SPIS TREŚCI

Wstęp (*Maria Małecka*) 5

Maria MAŁECKA
Bezpieczeństwo żywności w regulacjach prawnych 7

Jacek KOZIOŁ
Etyka w produkcji żywności 18

Daniela GWIAZDOWSKA, Marian FILIPIAK
Metody wykrywania mikroorganizmów patogennych w żywności 25

Jerzy ZIELNICA
Wybrane problemy bezpieczeństwa żywności 40

Mirosława SZLACHTA
Przesłanki rozwoju żywności funkcjonalnej 47

Mirosława SZLACHTA, Urszula SAMOTYJA
Soki owocowe i piwo jako źródło związków o właściwościach przeciwutleniających 56

Bogdan PACHOŁEK, Maria MAŁECKA
Ocena aktywności przeciwutleniaczy w tłuszczach i w układach modelowych 65

Renata ZAWIRSKA-WOJTASIAK, Urszula SAMOTYJA,
Anna FRANCUSKIEWICZ
Wpływ naturalnych przeciwutleniaczy na trwałość oleju sojowego 76

Maria PIORUŃSKA-STOLZMANN, Maria ISKRA
Wpływ naturalnych przeciwutleniaczy na lipoproteiny osocza 86

Inga KLIMCZAK, Anna GLISZCZYŃSKA-ŚWIGŁO
Wpływ przechowywania na jakość sensoryczną oraz zawartość kwasu ferulowego i *p*-winylogwajakolu (PVG) w soku pomarańczowym 94

Ilona GNIADEK, Andrzej SOBCZYŃSKI
Fosforany w przetwórstwie mięsa 103