOMAŃSKA J., KOSTIW P. Rola jęczmienia w produkcji roślinnej.....	137
13.	MATUSZEK D., CHEŁPA A. Zastosowanie substancji słodzących w produkcji żywności.....	147
14.	OWSIK Z., WOLNIAK B. Infrastruktura procesów logistycznych w gospodarstwach rolnych.....	155
15.	SOBOL Z., JAKUBOWSKI T., LOPUSHNYAK V., SYROTYUK S. Oddziaływanie czynników związanych z produkcją ziemniaka i jego przetwarzaniem na stężenie akrylamidu w produktach smażonych i pieczonych.....	165
16.	TOMASZEWSKI S., ŠUSTOVÁ K., KALHOTKA L., POLAŃCZYK E., PLICH T., Jakość mikrobiologiczna jogurtu pod koniec okresu przydatności do spożycia.....	185
17.	WRONA P., SOBOL Z., JAKUBOWSKI T. Charakterystyka systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności.....	193