

Spis treści

Wykaz skrótów	
Wstęp	9
1. Innowacje produktowe na rynku żywności	13
1.1. Istota innowacji produktowych.....	13
1.2. Uwarunkowania procesu zarządzania innowacjami na rynku żywności	17
1.3. Osłonki jako innowacyjny produkt na rynku żywności.....	22
1.4. Uwarunkowania procesu projektowania osłonek jadalnych.....	29
2. Produkty uboczne przetwórstwa owoców jako źródło substancji o cechach prozdrowotnych	33
2.1. Uwarunkowania zagospodarowania produktów ubocznych przetwórstwa owoców.....	33
2.2. Kierunki wykorzystania produktów ubocznych przetwórstwa owoców. . . .	40
2.3. Wytłoki aronii jako źródło substancji o cechach prozdrowotnych.....	42
3. Proces pozyskania substancji o cechach prozdrowotnych	51
3.1. Techniki pozyskania substancji o cechach prozdrowotnych.....	51
3.2. Metody projektowania procesu ekstrakcyjnego.....	59
4. Badania własne	65
4.1. Cel monografii, hipotezy badawcze, zakres badań.....	65
4.2. Materiał badawczy, odczynniki i aparatura laboratoryjna.....	69
4.3. Metodyka badawcza.....	71
4.3.1. Przygotowanie ekstraktów z wyłoków aronii i optymalizacja procesu ekstrakcji.....	71
4.3.2. Rozdział frakcyjny ekstraktów i analiza wyizolowanych frakcji. . . .	79
4.3.3. Opracowanie i techniczne testowanie koncepcji eksperymentalnych osłonek jadalnych.....	82
4.3.4. Przeprowadzenie indywidualnego wywiadu pogłębianego	88
4.3.5. Analiza statystyczna wyników.....	89
5. Wyniki badań i ich ocena	93
5.1. Charakterystyka surowca do badań.....	93
5.2. Wstępna ocena właściwości przeciwutleniających wyłoków aronii.	95

5.3. Optymalizacja procesu ekstrakcji wycieków aronii.....	99
5.4. Rozdział frakcyjny ekstraktów z wycieków aronii oraz ocena właściwości przeciwutleniających uzyskanych frakcji.....	108
5.5. Wstępna analiza jakościowa otrzymanych frakcji ekstraktów z wycieków aronii.....	113
5.6. Ocena technicznej koncepcji jadalnych osłonek z dodatkiem ekstraktu z wycieków aronii.....	118
5.7. Ocena oszacowanych bezpośrednich kosztów wytworzenia osłonek z dodatkiem ekstraktu z wycieków aronii.....	127
5.8. Ocena postrzegania rozwoju innowacyjnych osłonek jadalnych przez podmioty z badanych branż.....	129
5.9. Podsumowanie.....	135
6. Wnioski.....	141
Załączniki.....	145
Bibliografia.....	157
Spis tabel.....	178
Spis rysunków.....	180
Chokeberry pomace as a component of innovative edible casings (summary).	182