

**NAUKI INŻYNIERSKIE
I TECHNOLOGIE
ENGINEERING SCIENCES
AND TECHNOLOGIES**

nr 37 • 2021

Redaktor/Editor

Prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów

tel. 71 3680427, e-mail: tomasz.lesiow@ue.wroc.pl

Sekretarz redakcji/Editorial Assistant

Dr Wioletta Turowska

tel. 71 36 80 768, e-mail: wioletta.turowska@ue.wroc.pl

RADA NAUKOWA/EDITORIAL BOARD

Dr Thierry Astruc, PhD, French National Institute for Agricultural Research – INRA, France; meat science

Prof. Milan Čertík, PhD, Slovak University of Technology, Slovakia; biochemical technology, bioorganic chemistry

Prof. Koo Bok Chin, PhD, Chonnam National University, South Korea; animal science, food science, human nutrition

Prof. Józefa Chrzanowska, PhD, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland; food technology

Prof. Konrad Dabrowski, PhD, Ohio State University, USA; aquaculture and fisheries

Prof. Zenon Foltynowicz, PhD, Poznań University of Economics and Business, Poland; ecology, nanomaterials, innovative packaging systems

Prof. David E. Gerrard, PhD, Virginia Polytechnic Institute and State University, USA; meat science, muscle biology

Dr Jiang Jiang, PhD, Jiangnan University, China; food chemistry and oil processing

Prof. dr. h.c. Gordana Kralik, PhD, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Croatia; poultry science

Prof. Tomasz Lesiów, PhD, Wrocław University of Economics and Business, Poland; food technology and nutrition, food quality and safety

Prof. Andrzej Pisula, PhD, Warsaw University of Life Sciences – SGGW, Poland; meat science

Prof. Piotr Przybyłowski, PhD, Gdynia Maritime University, Poland; commodity science, quality management

Dr Andrzej Sośnicki, PhD, University of Maryland at College Park, USA; meat technology

Prof. Zdzisław Targoński, PhD, University of Life Sciences in Lublin, Poland; biotechnology

Prof. Macdonald Wick, PhD, Ohio State University, USA; animal science

Prof. Dorota Witrowa-Rajchert, PhD, Warsaw University of Life Sciences – SGGW, Poland; food technology

Prof. Joanna Wyka, PhD, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland; human nutrition

Prof. Youling L. Xiong, PhD, University of Kentucky, USA; food technology, food chemistry

Prof. Wangang Zhang, PhD, Nanjing Agricultural University, China; meat science

KOMITET REDAKCYJNY/ASSOCIATE EDITORS

Dr hab. Joanna Harasym, PhD, Wrocław University of Economics and Business, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

Dr hab. Małgorzata A. Jarossová, PhD, University of Economics in Bratislava, Slovakia; food science

Dr hab. Agnieszka Orkusz, PhD, Wrocław University of Economics and Business, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

Dr hab. Urszula Tylewicz, PhD, University of Bologna, Italy; food science and biotechnology

REDAKTOR TEMATYCZNY/SECTION EDITOR

Dr hab. Joanna Harasym, PhD, Wrocław University of Economics and Business, Poland

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

nr 37•2021



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2021

Redakcja wydawnicza: Elżbieta Macauley, Tim Macauley, Dorota Pitulec, Aleksandra Śliwka

Redakcja techniczna: Barbara Łopusiewicz

Korekta: Barbara Łopusiewicz, Joanna Świrska-Korlub

Łamanie: Małgorzata Myszowska

Projekt okładki: Beata Dębska

Informacje o naborze artykułów i zasadach recenzowania
znajdują się na stronach internetowych

www.nit.ue.wroc.pl

www.wydawnictwo.ue.wroc.pl

Praca opublikowana na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa

Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe (CC BY-SA 4.0).

Skrócona treść licencji na <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.pl>



ISSN 2080-5985
e-ISSN 2449-9773

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Zamówienia na opublikowane prace należy składać na adres:

Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu

ul. Komandorska 118/120, 53-345 Wrocław

tel. 71 36 80 602; e-mail: econbook@ue.wroc.pl

www.ksiegarnia.ue.wroc.pl

Druk i oprawa: TOTEM

Spis treści

Wstęp	7
Paulina Cader, Tomasz Lesiów: Weganizm i wegetarianizm jako diety we współczesnym społeczeństwie konsumpcyjnym / Veganism and vegetarianism as diets in contemporary consumer society	9
Agnieszka Ciekańska, Tomasz Lesiów: Rola substancji słodzących, w tym polioli, w diecie człowieka. Badania ankietowe / The role of sweeteners, including polyols, in the human diet. Questionnaire surveys.....	34
Ryszard Cierpiszewski: Wykorzystanie nanokompozytów polimerowych zawierających nanocząstki metali jako materiałów opakowaniowych / The use of polymer nanocomposites containing metal nanoparticles as packaging materials	57
Joanna Harasym: Katalog nowej żywności – informacyjna baza danych w procesie wprowadzania nowej żywności na rynki europejskie / Novel food catalogue – an information database for introducing novel food on the European markets	75
Urszula Kaim: Methods for the valorisation of agri-food waste according to the circular bioeconomy concept / Kierunki zagospodarowania odpadów rolno-spożywczych w biogospodarce o obiegu zamkniętym	94
Mohammad Rizwan Khan, Youling Xiong, Martyna Michniewicz, Tomasz Lesiów: Graphic abstract as a required element in manuscript submission and acceptance / Abstrakt graficzny jako element wymagany przy składaniu i akceptacji manuskryptu.....	113
Martyna Michniewicz, Tomasz Lesiów: Przekąski nie tylko dla turystów. Praca przeglądowa / Snacks not only for tourists. Overview.....	123
Agnieszka Orkusz: Owady jadalne – żywność przyszłości / Edible insects – future food.....	151
Agnieszka Ryznar-Luty, Nicole Gryndys: Dostępność mlecznych produktów bezlaktozowych w ofercie handlowej miasta Strzegom / Availability of lactose-free milk products in the commercial offer of the city of Strzegom.....	161
Maria Śmiechowska, Monika Drozd: Salt content in spice mixtures of selected producer on the Polish market / Zawartość soli w mieszkankach przyprawowych wybranych producentów na polskim rynku.....	171
Karolina Tarapata, Tomasz Lesiów: Zmiany zachodzące w owocach i warzywach w łańcuchu logistycznym i sposoby ich ograniczania. Część 1 / Changes in fruit and vegetables in the logistical chain and methods to prevent them. Part 1	182
Piotr Szefer: Rekomendacja podręcznika pt. <i>Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia</i> pod redakcją Agaty Witczak i Zdzisława E. Sikorskiego	206

Wstęp

W rocznym wydaniu czasopisma zamieszczono jedenaście artykułów naukowych oraz rekomendację książki pod redakcją Agaty Witczak i Zdzisława E. Sikorskiego pt. *Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia* wydanej przez PWN.

W pierwszym opracowaniu omówiono czynniki mające wpływ na wybór diety wegetariańskiej oraz wskazano, że jej stosowanie wymaga ciągłego kontrolowania kondycji własnego ciała, jak też stałego pogłębiania wiedzy w tym zakresie, popartej konsultacjami medycznymi i dietetycznymi. W drugim tekście, opierając się na przeprowadzonych badaniach ankietowych, przedstawiono zwyczaje żywieniowe konsumentów dotyczące substancji słodzących, ich wiedzę na ten temat oraz dane dotyczące częstotliwości ich spożycia ze szczególnym uwzględnieniem polioli. W trzecim artykule przedstawiono propozycje wykorzystania nanocząstek metali i ich tlenków do wytwarzania materiałów opakowaniowych żywności opartych na tworzywach sztucznych. W czwartym opracowaniu przybliżono zawartość informacyjnej bazy danych dotyczącej wprowadzania nowej żywności (po 15 maja 1997 r.) wspieranej przez Katalog Nowej Żywności. Kolejny artykuł dotyczy metody waloryzacji odpadów rolno-spożywczych zgodnej z koncepcją biogospodarki o obiegu zamkniętym. W szóstym opracowaniu podano praktyczne informacje umożliwiające przygotowanie abstraktu graficznego. W wielu przypadkach jego zamieszczenie decyduje o przyjęciu manuskryptu przez czasopismo zagraniczne. Siódmy artykuł dotyczy alternatywnego zastąpienia żywności typu *fast food* i żywności przetworzonej przez przekąski, w tym dominujące wśród nich przekąski roślinne. W kolejnym tekście przedstawiono aktualny stan wiedzy na temat jadalnych owadów stanowiących interesującą alternatywę pokarmową dla produktów mięsnych. Stwierdzono, że może się to przyczynić do zapewnienia światowego bezpieczeństwa żywnościowego. W dziewiątym artykule oceniono dostępność mlecznych produktów bezlaktozowych w sklepach stacjonarnych małego miasta, jakim jest Strzegom, zainteresowanie tymi produktami wśród klientów oraz ich wiedzę na temat przeznaczenia tego rodzaju produktów. W dziesiątym tekście oceniono zawartość soli w tradycyjnych mieszankach przyprawowych i zaproponowano stosowanie innowacyjnych mieszanek przypraw o obniżonej zawartości soli lub też produktów przyprawowych bez jej dodatku. W ostatnim opracowaniu przedstawiono zmiany zachodzące w owocach i warzywach w poszczególnych ogniwach łańcucha logistycznego oraz omówiono możliwości ich ograniczenia.

Jako redaktor *Nauk Inżynierskich i Technologii* zachęcam do zapoznania się z wymienionymi opracowaniami oraz do sięgnięcia po rekomendowaną książkę.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów

