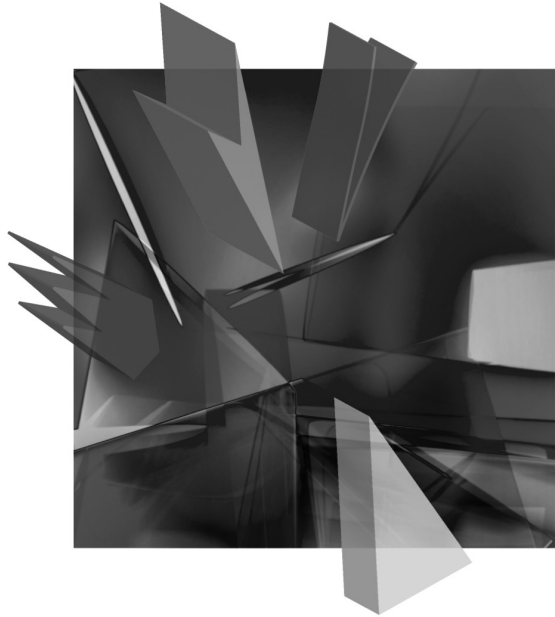


NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

4(11)•2013



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2013

Redaktor Wydawnictwa: Aleksandra Śliwka

Redaktor techniczny: Barbara Łopusiewicz

Korektor: Barbara Łopusiewicz

Łamanie: Małgorzata Czupryńska

Projekt okładki: Beata Dębska

Publikacja jest dostępna w Internecie na stronach:

www.ibuk.pl, www.ebscohost.com

Czasopismo jest indeksowane w bazie AGRO <http://agro.icm.edu.pl>,
w adnotowanej bibliografii zagadnień ekonomicznych BazEkon
http://kangur.uek.krakow.pl/bazy_ae/bazekon/nowy/index.php,
na platformie Index Copernicus International www.indexcopernicus.com
oraz w bazie naukowej IC Journals Master List
<http://journals.indexcopernicus.com/masterlist.php>

Kopiowanie i powielanie w jakiegokolwiek formie
wymaga pisemnej zgody Wydawnictwa

© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
Wrocław 2013

ISSN 2080-5985

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Druk: Drukarnia TOTEM

Nakład: 150 egz.

Spis treści

Wstęp	7
Adam Ekielski, Małgorzata Powalka, Tomasz Żelaziński: Przyspieszone badania trwałości wybranych barwników roślinnych.....	9
Ewa Flaczyk, Agnieszka Charzyńska, Monika Przeor, Józef Korczak: Akceptacja produktów żywnościowych na podstawie informacji na opakowaniach w zależności od wieku, wiedzy żywieniowej i płci konsumentów.....	20
Elżbieta Gąsiorek, Ewa Walaszczyk, Waldemar Podgórski: Makuch słonecznikowy jako substrat do równoczesnej syntezy kwasu szczawiowego oraz enzymów celulolitycznych i ksylanolitycznych przez <i>Aspergillus niger</i>	39
Dominika Guzek, Iwona Wojtasik-Kalinowska, Agnieszka Wierzbicka, Dominika Głębska: Zróznicowanie wybranych wyróżników jakości mięsa świń z tuczu ukierunkowanego i standardowego. Wyniki wstępne .	50
Joanna Kaniewska, Grażyna Gozdecka, Marek Domoradzki, Anna Szambowska: Przydatność przetwórcza i charakterystyka owoców jagody kamiczackiej i jej przetworów	58
Mariusz S. Kubiak, Marek Jakubowski, Włodzimierz Dolata: Optymalizacja procesu i elementów konstrukcji komory wędzarniczej z wykorzystaniem innowacyjnych narzędzi – modelowania CFD.....	68
Kamil Łacny, Małgorzata Janczar-Smuga: Postęp techniczny i technologiczny w produkcji słodu.....	77
Anna Marietta Salejda, Małgorzata Korzeniowska, Grażyna Krasnowska: Zachowania konsumentów na rynku mięsa.....	94
Krzysztof Siemianowski, Jerzy Szpendowski, Krzysztof Bohdziewicz, Piotr Kołakowski, Joanna Żylińska, Jacek K. Bardowski: Wartość odżywcza twarogu kwasowego otrzymanego z mleka zagęszczonego wyparanie oraz metodą ultrafiltracji (UF)	111

Summaries

Adam Ekielski, Małgorzata Powalka, Tomasz Żelaziński: The accelerated colour stability studies for selected plant pigments.....	19
Ewa Flaczyk, Agnieszka Charzyńska, Monika Przeor, Józef Korczak: Acceptance of food products on the basis of label information depending on age, gender and nutrition knowledge of consumers.....	36

Elżbieta Gąsiorek, Ewa Walaszczyk, Waldemar Podgórski: Sunflower seed meal as a substrate for the simultaneous biosynthesis of oxalic acid, cellulases and xylanases by <i>Aspergillus niger</i> strains.....	49
Dominika Guzek, Iwona Wojtasik-Kalinowska, Agnieszka Wierzbicka, Dominika Głabska: Differences in chosen quality properties of pig meat from conventional and oriented systems. Preliminary results	57
Joanna Kaniewska, Grażyna Gozdecka, Marek Domoradzki, Anna Szambowska: Processing and characteristic of Kamchatka berries and their products	67
Mariusz S. Kubiak, Marek Jakubowski, Włodzimierz Dolata: Optimization of the elements and process of construction of the smoke-dry cabin using the innovative CFD modeling tools	76
Kamil Łacny, Małgorzata Janczar-Smuga: Technical and technological progress in malt production	93
Anna Marietta Salejda, Małgorzata Korzeniowska, Grażyna Krasnowska: Consumer behaviour on the meat market	110
Krzysztof Siemianowski, Jerzy Szpendowski, Krzysztof Bohdziewicz, Piotr Kołakowski, Joanna Żylińska, Jacek K. Bardowski: Nutritional value of acid tvarog produced from milk concentrated by evaporation and ultrafiltration (UF)	119