

INŻYNIERIA I APARATURA CHEMICZNA



CZASOPISMO NAUKOWO-TECHNICZNE
STOWARZYSZENIA INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW PRZEMYSŁU CHEMICZNEGO
oraz
STOWARZYSZENIA INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW MECHANIKÓW POLSKICH



Rok 48 (40)

marzec-kwiecień 2009 r.

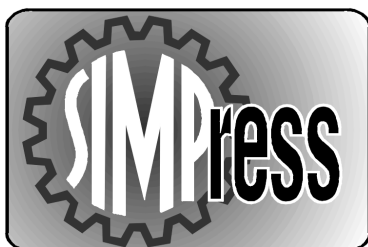
Nr 2/2009

SPIS TREŚCI

Inżynieria żywności

M. BARANOWSKA — Właściwości fizykochemiczne kefiru i biokefiru	18
M. BARANOWSKA, A. ŻBIKOWSKA, Z. ŻBIKOWSKI — Charakterystyka jogurtu produkowanego metodą przyspieszoną i termostatową	20
M. BARANOWSKA, A. ŻBIKOWSKA, Z. ŻBIKOWSKI — Porównanie cech jakościowych bio-jogurtu produkowanego metodą przyspieszoną i tradycyjną	23
A. BOCHAT, L. WESOŁOWSKI — Nowa konstrukcja zespołu roboczego rozdrabniacza bijakowego	25
M. CIERACH, J. NIEDŹWIEDŹ, M. BORZYSZKOWSKI — Zmiany poubojowe w wołowej tkance mięśniowej a jakość mięsa	27
M. CIERACH, A. WIERZBICKA, M. BORZYSZKOWSKI — Parametry barwy wołowiny kulinarnej z różnych krajów	29
B. CZUPRYŃSKI, K. KOTARSKA — Zanieczyszczenia chemiczne spirytusów surowych związkami karbonylowymi	31
B. CZUPRYŃSKI, K. KOTARSKA — Spirytus surowy produkowany z buraka cukrowego	33
P. CZYŻEWSKI, M. BIELIŃSKI — Eliminowanie wad zamknięć opakowań tworzywowych	35
A. DERESZEWSKA, S. CYTAWA — Podczyszczanie ścieków przemysłowych obciążonych surfaktantami na osadzie nadmiernym biologicznej oczyszczalni ścieków	37
G. DOMEK — Zużycie objętościowe kół pasowych w maszynach spożywczych	39
E. DULCET, S. BOROWSKI, J. KASZKOWIAK, R. RAMA, J. CHOJNACKI — Koncepcja technologii zakiszania młota browarnianego w belach cylindrycznych owijanych folią	41
K. DZIADOSZ, W. SOBKOWIAK — Rozdrabnianie celulozy	43

Publikacja dofinansowana przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego



KOLEGIUM REDAKCYJNE

Redaktor naczelny: dr inż. J. Ziolo
Redaktorzy działów: prof. dr hab. inż. M. Dziubiński, prof. dr hab. inż. J. Kamiński,
dr hab. inż. J. Thullie, prof. Pol. Śl.

RADA PROGRAMOWA

prof. dr hab. inż. B. Kawalec-Pietrenko (przewodnicząca),
prof. dr hab. inż. A. Biń, prof. dr hab. inż. M. Dyląg, prof. dr hab. inż. Jan Hehlmann,
prof. dr hab. inż. R. Krupiczka, prof. dr hab. inż. K. Machej, prof. dr hab. inż. L. Troniewski,
prof. dr hab. inż. St. Wroński, dr hab. inż. L. Zander, prof. UWM

REDAKCJA: 44-101 Gliwice, ul. Górnych Wałów 25, skr. poczt. 4A, tel./fax 032 231 94 39, e-mail: iachem@magsoft.com.pl

Okładkę projektowała: mgr inż. arch. Joanna Machej-Liberus

DRUK: SITPChem Zarząd Oddziału, Zakład Poligraficzno-Wydawniczy, 44-107 Gliwice, ul. Plebiscytowa 1, tel. 032 231 90 31, nakład: do 500 egz.

J. FLIZIKOWSKI, A. ŚWIETLIICKI — Wydajność wielotarczowego rozdrabniania ziaren.	45
K. GEŚIŃSKI, G. GOZDECKA — Ocena usuwania saponin z nasion komosy ryżowej (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) w skaryfikacji mechanicznej	48
G. GOZDECKA, K. GEŚIŃSKI — Komosa ryżowa jako źródło wartościowych składników odżywczych	50
H. HOLKA, T. JARZYNA — Analiza eksperymentalna dekompozycji opon metodą <i>water-jet</i>	52
M. JANKOWSKI, K. TYSZCZUK, S. KOPACZ — Algorytm optymalizacji rozdrabniania nasion oleistych z wykorzystaniem programowania genetycznego	54
J. KALWAJ — Wpływ konstrukcji bijaków na efektywność rozdrabniania udarowego ziarna zbóż	56
J. KALWAJ — Wpływ konstrukcji wirnika na energochłonność rozdrabniacza udarowego ziarna zbóż.	58
J. KASPRZAK, P. KURCZEWSKI, R. LEWICKI — Zarządzanie cyklem życia LCM sposobem na wzrost innowacyjności	60
J. KASZKOWIAK, E. KASZKOWIAK — Wykorzystanie ziarna zbóż uprawianych w technologii uproszczonej na cele energetyczne	62
W. KAWKA, M. REZULSKI — Konsolidacja wstęgi papieru w prasie powietrznej	63
K. KOPER, Z. KŁOS, R. LEWICKI — Kryterium środowiskowe w ocenie jakości eksploatacyjnej maszyn przemysłu spożywczego	66
W. KORPAL, K. ŻYWOIŃSKI — Badania procesu fryturowania cebuli.	68
R. KORZENIOWSKA-GINTER — Polska żywność tradycyjna i regionalna w świadomości młodych konsumentów	70
R. KORZENIOWSKA-GINTER, A. NACZK — Wpływ dodatku trehalozy na wybrane cechy jakościowe pieczywa pszennego	72
R. KOSTEK — Symulacja przepływu materiału wewnątrz kruszarki udarowej	74
R. KOSTEK — Wpływ zanieczyszczeń metalowych na pracę kruszarki walcowej	76
K. KOTARSKA, B. CZUPRYŃSKI — Aktywność amylolytyczna suszonych drożdży gorzelniczych I-7-43 w skali pełnoprodukcyjnej	78
K. KOTARSKA, B. CZUPRYŃSKI — Podniesienie odporności komórek drożdży na środowisko etanolu poprzez egzogenny dodatek biostymulatorów do zacieru fermentującego.	80
A. KWIATKOWSKA, T. ŻMIJEWSKI, E. DĄBROWSKA — Cechy hydratacyjne chłodniczo przechowywanego mięsa jelenia	82
A. LEWANDOWSKA, Z. KŁOS, P. KURCZEWSKI, R. LEWICKI — Ekoprojektowanie na przykładzie sprzętu chłodniczego. Część I. Cele i procedura	84
P. KURCZEWSKI, R. LEWICKI, J. KASPRZAK, Z. KŁOS — Ekoprojektowanie na przykładzie sprzętu chłodniczego. Część II. Planowanie i projekt	86
J. LIMANOWSKI, A. KUBIAK — Ocena efektu mieszania materiałów ziarnistych metodą komputerowej analizy obrazu	88
M. MACKO — Efektywność energetyczna i środowiskowa rozdrabniania	90
M. MACKO, A. SOBOCZYŃSKI, G. ZYBERT, Ł. ZGÓRSKI, Ł. JĘDRZEJEWSKI, P. WIECZOREK, M. WYSOCKI — Analizy numeryczne wybranych konstrukcji rozdrabniacza	92
M. MATUSZEWSKI, M. STYP-REKOWSKI — Mikrocechy geometryczne elementów rozdrabniających	94
A. MAZURKIEWICZ — Żywnienie a osteoporoza. Część III. Wskaźniki struktury kości beleczkowej.	96
A. MAZURKIEWICZ, T. TOPOLIŃSKI — Żywnienie a osteoporoza. Część IV. Zmiany struktury kości chorych na osteoporozę	98
T. MIKOŁAJCZYK — Tworzenie narzędzia elastycznego geometryczno-kinematycznie	100
M. MODZELEWSKA-KAPITUŁA, M. CIERACH — Porównanie marmurkowatości wołowiny pochodzącej z różnych rejonów geograficznych	102
M. MODZELEWSKA-KAPITUŁA, M. CIERACH — Porównanie jakości mięsa wołowego pochodzącego z różnych rejonów geograficznych pod względem skurczu i ubytków masy podczas obróbki termicznej.	104
W. MOZOLEWSKI, J.F. POMIANOWSKI, M. KOPEĆ — Metody restytucji warunkiem jakości frytek ziemniaczanych.	106
A. OCIECZEK, R. KOSTEK — Wpływ mikronizacji na właściwości sorpcyjne błonnika pszennego.	108
K. PERZ — Możliwości wykorzystania ciepła odpadowego w przemyśle spożywczym	110
J.F. POMIANOWSKI, W. MOZOLEWSKI — Tuszcz indyjski surowcem do przetopu	112
T. PUKSZTA — Trwałość przechowalnicza soków owocowych.	114
A. REWOLIŃSKA — Analiza kryteriów decydujących o wymianie uszczelnień stosowanych w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego	116

