

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

2 (29) • 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 Sońnicki, 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 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

REDAKTORZY TEMATYCZNI/SECTION EDITORS

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

Prof. Wojciech Golimowski, Wrocław University of Economics, Poland

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

2 (29) • 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
Grażyna Bortnowska: Ocena składu recepturowego dań obiadowych <i>ready-to-eat</i> poddanych pasteryzacji / Evaluation of the recipe composition of ready-to-eat pasteurized dinner dishes.....	9
Zuzanna Goluch, Piotr Nabiałek: Znaczenie płynów w diecie turysty / The significance of liquids in a tourist's diet	21
Kornelia Muss, Tomasz Lesiów: System wczesnego ostrzegania przed niebezpiecznymi zanieczyszczeniami żywności: biologicznymi, organicznymi i/lub nieorganicznymi związkami chemicznymi oraz przeciwdziałanie fałszowaniu żywności / The early warning system against dangerous contamination of food by variety of biological, organic and/or inorganic chemical compounds and prevention of food adulteration.....	33
Tuğçe Sevil Yaman: Effects of the 4th industrial revolution on civil engineering with special emphasis on structural engineering – the case of Germany / Wpływ czwartej rewolucji przemysłowej na inżynierię lądową ze specjalnym naciskiem na inżynierię budowlaną – przypadek Niemiec	56
Monika Janowicz: Rekomendacja książki pt. <i>Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego</i> pod redakcją naukową Piotra P. Lewickiego	78

Wstęp

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

Przedmiotem pierwszej pracy była ocena składu recepturowego przemysłowo wytwarzanych dań obiadowych *ready-to-eat* poddanych pasteryzacji. Konieczne staje się dokonywanie świadomego wyboru tego rodzaju dań przez konsumentów dzięki czytaniu składu recepturowego na etykiecie, aby mieć gwarancje ich wysokiej wartości odżywczej oraz informacje o tym, że nie zawierają zamienników mięsa i niedozwolonych substancji dodatkowych. W drugim opracowaniu przedstawiono znaczenie płynów w diecie zarówno dzieci, jak i dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem tych, którzy uprawiają turystykę. Kolejna praca dotyczyła Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach i Paszach (RASFF) odgrywającego kluczową rolę w zakresie zapewniania bezpieczeństwa żywności i pasz na każdym etapie łańcucha produkcyjnego poprzez natychmiastową reakcję na wykryte zagrożenie i informowanie o tym wszystkich członków systemu. W ostatnim zaprezentowanym artykule autorka przybliżyła wpływ 4. rewolucji przemysłowej na inżynierię lądową ze szczególnym naciskiem na inżynierię budowlaną na przykładzie Niemiec.

Redaktor NIT prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów zachęca do zapoznania się z wymienionymi opracowaniami oraz do sięgnięcia po książkę pod redakcją naukową prof. dr. hab. Piotra P. Lewickiego pt. *Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego*.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów