

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

1 (32) • 2019

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, 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, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

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

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

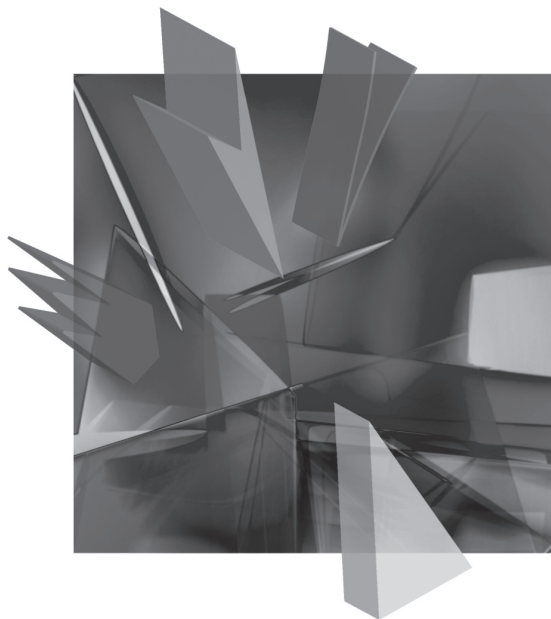
Dr hab. Urszula Tylewicz, PhD, University of Bologna, Italy; food science and biotechnology

REDAKTOR TEMATYCZNY/SECTION EDITOR

Dr hab. Zuzanna Goluch, PhD, Wrocław University of Economics, Poland

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

1 (32) • 2019



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2019

Redakcja wydawnicza: Joanna-Świrska-Korłub

Redakcja techniczna: Barbara Łopusiewicz

Korekta: Rafał Galos

Łamanie: Beata Mazur

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
Zuzanna Goluch, Kamila Mielcarek: Częstość i preferencje spożycia przez mieszkańców województwa dolnośląskiego w wieku 19-50 lat mrożonych deserów jako funkcjonalnej żywności probiotycznej / Frequency and preferences of the consumption by the inhabitants of Lower Silesia aged 19-50 of frozen desserts as functional probiotics.....	9
Magdalena Słowińska: Wykorzystanie testu chi-kwadrat w badaniach preferencji żywieniowych konsumentów / Use of the chi-square test in consumer preferences studies.....	24
Magdalena Słowińska, Tomasz Lesiów: Preferencje i zachowania turystów krajowych na rynku gastronomicznym na przykładzie Wrocławia / Preferences and behavior of domestic tourists on the gastronomic market taking the example of Wrocław	39
Anna Żbikowska, Agata Mendryk, Sylwia Onacik-Gür, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Iwona Szymańska: Analiza opinii konsumentów na temat bezpieczeństwa opakowań do żywności. Badania wstępne / Analysis of consumers opinions on the safety of food packaging. Preliminary research	58
Maria Nowicka-Skowron: Recenzja książki Artura Świerczka pt. <i>Zarządzanie łańcuchem dostaw w ujęciu zintegrowanym</i>	70

Wstęp

W niniejszym numerze czasopisma zamieszczono cztery artykuły naukowe oraz jedną informację o książce.

Pierwszy artykuł przedstawia częstotliwość i preferencje spożycia przez mających 19-50 lat mieszkańców województwa dolnośląskiego mrożonych deserów jako funkcjonalnej żywności probiotycznej. Stwierdzono, że respondenci preferują naturalną żywność probiotyczną, mają podstawową wiedzę o probiotykach, lubią spożywać lody, ale ich wiedza na temat tych lodów, mających cenne walory prozdrowotne, nie jest zadowalająca.

Kolejne opracowanie dotyczy wykorzystania testu chi-kwadrat w badaniach preferencji żywieniowych konsumentów. Zamierzeniem jest, aby w podobny sposób przybliżyć praktyczne zastosowanie innych metod statystycznych.

W trzecim tekście przedstawiono preferencje i zachowania turystów krajowych na rynku gastronomicznym na przykładzie Wrocławia. Wskazano, że jednym ze skutków ogłoszonej przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) pandemii COVID-19 może być upadłość wielu lokali gastronomicznych. Ich powrót do normalnego funkcjonowania będzie się wiązał z kontynuowaniem dotychczasowej oferty, a także stworzy szansę na jej przemysłenie i stworzenie nowej, dopasowanej do warunków aktualnie panujących na rynku. Artykuł może pomóc w odpowiednim zaplanowaniu sieci placówek gastronomicznych, polegającym na przykład na zwiększeniu liczby barów mlecznych i barów szybkiej obsługi oraz zwiększeniu oferty związanej z turystyką kwalifikowaną.

W czwartym artykule omówiono wyniki przeprowadzonej ankiety dotyczącej bezpieczeństwa opakowań do żywności. Wykazano, że mimo wiedzy ankietowanych o możliwym wpływie opakowania na zapakowaną w nie żywność i wskazywania opakowań szklanych jako najbezpieczniejszych, 2/3 respondentów przy wyborze produktu żywnościowego nie brało pod uwagę tego aspektu. Czym się zatem kierowali badani: wygodą użytkowania, funkcjonalnością, atrakcyjnością opakowania czy aspektem bezpieczeństwa lub ekologii?

Jako redaktor „Nauk Inżynierskich i Technologii” zachęcam do zapoznania się z artykułami prezentowanymi w niniejszym numerze czasopisma oraz sięgnięcia po książkę pt. *Zarządzanie łańcuchem dostaw w ujęciu zintegrowanym*, autorstwa Artura Świerczka, wydaną w Warszawie 2019 roku nakładem Wydawnictwa PWE.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów