

SPIS RZECZY



drukowanych w roczniku 1948 (II) czasopisma „Przemysł Spożywczy“

ARTYKUŁY.

	str.		str.
Bielicki W. inż. — Zagadnienie wód ściekowych w przemyśle ziemniaczanym	91	Putkowski A. inż. i in. — Oznaczenie świeżości ryb morskich	129
Belerski M. — Gospodarcze znaczenie piwowarstwa	127	Selecki A. mgr. — Wykorzystanie odpadkowego CO ₂ w browarnictwie	123
Bojarski P. inż. — Z problematyki międzynarodowej wymiany żywności	117	Skalski K. inż. — Zagadnienie oszczędności w przemyśle octowym	132
Bojarski P. inż. — Kilka uwag o naszym eksporcie żywności do Wielkiej Brytanii	87	Staron J. mgr. — Standaryzacja eksportu art. rolniczo-spożywczych w okresie przedwojennym	82 3
Byszewski W. inż. — Chłodnictwo na Kongresie Techników w Katowicach i w naszym planie 3-letnim	182	Szklarski A. inż. — Fizyko-chemiczne właściwości przypraw w kiszarnictwie aprowizacyjnym	301
Buschke Cz. — Państwowa Centrala Handlowa jako dystrybutor wytworów państwowego przemysłu spożywczego	49	Święcicki A. mgr. — Majątek czynny gospodarczo w przemyśle spożywczym	135
Dajkowska Z. mgr. — Kilka uwag o ilościowej próbie na fosfatazę dla kontroli pasteryzacji mleka	216	Tilgner D. J. Doc. Dr — Metodyka utrwalania żywności	308
Eckstein Z. inż. — Rozwój biologicznej syntezy tłuszczu	176	Tretiak A. mgr — Zagadnienie produkcji i obrotu rybą	12
Filipowski M. — Związek Zrzeszeń Prywatnego Przemysłu Spożywczego	122	Wierzchowski J. Dr — Ryby jako podstawowy artykuł żywności	187
Fonberg-Fliszkowa H. inż. — Zużytkowanie odpadków rybnych	124	Zajączkowska A. Dr — Fizyko-chemiczne przyczyny zmian zachodzących w wyrobach karmelowych na powietrzu	9
Hattowski Jan, inż. — Uprawa roślin oleistych oraz zapotrzebowanie na olej w Europie w 1936—1939 r.	193	Zajączkowska A. Dr — Wielofazowość pomady cukierniczej jako przyczyny jej nietrwałości	213
Janicki J. Prof. Dr i in. — Oznaczenie świeżości ryb morskich	189	Ziółkowski Z. Mgr. — Problemy strukturalne przemysłu spożywczego	56
Janikowski W. inż. — Suszenie rozpyłowe	232	Zabko-Potopowicz A. Prof. Dr — Zagadnienie odżywiania się naszej ludności w literaturze naukowej	280
Janicki J. Dr Doc. — Suszenie przez atomizację	2		
Kamienny M. inż. — Niektóre surowce i materiały pomocnicze używane w przetwórstwie rybnym	15		
Kasiński K. inż. — Zamrażanie owoców i warzyw	247		
Klukowski A. inż. — Widoki rozwoju przemysłu margarynowego w Polsce	7		
Klukowski A. inż. — Uwagi w sprawie konserwowania margaryny	305		
Karczeńska H. mgr. — Drożdże jako źródło białka i witamin	220		
Kowalski M. Prof. Dr — Soja	295		
Koral B. — Przyczynek do charakterystyki surowców przemysłu fermentacyjnego	250		
Kuleszyński W. inż. — O niektórych zagadnieniach branży mięsnej	99		
Łoś J. inż. — Zagadnienie jęczmienia jako surowca w przemyśle browarniczym	237		
Malinowski M. — Makaron witaminizowany	253		
Mering A. Prof. — Wzory winiarskie	129		
Mering A. Prof. — Normalizacja gęstości zalewy kompotów	97		
Mering A. Prof. — Normalizacja galaret, marmolad i dżemów	61		
Miller Z. — Podniesienie rentowności przemysłu spożywczego	51		
Miller Z. — Analiza rynku piwa w Polsce	292		
Miller Z. — Państwowy Przemysł Spożywczy w 1947 r.	21		
Morawski Fr. inż. i in. — Oznaczenie świeżości ryb morskich	189		
Nahlik W. inż. — Rynek mięsny Stanów Zjednoczonych	239		
Niemiec J. — Produkcja „Społem“ w 1947 r. i realizowane plany w 1948 r.	85		
Osińska Z. inż. i in. — Suszenie przez atomizację	2		
Ostrowski S. inż. — Galarety pektynowe	10		
Pijanowski E. Prof. Dr — Fermentacja mlekowa oraz jej zastosowanie w przetwórstwie mlecznym i warzywowym	166		
Pytlik J. — Zagadnienie produkcji proszku kakaowego	54		

