

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

1 (28) • 2018

Redaktor/Editor

Prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów

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

Sekretarz redakcji/Editorial Assistant

Dr inż. Ludmiła Bogacz-Radomska

tel. 71 3680258, e-mail: ludmila.bogacz-radomska@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. Wangang Zhang, PhD, Nanjing Agricultural University, China; meat science

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

KOMITET REDAKCYJNY/ASSOCIATE EDITORS

Dr Ludmiła Bogacz-Radomska, PhD, Wrocław University of Economics, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

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 Orkus, 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

REDAKTORZY TEMATYCZNI/SECTION EDITORS

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

Dr hab. Joanna Dziadkowiec, PhD, Krakow University of Economics, Poland

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

1 (28) • 2018



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2018

Redakcja wydawnicza: Dorota Pitulec
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

Publikacja udostępniona na licencji Creative Commons
Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-Bez utworów zależnych 3.0 Polska
(CC BY-NC-ND 3.0 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; ksiegarnienaukowe.pl

Druk i oprawa: TOTEM

Spis treści

Wstęp	7
Aleksandra Chuda, Krzysztof Ziemiński: Wpływ wysokich stężeń azotu na biologiczne oczyszczanie ścieków cukrowniczych/Effect of high nitrogen concentrations on the biological treatment of wastewater from the sugar industry.....	9
Ewa Czarniecka-Skubina, Artur Gluchowski: Turystyka gastronomiczna – fakty i mity / Gastronomic tourism – facts and myths	23
Tomasz Lesiów, Zenon Foltynowicz: Opakowania funkcjonalne w żywności / Functional packaging in food.....	32
Maria Śmiechowska: Czynniki wpływające na atrakcyjność kwiatów jadalnych / Factors that influence attractiveness of edible flowers	42
Mirosława Pluta-Olearnik: Recenzja książki pt. <i>Komunikacja międzykulturowa w biznesie</i> autorstwa Grażyny Rosy, Izabeli Ostrowskiej, Kamili Słupińskiej, Leszka Gracza.....	50

Wstęp

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

Przedmiotem pierwszej pracy było omówienie wpływu wysokich stężeń azotu na biologiczne oczyszczanie ścieków cukrowniczych. W drugim opracowaniu przedstawiono fakty i mity dotyczące turystyki gastronomicznej w Polsce. Zaprezentowano bogatą i zróżnicowaną ofertę turystyki gastronomicznej. Wskazano, że chociaż polską gastronomię cechuje tradycyjna gościnność, wysoka jakość usług oraz wykorzystanie polskich produktów żywnościowych, to dostępność informacji na jej temat dla potencjalnych odbiorców jest wciąż niezadowolająca. Kolejny artykuł dotyczył opakowań funkcjonalnych, takich jak: samopodgrzewające się butelki – iiamo oraz yoomi, samoogrzewające się puszki (*hot cans*), samochłodzące się puszki (*self-cooling cans*) oraz wskaźniki temperatury. Omówiono ich zastosowanie, zasadę działania i obchodzenia się z tak zapakowanym produktem. W ostatnim opracowaniu autorka przybliżyła możliwości wykorzystania kwiatów jadalnych jako elementu dekoracji potraw i źródła wrażeń nie tylko estetycznych, ale także smakowych.

Redaktor NIT prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów zachęca do zapoznania się z wymienionymi pracami oraz do sięgnięcia po książkę autorstwa Grażyny Rosy, Izabeli Ostrowskiej, Kamili Słupińskiej i Leszka Gracza pt. *Komunikacja międzykulturowa w biznesie*.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów