

# NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

3 (22) • 2016



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu  
Wrocław 2016

Redakcja wydawnicza: Dorota Pitulec

Redakcja techniczna: Barbara Łopusiewicz

Korekta: Barbara Cibis

Łamanie: Beata Mazur

Projekt okładki: Beata Dębska

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

[www.nit.ue.wroc.pl](http://www.nit.ue.wroc.pl)

[www.wydawnictwo.ue.wroc.pl](http://www.wydawnictwo.ue.wroc.pl)

Publikacja udostępniona na licencji Creative Commons

Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-Bez utworów zależnych 3.0 Polska

(CC BY-NC-ND 3.0 PL)



© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu  
Wrocław 2016

**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./fax 71 36 80 602; e-mail: [econbook@ue.wroc.pl](mailto:econbook@ue.wroc.pl)

[www.ksiegarnia.ue.wroc.pl](http://www.ksiegarnia.ue.wroc.pl)

Druk i oprawa: TOTEM

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	7
<b>Ludmila Bogacz-Radomska, Joanna Harasym:</b> UVA radiation enhancement of $\beta$ -carotene yields in <i>Rhodotorula mucilaginosa</i> / Zwiększenie produkcji beta-karotenu w drożdżach <i>Rhodotorula mucilaginosa</i> pod wpływem promieniowania UVA .....	9
<b>Joanna Harasym, Ludmila Bogacz-Radomska:</b> Colorants in foods – from past to present / Barwniki w żywności – od przeszłości do teraźniejszości	21
<b>Adrian Jankojć, Tomasz Lesiów, Ewa Biazik:</b> Substytuty mięsa firmy Quorn™ na polskim rynku. Część 1 / Quorn™ meat substitutes on Polish market. Part 1 .....	36
<b>Agnieszka Orkusz, Bartosz Gorla:</b> Ocena sposobu żywienia mieszkańców domu pomocy społecznej na terenie województwa dolnośląskiego / Assessment of nutrition of the nursing home residents in Lower Silesia...	51
<b>Dariusz Piotrowski, Maciej Wawrzyniak, Edyta Celińska:</b> Procesy technologiczne i ich wizualizacja na potrzeby zautomatyzowanej linii do wypieku bułek kajerek / Technological processes and their visualization for automated Kaiser Rolls baking line .....	63
<b>Tomasz Podeszwa, Joanna Harasym, Piotr Czerniecki, Magdalena Kopacz:</b> Congress wort analysis from commercial buckwheat malt mixtures with RSM / Analiza brzezki kongresowej z komercyjnego słodu gryczanego z wykorzystaniem powierzchni odpowiedzi.....	77
<b>Tomasz Podeszwa, Joanna Harasym, Piotr Czerniecki, Magdalena Kopacz:</b> Top and bottom fermentation beer brewed with commercial buckwheat malt / Piwo górnej i dolnej fermentacji warzone z wykorzystaniem komercyjnego słodu gryczanego.....	90
<b>Anna Rusek, Ewa Biazik, Tomasz Lesiów:</b> Analysis and estimation of the application of selected sweeteners used in food by consumers. Part 1 / Analiza i ocena stosowania przez konsumentów wybranych substancji słodzących w żywności. Część 1 .....	101
<b>Andrzej Szymonik:</b> Recenzja monografii naukowej Barbary Galińskiej pt. <i>Gospodarka magazynowa</i> .....	116

## Wstęp

W niniejszym numerze czasopisma „Nauki Inżynierskie i Technologie” zamieszczono osiem artykułów o tematyce dotyczącej:

- możliwości zwiększenia wydajności produkcji  $\beta$ -karotenu przez grzyby *Rhodotorula mucilaginosa* (*Rhodotorula rubra*),
- roli barwników w technologii żywności oraz wzrastającej wiedzy konsumentów w tym zakresie i przekonania, że ich stosowanie (zwłaszcza barwników pochodzenia naturalnego) przez przemysł jest bezpieczne ze zdrowotnego punktu widzenia,
- nowego produktu – substytutu mięsa firmy QUORN™, który nie jest znany na polskim rynku,
- nieprawidłowości, które stwierdzono podczas oceny wartości odżywczej diet stosowanych w wybranym domu pomocy społecznej w województwie dolnośląskim,
- możliwości i korzyści wynikających z wprowadzenia wizualizacji procesów technologicznych zachodzących w linii do wypieku bułek kajerek,
- wykorzystania metody powierzchni odpowiedzi (RSM – *Response Surface Methodology*) w analizie brzoeczki kongresowej z komercyjnego słoju gryczanego,
- zastosowania komercyjnego słoju gryczanego jako surowca w produkcji piwa górnej i dolnej fermentacji,
- rynku słodzików w Polsce oraz wiedzy konsumentów na ich temat.

Przedstawiono także recenzję monografii naukowej dr inż. Barbary Galińskiej pt. *Gospodarka magazynowa*.

Życzymy przyjemnej lektury.

Redaktor Naczelny  
*prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów*