

ŻYWNOŚĆ W XXI WIEKU OD PRODUCENTA DO KONSUMENTA

Praca pod redakcją:
Doroty Gałkowskiej, Stanisława Kowalskiego, Gabrieli Zięc

Kraków 2021 r.

**POLSKIE TOWARZYSTWO TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI
ODDZIAŁ MAŁOPOLSKI**

**WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja
w Krakowie**

KOMITET NAUK O ŻYWNOŚCI PAN

**ŻYWNOŚĆ W XXI WIEKU
OD PRODUCENTA DO KONSUMENTA**

**Dorota Gałkowska, Stanisław Kowalski, Gabriela Zięc
(redaktorzy)**

Kraków, 2021 r.

Recenzenci Naukowi

dr hab. inż. Emilia Bernaś, prof. URK; dr hab. inż. Wiktor Berski, prof. URK; dr Urszula Błaszczyk; dr hab. inż. Barbara Borczak, prof. URK; dr Iwona Drożdż; prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz; dr hab. inż. Dorota Gałkowska, prof. URK; dr hab. Maja Grabacka, prof. URK; dr hab. inż. Dorota Gumul, prof. URK; prof. dr hab. inż. Lesław Juszczyk; dr hab. inż. Joanna Kapusta-Duch, prof. URK; dr hab. inż. Karen Khachatryan, prof. URK; prof. dr hab. inż. Aneta Kopeć; dr hab. inż. Anna Korus, prof. URK; dr hab. inż. Stanisław Kowalski, prof. URK; dr hab. inż. Piotr Kulawik, prof. URK; dr Marta Liszka-Skoczylas; dr hab. inż. Marcin Łukasiewicz, prof. URK; dr inż. Ireneusz Maciejaszek; prof. dr hab. inż. Władysław Migdał; dr hab. Magdalena Mika, prof. URK; dr inż. Paulina Pająk, prof. URK; mgr inż. Michał Pancierz; dr Ewa Piątkowska, prof. URK; dr inż. Agnieszka Pluta-Kubica; dr hab. inż. Agnieszka Rybowska, prof. UMG; dr hab. Anna Sadowska-Rociek, prof. URK; dr hab. inż. Marek Sady, prof. URK; prof. dr hab. inż. Paweł Satora; dr Łukasz Skoczylas, prof. URK; dr Joanna Sobolewska-Zielińska; dr Robert Socha, prof. URK; dr inż. Anna Stępień; dr hab. Magdalena Surma, prof. URK; prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka; dr hab. Ewelina Węsierska; dr hab. inż. Mariusz Witczak, prof. URK; dr hab. inż. Teresa Witczak, prof. URK; dr Gabriela Zięć; dr hab. Rafał Ziobro, prof. URK

Projekt okładki

mgr inż. Michał Pancierz

Wydawca

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności
Wydawnictwo Naukowe PTTŻ,
31-149 Kraków, ul. Balicka 122,
e-mail: redakcja@pttz.org

© *Copyright by Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Kraków 2021*

ISBN 978-83-953897-2-6

Wydawnictwo finansowane w ramach umowy DNK/SN/465057/2020 ze środków
Ministra Edukacji i Nauki w ramach programu „Doskonała nauka” – moduł: wsparcie
konferencji naukowych

Za treść zamieszczonych materiałów odpowiadają ich autorzy.

Spis treści

Andrzej Baryga, Bożenna Poleć

Wykorzystanie pofermentu z procesu fermentacji wysłodków buraczanych w perspektywie uzyskania wysokiej jakości surowca do produkcji cukru.....6

Lucia Benešova, Silvia Jakabová, Michaela Lechocká, Ladislav Ondruš, Jozef Čapla, Jozef Golian

Textural properties of cod fish depending on the country of origin20

Wiktor Berski, Edyta Maja Kutyla-Kupidura, Marek Sikora

Physical properties of sucrose-free muffins sweetened with xylitol and acesulfame K blends.....27

Urszula Błaszczyk

Potencjalne zastosowanie bakteriocyn o strukturze cyklicznej do konserwowania żywności38

Barbara Borczak, Marek Sikora, Joanna Kapusta-Duch, Weronika Morawiec

Analiza porównawcza właściwości żywieniowych chrupek ziemniaczanych i pszenno-ziemniaczanych49

Barbara Borczak, Marek Sikora, Joanna Kapusta-Duch, Weronika Kubas

Wpływ dodatku wybranych substancji intensywnie słodzących na aktywność antyoksydacyjną herbatników bezcukrowych59

Agnieszka Cholewa-Wójcik, Agnieszka Kawecka

Wzornictwo opakowań produktów typu snack – perspektywa konsumenta68

Tomasz Dziubyna, Ewa Piątkowska

Wpływ diety na funkcjonowanie układu pokarmowego w celiakii – badania ankietowe .83

Iwona Gientka, Monika Malitka, Wiktoria Sobol

Porównanie fermentacji napojów kombucha przygotowanych na bazie herbat owocowych i ziołowych99

Jadwiga Glica, Marzena Danowska-Oziewicz, Karolina Zawojek

Pączki, faworki i marcepan – przysmaki warmińsko-mazurskiej kuchni w aspekcie oceny organoleptycznej i wartości odżywczej110

Dorota Gumul, Anna Areczuk, Renata Sabat, Anna Wywrocka-Gurgul, Katarzyna Szary-Sworst

Porównanie składu chemicznego ziemniaków o różnym kolorze mięszu127

Jolanta Gut, Małgorzata Krzywonos, Agnieszka Piekara

Winnice w Polsce137

<i>Silvia Jakobová, Lucia Benešová, Peter Zajác, Jozef Golian</i> Changes in fatty acids in frozen and heat-treated fillets of freshwater and saltwater fish species.....	151
<i>Joanna Kapusta-Duch, Paulina Knop</i> Zmiany zawartości polifenoli ogółem w kapuście kiszonej białej chłodniczo składowanej pochodzącej z upraw konwencjonalnych i ekologicznych.....	160
<i>Paulina Kęska, Joanna Stadnik</i> Biologicznie aktywne peptydy hamujące działanie dipeptydylopeptydazy IV jako strategia przeciw cukrzycy typu 2	173
<i>Paulina Kęska, Karolina Ferysiuk, Karolina M. Wójciak, Adrianna Stasiewicz</i> Wpływ dodatku ekstraktu z <i>Silybum marianum</i> na wybrane wyróżniki jakości sterylizowanych konserw wieprzowych.....	184
<i>Paulina Kęska, Karolina Wójciak, Joanna Stadnik, Natalia Łatwińska</i> Ocena możliwości zastosowania ekstraktu z ostropestu plamistego w konserwie wieprzowej sterylizowanej jako czynnika kształtującego potencjał przeciwtleniający produktu.....	198
<i>Radosław Kowalski, Urszula Pankiewicz, Grażyna Kowalska, Jakub Wyrostek, Monika Sujka, Artur Mazurek, Marzena Włodarczyk-Stasiak, Ewelina Zielińska</i> Ocena możliwości wykorzystania pozostałości poekstrakcyjnych pąków goździkowca korzennego jako wtórnego surowca olejkowego.....	208
<i>Lidia Kurp, Marzena Danowska-Oziewicz, Elżbieta Sikora</i> Wiedza i opinie konsumentów na temat batatów i ich wykorzystania w produkcji potraw	218
<i>Justyna Libera, Agnieszka Latoch</i> Zastosowanie liofilizatu z ostropestu plamistego w technologii kiełbas dojrzewających o obniżonym dodatku azotanu(III) sodu.....	228
<i>Małgorzata Makarewicz, Agata Nykaza</i> Wpływ wodnych ekstraktów z czystka (<i>Cistus</i> L.) na wzrost wybranych drobnoustrojów probiotycznych	239
<i>Diana Mańko-Jurkowska, Agata Górską</i> Heat-induced denaturation and gelation of whey protein-stabilized emulsions: a review	255
<i>Aneta Ocieczek, Dominika Mesinger, Dominika Kamińska</i> Porównanie właściwości sorpcyjnych wybranych typów kaszek dla dzieci w kontekście szacowania ich stabilności przechowalniczej.....	266

<i>Monika Pliszka, Małgorzata Darewicz</i> Badania <i>in silico</i> oraz <i>in vitro</i> peptydów z hydrolizatów białek żywności w aspekcie profilaktyki zespołu metabolicznego	278
<i>Urszula Pomięto, Natalia Imburska, Ewa Piątkowska</i> Badanie nawyków i zwyczajów żywieniowych wybranej populacji w kontekście ryzyka rozwoju przewlekłych chorób niezakaźnych.....	289
<i>Tomasz Puksza</i> Jakość zdrowotna bananów	308
<i>Tomasz Ratajczak, Joanna Skoczylas, Kinga Dziadek, Aneta Kopeć</i> Analiza składu chemicznego wybranych produktów bezglutenowych	319
<i>Agnieszka Rybowska</i> Chia czy siemię lniane – opinie i zachowania rynkowe konsumentów.....	328
<i>Magdalena Skotnicka</i> Ocena akceptacji placków z dodatkiem mąki z mącznika młynarka (<i>T. molitor</i>)	340
<i>Joanna Sobolewska-Zielińska, Dorota Gałkowska, Katarzyna Blitek, Alicja Klag</i> Jakość lodów produkowanych w skali przemysłowej i rzemieślniczej.....	351