

SPIS TREŚCI

rocznika 1954

SKOROWIDZ ALFABETYCZNY

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
B				
1.	Bagiński Stanisław Mgr	Główne zadania Miejskiego Handlu Mięsem w latach 1954—1955	2	48
2.	Biedrzycki Gustaw	Centralny Zarząd Przetwórstwa Odpadków Zwierzęcych i Roślinnych	7	227
3.	Bielawski Zygmunt Inż.	Klasyfikacja owiec rzeźnych	5	146
4.	Blenau Radosław Inż.	Wykorzystanie mięsa końskiego do tuczu przemysłowego	12	364
5.	Bogucki Mieczysław Mgr	O warunkach kontraktacji trzody chlewnej bekonowej w 1954 r.	6	170
6.	Bojarski Paweł Inż.	Rozbudujemy opas żywca rzeźnego	1	23
7.	Boratyński Kazimierz	Zacieśnić współpracę jednostek skupu z zakładami przemysłu mięsnego w woj. stałincgrodzkim	3	87
8.	Brauliński Zdzisław	Współzawodnictwo w pionie CZOZRz w I kwartale 1954 roku	9	279
9.	Buchwald Witold Inż. Mgr	Realizacja przedsięwzięć organizacyjno-technicznych orężem w walce o obniżenie kosztów własnych	8	243
10.	" " " "	Postęp techniczny w przemyśle mięsnym w Polsce Ludowej	10	299
11.	Busiakiewicz Jan	Usprawnić transport w przemyśle mięsnym	3	69
12.	Byszewski Wacław Inż. Mgr	Eksploatacja i konserwacja maszyn oraz urządzeń w zakładach przemysłu mięsnego	12	373
C				
13.	Chawrona Władysław	Organizacja brygad robotniczo-inżynierskich	1	8
14.	" " " "	Rozpowszechnianie pomysłów racjonalizatorskich	5	140
15.	Chotyński Roman	O zaopatrywaniu spółdzielczości przez Zakłady Mięse w Dębicy	6	169
16.	Chuchla Stanisław Inż. Mgr	Możliwości podniesienia wydajności i jakości wyrobów wędliniarskich	1	17
17.	" " " "	Badania nad możliwościami mrożenia mięsa ciepłego	2	54
18.	Czecholiński Kazimierz	Produkcja bekonów w Zakładach Mięsnych w Chojnicach	1	11
E				
19.	Ejbeszyc Stefan Inż. Mgr	Wychów i opas młodzieży	6	173
F				
20.	Falewiczowa Hanna Lek. Wet.	Trwałość konserwy — „gulasz wołowy podsmażany”	6	181
21.	Frankowski Michał Lek. Wet.	Uwagi o organizacji produkcji zwierzęcej i zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych	3	86
G				
22.	G. J.	Wykonać plan IV kwartału na wszystkich odcinkach	11	321
23.	Głowicki Roman	Wytoczne pracy przemysłu mięsnego w roku 1954	1	1
24.	" " " "	Centralny Zarząd Przemysłu Chłodniczego	7	227
25.	" " " "	Konferencja Partyjno-Ekonomiczna w Zakładach Mięsnych w Bytomiu	8	246
26.	Góra Kazimierz Inż.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym	7	212
27.	Górski Ryszard	Kilka ważniejszych problemów przemysłu mięsnego	3	62
28.	" " " "	Z Krajowej Rady Aktywu Politycznego i Gospodarczego Przemysłu Mięsnego	8	230
29.	Graduszyński Edmund Inż.	Źródła podniesienia wydajności poubojowej	8	236
30.	Grossman Alfred Inż.	Praktyczna ocena przydatności smalców zepsutych do rafinacji	8	247
31.	" " " "	Pobieranie średniej próby produktów tłuszczykowych	10	315
32.	Grzegorzewicz Józef Inż. Mgr	Fosforany jako środki do podniesienia jakości kielbas i wyrobów wędliniarskich	4	104
33.	" " " "	S. G. Liberman i W. P. Pietrowski, tłum. dr S. Namysłowski — Przetwórstwo zwierzęcych tłuszczów spożywczych	6	188
34.	" " " "	Zwiększenie wydajności smalcu przez prawidłowe wyciskanie skwar	11	336
35.	" " " "	rekl	12	373
36.	Gutwiński Henryk	Dlaczego nie produkujemy dobrych suchych kielbas? Właściwy cykl produkcyjny w tuczarniach przemysłowych	9	277
H				
37.	Hanć Bolesław	Uszkodzenia żywca bekonowego a obniżka kosztów własnych	9	266
38.	Heczko Karol	Badanie potrzeb konsumenta	5	151
39.	Hoffman Klemens	Czy miejski handel mięsny powinien prowadzić produkcję masarniczą	10	308
J				
40.	Jabłoński Zdzisław Inż.	Produkcja konserw w opakowaniach szklanych	4	98
41.	Jakubowski Bohdan	Zakażenia bakteriami w produkcji wędlin	10	316
42.	Jałocha Mieczysław Mgr	Planowanie zaopatrzenia surowcowego zakładów mięsnych	9	259
43.	" " " "	Uwagi o planowaniu w przemyśle mięsnym	10	294
44.	Jarema Bohdan Mgr	System skupu zwierząt rzeźnych	7	215
45.	Jausch Norbert	Dążenia do unowocześnienia przetwórstwa szynkowego	9	268
46.	Jędrzejowicz Stanisław Inż.	Dążenia do unowocześnienia przetwórstwa szynkowego	5	155
47.	" " " "	Gostawski K. i Miskiewicz Z. — Wędzenie przetworów mięsnych	10	312
48.	Jędrzejowski Bohdan Inż.	O sterylizacji konserw mięsnych	2	46
49.	" " " "	Cele i zadania zespołów przedsiębiorstw handlu mięsem	4	113
50.	" " " "	Ogólne zasady kontroli przedsiębiorstw handlu mięsem	6	177
K				
51.	K. J.	Ministerstwo Skupu — Krajowa Narada Ministerstwa Skupu	7	225
52.	" " " "	II Objazdowy Kurs Doksztaleniowy Aktywu Inż.-Tech. Przemysłu Mięsnego	9	271
53.	" " " "	Wprowadzenie nowych asortymentów konserw w słoikach szklanych	11	343

