

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

**nr 36•2020**

## **Redaktor/Editor**

**Prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów**

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

## **Sekretarz redakcji/Editorial Assistant**

**Dr Wioletta Turowska**

tel. 71 36 80 768, e-mail: wioletta.turowska@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 and Business, 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. Joanna Wyka, PhD**, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland; human nutrition

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

**Prof. Wangang Zhang, PhD**, Nanjing Agricultural University, China; meat science

## **KOMITET REDAKCYJNY/ASSOCIATE EDITORS**

**Dr hab. Joanna Harasym, PhD**, Wrocław University of Economics and Business, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

**Dr hab. Małgorzata A. Jarossová, PhD**, University of Economics in Bratislava, Slovakia; food science

**Dr hab. Agnieszka Orkusz, PhD**, Wrocław University of Economics and Business, Poland; food technology and nutrition, food biotechnology

**Dr hab. Urszula Tylewicz, PhD**, University of Bologna, Italy; food science and biotechnology

## **REDAKTOR TEMATYCZNY/SECTION EDITOR**

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

# NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE

## ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

nr 36 • 2020



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu  
Wrocław 2020

Redakcja wydawnicza: Dorota Pitulec

Redakcja techniczna i korekta: Barbara Łopusiewicz

Łamanie: Małgorzata Myszkowska

Projekt okładki: Beata Dębska

Informacje o naborze artykułów i zasadach recenzowania  
znajdują się na stronach internetowych

[www.nit.ue.wroc.pl](http://www.nit.ue.wroc.pl)

[www.wydawnictwo.ue.wroc.pl](http://www.wydawnictwo.ue.wroc.pl)

Praca opublikowana na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa

Na tych samych warunkach 4.0 Międzynarodowe (CC BY-SA 4.0).

Skrócona treść licencji na <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.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](mailto:econbook@ue.wroc.pl)

[www.ksiegarnia.ue.wroc.pl](http://www.ksiegarnia.ue.wroc.pl)

Druk i oprawa: TOTEM

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	7
<b>Paulina Cader, Tomasz Lesiów:</b> Wegetarianizm i jego odmiany jako alternatywa dla diety tradycyjnej / Vegetarianism and its variations as an alternative to the traditional diet .....	9
<b>Agnieszka Ciekańska, Tomasz Lesiów:</b> Aspekty prawne związane ze stosowaniem substancji słodzących, w tym polioli / Legal aspects related to the use of sweeteners including polyols .....	27
<b>Anna Firek, Joanna M. Dziadkowiec:</b> Preferencje i zachowania konsumentów na rynku kosmetyków naturalnych / Consumer preferences and behaviors in the natural cosmetics market.....	57
<b>Karolina Gadzała, Tomasz Lesiów:</b> Wykorzystanie metody przypadku w doskonaleniu jakości produktów żywnościowych oraz zapewnienia ich bezpieczeństwa / Using the case method in improving the quality of food products and ensuring their safety .....	70
<b>Zuzanna Goluch, Jan Korsak:</b> Ocena stanu odżywienia, sprawności fizycznej oraz częstotliwości spożycia produktów spożywczych przez dziewczęta w wieku 16 i 18 lat / Evaluation of the state of nutrition, physical efficiency and frequency of consumption of food products by girls aged 16 and 18 .....	84
<b>Jolanta Gut, Małgorzata Krzywonos, Agnieszka Piekara:</b> Czynniki kształtujące jakość wina / Factors shaping the quality of wine .....	103
<b>Tomasz Lesiów, Magdalena Kuchlewska:</b> Rola przekąsek w żywieniu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przekąsek mięsnych / The role of snacks in human nutrition with particular reference to meat snacks .....	113
<b>Jacek Michalski, Wojciech Syska, Lucyna Dymińska, Edyta Kucharska, Jerzy Hanuza:</b> Wpływ mikronizacji na morfologię i właściwości fizykochemiczne nasion owsa / Effects of micronization on the morphology and physicochemical properties of the oat seeds.....	127
<b>Remigiusz Olędzki:</b> Acerola (Malpigia granatolistna, <i>Malpighia emarginata</i> DC./ <i>Malpighia glabra</i> L.) – zastosowanie w żywieniu, profilaktyce zdrowia oraz w pozyskiwaniu substancji o znaczeniu przemysłowym / Acerola (Malpigia, <i>Malpighia emarginata</i> DC./ <i>Malpighia glabra</i> L.) – application in nutrition, health prevention and acquisition of industrial substances.....	141
<b>Agnieszka Ryznar-Luty, Maciej Szymański:</b> Ocena wybranych właściwości zalewy solankowej i soku z kiszonych ogórków / Evaluation of selected properties of brine marinade and pickled cucumber juice .....	160

---

<b>Magdalena Szemiel, Tomasz Lesiów:</b> Przekąski mięsne – alternatywa dla przekąsek standardowych / Meat snacks – an alternative to standard snacks.....	171
<b>Beata Meyer:</b> Rekomendacja monografii pod redakcją Tomasza Lesiowa pt. „Determinanty jakości pracy przewodniczej” .....	185

## Wstęp

W rocznym wydaniu czasopisma zamieszczono jedenaste artykułów naukowych oraz rekomendację książki pod redakcją Tomasza Lesiowa „Determinanty jakości pracy przewodniczej”.

Przedmiotem pierwszego opracowania jest ocena wiedzy na temat diety wegetariańskiej, diety fleksitariańskiej oraz diety tradycyjnej w oparciu o przeprowadzone badania ankietowe. W drugim opracowaniu przedstawiono substancje słodzące, ze szczególnym uwzględnieniem polioli, w świetle aktualnej wiedzy i aspektów prawnych. Kolejny artykuł dotyczy preferencji i zachowania konsumentów na rynku kosmetyków naturalnych. Stwierdzono między innymi, że przeważające motywy zakupu kosmetyków naturalnych to ich skład i zdrowie nabywców, a Internet jest nadal głównym miejscem ich zakupu. W czwartym artykule omówiono wykorzystanie metody przypadku w doskonaleniu jakości produktów żywnościowych oraz zapewnieniu ich bezpieczeństwa. Jest to kolejna praca poświęcona aktywnym metodom nauczania. Przedmiotem następnego opracowania była ocena stanu odżywienia, sprawności fizycznej oraz częstotliwości spożycia produktów spożywczych przez dziewczęta w wieku 16 i 18 lat. Wykazano, że więcej dziewcząt 18-letnich, w porównaniu z 16-letnimi, charakteryzowało się prawidłowym stanem odżywienia, większą aktywnością fizyczną, bardzo dobrą sprawnością fizyczną, częstszym spożywaniem produktów prozdrowotnych, ale również stosowaniem diet odchudzających. W szóstym artykule przeanalizowano czynniki zewnętrzne, tzn. inne niż wybór szczepu, na jakość wina i wydajność owocowania winorośli. Skupiono się na dwóch głównych grupach czynników, tj. warunkach klimatycznych i przechowywaniu. W siódmym artykule skoncentrowano uwagę na roli przekąsek w codziennej diecie w Polsce i na świecie. Omówiono aktualny stan wiedzy na podstawie prowadzonych badań ankietowych w kraju i w ujęciu globalnym, z uwzględnieniem przekąsek zalecanych i niezalecanych w diecie człowieka dla różnych grup wiekowych. W kolejnym, ósmym artykule wykazano, że mikronizacja może poprawić niektóre właściwości użytkowe nasion owsa jako składnika żywności. W dziewiątym opracowaniu przedstawiono najnowsze doniesienia naukowe na temat składu, właściwości i zakresu oddziaływań prozdrowotnych malpigii granatolistnej, zwanej potocznie acerolą, oraz zastosowania aceroli w przemyśle. W dziesiątej pracy dokonano oceny wybranych właściwości zalewy solankowej i soku z kiszonych ogórków. Oba produkty charakteryzowały się właściwościami prozdrowotnymi, jednakże osoby mające problemy z nerkami lub nadciśnieniem powinny ograniczyć spożycie tego typu napojów ze względu na wysoką zawartość soli. W ostatnim opracowaniu przybliżono rynek przekąsek mięsnych w Polsce na przykładzie jednego z przodujących

producentów wyrobów mięsnych. Chociaż zainteresowanie przekąskami mięsnymi, jako zdrową alternatywą dla przekąsek standardowych, wzrasta, to jednak segment ten nie jest jeszcze konsumentom dobrze znany.

Jako redaktor „Nauk Inżynierskich i Technologii” zachęcam do zapoznania się z wymienionymi opracowaniami oraz do sięgnięcia po rekomendowaną książkę.

Redaktor Naczelny  
*prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów*