

Spis treści

PRZEDMOWA

SMOLKA Z.

Konferencja naukowa - środowiskiem realizacji filozofii

spotkania osoby ludzkiej.....5

1. BIŁOŚ Ł, CZABAJ S, JURUĆ M.
Ocena jakości miódów pod względem wybranych cech fizycznych.....9
2. BIŁOŚ Ł, CHEŁSTOWSKA R.
*Wpływ sposobu suszenia wybranych owoców cytrusowych
na zawartość olejków eterycznych.....23*
3. BORSUK G., PAWŁOWSKI P., POCHWAŁA S, WYDRYCH J.
Eksperymentalna i teoretyczna analiza wpływu materiałów i kształtek
konstrukcyjnych na wysokość strat ciśnienia wody w domowych
instalacjach centralnego ogrzewania.....39
4. BORSUK G, POCHWAŁA S, WYDRYCH J, ZUBIK J.
Zastosowanie narzędzi BIM w projektowaniu instalacji
wewnętrznych budynków jednorodzinnych.....49
5. DEREŃ K, SZEWCZYK A., CIENIAWSKA B, OWSIAK Z.
Copper deposition on the sprayed objects depending on
the type of applied preparation and nozzle.....59
6. DÓHNER E., TOMASZEWSKI S.
Wpływ preparatów zawierających pożyteczne
mikroorganizmy na zawartość białka w pszenicy podczas nawilżania
ziarna i przechowywania w silosach.....67
7. ŁUSIAK T., TOMASZEWSKI S. DOLEŻAŁ P., ZEMAN L, SZWEDZIAK K,
POLAŃCZYK E.
System konzervace obilovin s vyšší vlhkosti.....75
8. DĄBROWSKA-MOLENDA M., NAWROCKI L.
Czy tylko człowiek jest smakoszem?.....91
9. HETMAŃCZYKI.
Wpływ rozmiaru ogumienia na bezpieczeństwo i komfort
użytkowników ruchu.....101
10. JAKUBOWSKI T., LOPUSHNYAK V., SYROTYUK S.
Wybrane aspekty prac badawczo-rozwojowych.....115

11.	LEDWON K.Z. Inteligentne nanostruktury jako współczesne artefakty o nieograniczonym zastosowaniu.....	127
12.	LESZCZYŃSKA D., PRÓCHNIAK T., DOMAŃSKA J., KOSTIW P. Rola jęczmienia w produkcji roślinnej.....	137
13.	MATUSZEK D., CHEŁPA A. Zastosowanie substancji słodzących w produkcji żywności.....	147
14.	OWSIAK Z., WOLNIAK B. Infrastruktura procesów logistycznych w gospodarstwach rolnych.....	155
15.	SOBOL Z., JAKUBOWSKI T., LOPUSHNYAK V., SYROTYUK S. Oddziaływanie czynników związanych z produkcją ziemniaka i jego przetwarzaniem na stężenie akrylamidu w produktach smażonych i pieczonych.....	165
16.	TOMASZEWSKI S., ŠUSTOVA K., KALHOTKA L., POLAŃCZYK E., PLICH T., Jakość mikrobiologiczna jogurtu pod koniec okresu przydatności do spożycia.....	185
17.	WRONA P., SOBOL Z., JAKUBOWSKI T. Charakterystyka systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności.....	193