

Prosimy o cytowanie według poniższego schematu:

Nazwisko, I., Nazwisko, T. (2015). Tytuł artykułu/opracowania. *Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego*, (11), 11-14.

SPIS TREŚCI IPS 2/4-2015(14)

Contents 2015 Vol. 2/4 No. 14

ARTYKUŁY NAUKOWE AUTORSKIE

Author scientific articles



DZIKI

Dariusz,

SIASTAŁA

Monika

Ciasto pszenne – wytwarzanie i metody badań

Wheat dough – kneading process and the test methods

ARTYKUŁY NAUKOWE RECENZOWANE

Peer-reviewed scientific articles



DIAKUN Jarosław, KOPEĆ Adam, SZCZEPAŃSKA Katarzyna

Uwarunkowania wymrażania ciasta w technologii odroczonego wypieku

Conditions of freezing the dough in the baking deferred technologies



SADKIEWICZ Józef, FLIZIKOWSKI Józef

Granulacja i jakość mąki graham

Granulation and quality of graham flour



MIERZEJEWSKA Sylwia, BAĆ Aldona, KOPEĆ Adam, JAROSZEWICZ Emilia, PIEPIÓRKA-STEPUK J

Badanie przydatności mąki i śruty pszenżytniej, jako surowców do produkcji chleba

Study the suitability of flour and grinding triticale grain as raw materials for bread production



OBUCHOWSKI Wiktor, SZWENGIEL Artur, KOBUS-CISOWSKA Joanna, KMIECIK Dominik, ŁUCZAK A

Opracowanie technologii produkcji chleba chrupkiego z pszenżyta, jako nośnika substancji bioa

Technology of production from triticale grain crisp bread as a carrier of bioactive substances

KONFERENCJE, SYMPOZJA, WARSZTATY NAUKOWE, TARGI, WYSTAWY

Conferences, Symposia, Scientific Workshops, Trade Fair and Events



Postęp w Inżynierii Żywności 2015

Konferencja Naukowo-Techniczna - IV Międzynarodowa Konferencja Naukowa o Chlebie, mące, pieczywie, produktach regionalnych

Kalendarium Konferencji

Polgra Food, Polagra Gastro, Polagra Tech



Kalendarium Targów

I NFORMATOR NORMALIZACYJNY

Reference standardization



RÓŻYŁO Renata

Normalizacja w piekarstwie

Normalization in bakary

Nowości Normalizacyjne z 2015 r.

LUDZIE NAUKI

People of Science



Prof. dr hab. Wiktor Obuchowski

INFORMACJE WYDAWNICZE



Postęp w Inżynierii Żywności 2015

Konferencja Naukowo-Techniczna - IV Międzynarodowa: Jakość mąki, pieczywa, produktów regionalnych

Kalendarium Konferencji

Polgra Food, Polagra Gastro, Polagra Tech

Kalendarium Targów