I. ROGOZIŃSKA, J. SADKIEWICZ — Wybrane parametry jakościowe zbóż wpływające na jakość mąk pszennych oraz wartość wypiekową pieczywa. Część I. Właściwości fizykochemiczne ziarna pszenicy i cechy wypiekowe mąki	118
I. ROGOZIŃSKA, J. SADKIEWICZ — Wybrane parametry jakościowe zbóż wpływające na jakość mąk pszennych oraz wartość wypiekową pieczywa. Część II. Ocena jakościowa pieczywa	120
I. ROGOZIŃSKA, J. SADKIEWICZ, J. POBEREŻNY — Określenie aktywności enzymów amylolitycznych jako wskaźnik decydujący o jakości mąk żytnich	122
J. SADOWSKI — Przyczyny i możliwości zmniejszenia hałasu technologicznego na prasach mechanicznych	125
G. SZALA — Technologiczne ścinanie i obserwacja przełomów ziarniaków pszenicy odmiany <i>Izolda</i>	127
G. SZALA — Mikrofraktografia powierzchni przełomów ziarniaków pszenicy w próbie technologicznego ścinania	129
M. SZCZUTKOWSKI — Walidacja metod badawczych w laboratorium akredytowanym. Część I. Podstawy zagadnienia	131
M. SZCZUTKOWSKI — Walidacja metod badawczych w laboratorium akredytowanym. Część II. Przykład praktyczny	133
A. TOMPOROWSKI — Charakterystyki użytkowe rozdrabniaczy nasion zbóż. Część I. Model matematyczny.	135
A. TOMPOROWSKI — Charakterystyki użytkowe wielokrawędziowych rozdrabniaczy pszenicy. Część II. Wyniki badań.	137
T. TYRAŁSKI, M. TYRAŁSKA — Recykling zużytych opakowań kartonowych po płynach spożywczych	139
P. WENDORFF, A. MROZIŃSKI — Funkcjonalność linii pakowania tytoniu fajkowego	142
A. WIERZBICKA, M. CIERACH, M. BORZYSZKOWSKI — Wybrane elementy oceny konsumenckiej wołowiny kulinarnej	144
B. WILCZYŃSKA — Procesy cieplne w rozdrabnianiu materiału kruchego w młynie spiralno-strumieniowym	146
R. WOCIANIEC, P. DOMANOWSKI, S. BUJNOWSKI — Dozownik ze sterowaniem numerycznym	148
Z. WYSZKOWSKA — Efekty koncentracji zarządzania w przemyśle mleczarskim.	150
L. ZANDER, Z. ZANDER, J. WARECHOWSKI — Wpływ składu emulsji na fizyczne właściwości proszku i wydajność mikrokapsułkowania oleju sojowego	152
B. ZASTEMPOWSKI — Napędy płynowe dla potrzeb przemysłu spożywczego	154
M. ZASTEMPOWSKI — Analiza ruchu listwy nożycowo-palcowego zespołu tnącego dla potrzeb efektywności zbioru zbóż	156
J. ZIMNIAK — <i>Rapid prototyping</i> w technice opakowaniowej.	158
A. ŻBIKOWSKA, M. BARANOWSKA, D. PRZYBOROWSKA, Z. ŻBIKOWSKI — Wpływ temperatury i twardości wody na stopień odtworzenia mleka z pełnego proszku mlecznego	160
A. ŻBIKOWSKA, M. BARANOWSKA, D. PRZYBOROWSKA, Z. ŻBIKOWSKI — Zmiany stopnia odtworzenia mleka z proszku w naparze kawowym w zależności od temperatury i twardości wody	162
NOWOŚCI WYDAWNICZE	166
ZJAZDY, NARADY, WYSTAWY	III okł.
INŻYNIERIA I APARATURA CHEMICZNA W INTERNECIE.	IV okł.

Artykuły są recenzowane i akceptowane przez Komitet Naukowy Konferencji
