

SPIS TREŚCI

Wstęp (<i>Maria Małecka</i>)	5
Maria MAŁECKA	
Bezpieczeństwo żywności w regulacjach prawnych	7
Jacek KOZIOŁ	
Etyka w produkcji żywności	18
Daniela GWIAZDOWSKA, Marian FILIPIAK	
Metody wykrywania mikroorganizmów patogennych w żywności	25
Jerzy ZIELNICA	
Wybrane problemy bezpieczeństwa żywności	40
Mirosława SZLACHTA	
Przesłanki rozwoju żywności funkcjonalnej	47
Mirosława SZLACHTA, Urszula SAMOTYJA	
Soki owocowe i piwo jako źródło związków o właściwościach przeciwutleniających	56
Bogdan PACHOLEK, Maria MAŁECKA	
Ocena aktywności przeciwutleniaczy w tłuszczach i w układach modelowych	65
Renata ZAWIRSKA-WOJTASIAK, Urszula SAMOTYJA, Anna FRANCUSKIEWICZ	
Wpływ naturalnych przeciwutleniaczy na trwałość oleju sojowego	76
Maria PIORUŃSKA-STOLZMANN, Maria ISKRA	
Wpływ naturalnych przeciwutleniaczy na lipoproteiny osocza	86
Inga KLIMCZAK, Anna GLISZCZYŃSKA-ŚWIGŁO	
Wpływ przechowywania na jakość sensoryczną oraz zawartość kwasu ferulowego i <i>p</i> -winylogwajakolu (PVG) w soku pomarańczowym	94
Ilona GNIADEK, Andrzej SOBCZYŃSKI	
Fosforany w przetwórstwie mięsa	103