PRZEGLĄD ŚWIATOWY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO.

	str.
Afryka — rozwój hodowli orzeszków ziemnych	147
Anglia — sprawozdanie Depart. Fabryk Przem. Spożywczego	147
Anglia — handel zagraniczny w 1947 r.	147
Australia — rekordowy eksport mięsa	34
Australia — mrożone króliki	34
USA — postęp w opakowaniach	35
Chiny — wznowienie chińskiego eksportu jaj mrożonych	35
Dania — nowa produkcja smalcu	34
Francuskie Centrum badań nad sokami owocowymi	269
Indie — nowe laboratorium chemiczne	149
Konsumcja przedwojenna w niektórych krajach	35
Międzynarodowy Kongres Mikrobiologii w Kopenhadze w 1947 r.	28
Międzynarodowy Kongres Przemysłów Rolnych w Paryżu	263
Niemcy — produkcja soków owocowych	106
Radziecki Przemysł Spożywczy	267
Radzieckiej Sstonii Przemysł Spożywczy	270
Radziecki Przemysł Przetworów mlecznych i mięsnych w pięcioletce 1946—1950	148
Radziecki Przemysł Spożywczy przystosowany do wprowadzenia handlu wolnego	101
Radziecki Przemysł Piekarski	34
Radziecki przemysłowy kombinat społecznego żywienia	148
ZSRR — moskiewski Kombinat Mięsny	149
ZSRR — mechanizacja Przemysłu Spożywczego	102
ZSRR — wzrost produkcji przemysłu spożywczego	33
ZSRR — wielka baza spożywczego przemysłu na wschodzie ZSRR	33
Zagraniczny Przemysł Piwowarski	103

Z ZAKŁADÓW AKADEMICKICH INSTYTUTÓW I LABORATORIÓW.

Instytut Przemysłu Cukrowniczego w Polsce . . .	str. 69
Instytucje Naukowe w zakresie przemysłu spo- żywczego . . .	38
Laboratorium Centralne Zjedn. Przem. Drożd- żowego w Warszawie . . .	139
Mikrobiologów i Epidemiologów Polskich Zjazd IX-ty . . .	318
Nominacje na Uniwersytecie Poznańskim . . .	262
Wydział Przem. Rolnego Wyższ. Szkoły Gosp. Wiejskiego w Łodzi . . .	262
Zakład Technologii Rolnej Uniwersytetu Poz- nańskiego . . .	100

Z PRAKTYKI LABORATORYJNEJ.

Wykrywanie arsenu metodą Gutzeita . . .	str. 195
Glukozy, maltozy i dekstryn oznaczenie w sy- ropie ziemniaczanym . . .	151
Oznaczenie małych ilości arsenu przy pomocy redukcji metalami . . .	30
Szybkie przybliżone oznaczenia ilości dodanych łupinek do kakao . . .	135

DZIAŁ REFERATOWY.

Aluminium w piekarniach i cukierniach . . .	str. 148
Ascorbinowy kwas w przemyśle spożywczym . . .	316
Aromatyzowanie piwa olejkiem z chmielu . . .	316
Bakteriologiczne przyczyny zatrucia żywnością . . .	144
Białka rybiego produkcja . . .	148
Borówki w przetwórstwie . . .	107
Botulinizm a przetwórstwo domowe . . .	142
Cebuli soku koncentrat . . .	141
Cytrynianu wapnia produkcja . . .	25
Cytrynowego kwasu produkcja przez różne od- miany Asp. Niger. . .	106
Chemia — laureaci nagrody Nobla w 1947 r. . .	27
Dokumentacja konserwowego przemysłu . . .	201
Drożdże — segregacja i mutacja . . .	200
Drożdży — żywienie azotowe . . .	140
Drożdży — najwyższa wydajność . . .	106
Dorsza solenie . . .	105
Drożdżowy ekstrakt płynny . . .	146
Jaj wapnowanych składowanie . . .	316
Jaj jakość — badania za pomocą prądu o wyso- kiej częstotliwości . . .	142
Korozja — o zabezpieczeniu puszek konserwo- wych przed korozją z zewnątrz . . .	23
Korozja puszek z żywnością . . .	141
Konserw własności odżywcze i zawartość w nich witamin . . .	199
Konserw sardynkowych zasada produkcji . . .	198
Karotyna beta z bananów . . .	316
Mięso — wpływ zmęczenia bydła na jakość mięsa . . .	314
Mikrobiologiczna synteza tłuszczu . . .	105
Mikrobiologia mleczarska — ostatnie zdobycze . . .	65
Mięso królicze jako towar eksportowy . . .	316
Opakowań blaszanych — zagadnienie w prze- myśle . . .	261
Pektyna — wpływ zawartości grup metoksylo- wych na wartość pektyn . . .	67
Pektyna a oszczędności antybiotyków . . .	23
Pneumatyczne dostarczanie cukru w fabryce przetworów owocowych . . .	143
Spory — technika ich kultywacji . . .	27
Soków owocowych produkcja . . .	106
Suszarnictwo — postępy technologiczne . . .	315
Witamina C — zawsze otwarty problem . . .	313
Witamina w zielonej fasoli szparagowej . . .	199
Witamina B — zawartość w fasoli . . .	143
Witamina — zawartość w cebuli i kapuście . . .	146
Wino — o niektórych określeniach jego właści- wości . . .	24
Ziemia okrzemkowa czy ziemia bieląca . . .	145

MONOGRAFIA FABRYK I PRZEDSIĘBIORSTW

Cukiernicza Fabryka E. Wedel w Warszawie . . .	str. 321
Kawowych środków fabryka H. Franck i Syno- wie w Skawinie . . .	155
„Lubań — Wronki“ Przemysł Ziemniaczany w uLboniu . . .	320
Ośrodek Szkolenia zawodowego przemysłu spo- żywczego w Zabrze . . .	34

SPRAWY GOSPODARCZE PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO.

Cukrownicza kampania w 1946/47 . . .	str. 28
Cukru produkcja i spożycie przed wojną a obecnie . . .	279
Chmielarstwo rozwój . . .	110
Dribu tuczenie . . .	75
Drożdży produkcja . . .	206
Drożdży produkcja . . .	261
Eksport jaj mrożonych . . .	75
Ferment. Przemysłu bieżące wiadomości gospo- darcze . . .	158
Gimnazjum fermentacyjne w Bydgoszczy . . .	111
Gorzelnie w Polsce . . .	28
Historyczny rys walki człowieka o żywność . . .	69
Inspekcji technicznej wydział . . .	27
Inwestycje w obocie produktami zwierzęcymi . . .	74
Jajami obroty . . .	75
Kości — pożyteczne odpadki . . .	73
Konferencja poświęcona przetwórstwu owocowo- warzywnemu . . .	75
Kurs produkcji penicyliny . . .	28
Kurs młynarski . . .	72
Kurs przygotowania i obróbki bekonów . . .	111
Kurs przetwórstwa owocowego w Sandomierzu . . .	158
Kurs przetwórstwa owocowo-warzywnego w Górzycy . . .	281
Makaronu produkcja . . .	281
Margaryny produkcja . . .	202
Mleczarskie Zakłady Stołeczne . . .	158
Musztarda — udział sektora prywat. w jej produkcji . . .	111
Nabiału produkcja — udział w niej spółdzielczości . . .	109
Octu spirytusowego rezerwy . . .	280
Octu spirytusowego produkcja w 1947 r. . .	158, 110, 28
Oleistych roślin dalszy rozwój upraw . . .	204
Ogólnopolski zjazd wytwórców przypraw i na- miastek spożywczych . . .	157
Owocowa gospodarka w świetle cyfr planu inwest. na 1948 r. . .	158
Ograniczenia w przewozie zbóż . . .	73
Piwa możliwości produkcyjne . . .	159
Produkcja przemysłu spożywczego 1946—1947 . . .	273
Prywatnego przemysłu plany . . .	275
Prywatny przemysł spożywczy 1948 r. . .	276
Płynnego owocu produkcja . . .	202
Personalne zmiany w Centr. Zarządach P. Przem. Ferm. i Spoż. . .	71
Premiowanie wynalazczości . . .	71
Państwowy Przemysł Spożywczy w 1947 r. . .	73
„Społem“ zakładów produkcja . . .	203
Szkolenie fachowców przetwórstwa owocowo- warzywnego . . .	158
Szkolenia mięsnego Ośrodek w Dreki . . .	111
Standaryzacyjna rada . . .	74
Szkolenie w jajczarstwie . . .	76
Spółdzielczości rekonstrukcja . . .	29
Skór swińskich zbiórka . . .	28
Targi międzynarodowe — udział w nich przemy- słu spożywczego . . .	110
Winowego kwasu produkcja . . .	158
Winnych napojów możliwości produkcyjne . . .	159
Wina produkcji możliwości w Polsce . . .	110
Współzawodnictwo — jak się oblicza punkty współzawodnictwa . . .	14
Winiarsko-octowa produkcja . . .	29
Współpraca hutnictwa z przem. spożywczym . . .	29
Technicum przemysłu spożywczego w Zabrze . . .	72
Żywności wymiana jako problematyka między- narodowa . . .	271
Żelatyny technicznej produkcja . . .	158
Zjazd dyrektorów szkół przemysłu spożywczego . . .	71
Żywnienie prawidłowe rodziny . . .	28
Przegląd Piśmiennictwa — str. 39, 77, 112, 161, 206, 282, 322.	
Kronika Stowarzyszenia Techników Przemysłu Spożywczego — str. 46, 115, 284.	