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
54.	K. M.	— Badanie zwierząt rzeźnych na nosicielstwo pałeczek Salmonella	7	224
55.	Kalinowski Józef	— Zastosowanie odpadków kuchennych w tuczu trzody chlewnej	4	118
56.	Kalka Henryk Mgr	— Opalalność produkcji ubocznej z kości	5	132
57.	Kamiński Włodzimierz Dr	— Pierwsza Krajowa Narada Aktywu Polityczno-Gospodarczego Przemysłu Chłodniczego	8	243
58.	" " "	— Obniżka kosztów własnych w chłodnictwie składowym w III kwartale br.	11	324
59.	Karasiński Henryk	— Z problemów służby towaroznawczej MHM	7	220
60.	Karpiński Wiktor Inż.	— O lepszą zbiórkę tłuszczu kotłowego	8	238
61.	Klimczak Tadeusz	— W walce o poprawę jakości surowca bekonowego	1	12
62.	" " "	— Osiągnięcia Warszawskich Zakładów Mięśnych w wyniku wykorzystania rezerw produkcyjnych	7	197
64.	Kochanowski Jerzy Lek. Wet.	— Nowoczesna higiena produkcji w oparciu o postęp techniczny	2	35
65.	" " "	— Możliwości uniknięcia wzrostu stopnia zakażenia wędlin w czasie procesu technologicznego	2	32
66.	Kocot Mariusz Lek. Wet.	— Warunki sanitarne i higiena procesów technologicznych w przemyśle spożywczym	12	368
67.	Kolarski Aleksander Mgr	— W walce o dalszą poprawę jakości wędlin. Degustacja w ZSS	7	225
68.	Kosewska Lidia Mgr	— Ujednolicenie metod czyszczenia magazynów chłodzonych	3	77
69.	Kowalski Władysław Inż. i Kryński Stanisław	— Zakładowe umowy zbiorowe w przemyśle mięsnym	3	82
70.	Kozłowski Stanisław	"	7	210
71.	" " "	— Dostawy zwierząt rzeźnych pod kątem potrzeb zakładów mięśnych	4	107
72.	" " "	— O właściwą dyscyplinę dostaw oraz odbioru zwierząt w zakładach mięśnych	6	168
73.	Krawczyk Hieronim	— Problem obniżki kosztów magazynowania w obrocie żywcem rzeźnym	12	362
74.	Królikowski Bronisław	— O szkoleniu zawodowym kadr w przemyśle mięsnym	1	7
75.	" " "	— Rozrachunek wewnętrzny zakładowy w przemyśle mięsnym	6	160
76.	" " "	— O ubytkach magazynowych w przemyśle mięsnym	11	329
77.	Kuczyński Stanisław Inż.	— Konferencja Partynjo-Ekonomiczna Zakładów Mięśnych w Krakowie	12	358
78.	" " "	— Nowe maszyny w produkcji rzeźnianej	3	74
79.	" " "	— Inż. Wł. Poszepczyński — Magazynowanie mięsa i jego przetworów	3	92
80.	Kumor Leszek Mgr	— O szersze stosowanie przyrządów pomiarowych i kontrolnych w przemyśle mięsnym	5	136
81.	Kuźniarz Jan	— Badania radzieckie nad zmniejszeniem uszyszki mrożonego mięsa	10	305
		— O pełniejsze wykorzystanie mięsa końskiego	4	105
L				
82.	L. M.	— Centralny Zarząd Weterynarii w walce o zwiększenie ilościowej masy mięsnej i poprawę jej jakości	1	28
83.	" " "	— Fachowe biblioteki zawodowe i czytelnictwo	1	28
84.	" " "	— O współzawodnictwie i wynalazczości pracowników w pionie CZTP	3	77
85.	" " "	— Udział kobiet w hodowli zwierząt gospodarskich	3	88
86.	" " "	— Centralny Zarząd Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi	7	225
87.	" " "	— Z Krajowej Narady Aktywu CZOZRz	8	248
88.	" " "	— Kontrola techniczna przemysłu mięsnego ważnym ogniwem walki o jakość i obniżkę kosztów własnych	9	270
89.	Litwinowicz Jarosław	— O usprawnienie techniki eksportu	4	102
90.	" " "	— Zaopatrzenie mięsne Europy Zachodniej	11	330
L				
91.	Łamaszewski Zygmunt	— Z zagadnień współpracy CZOZRz z CZPMs	12	361
92.	Łubniewski Mieczysław	— Z pracy PZGS w Bystrzycy Kłodzkiej	11	343
M				
93.	M. S.	— Konferencja w Polskiej Akademii Nauk	8	253
94.	Majewska Zofia	— Centralny Zarząd Tuczni Przemysłowego	7	228
95.	Majewski Kazimierz Dr	— Urządzenie paszarni w tuczarni przemysłowej	5	149
96.	Małkowski Roman	— O wysoką kulturę handlu w sklepach wędliniarskich	3	89
97.	Mandel Marian Inż. Mgr	— Zadania aparatu kontraktacji CZPMs	4	112
98.	Markiewicz K. Inż. Mgr Prof.	— Modernizacja urządzeń chłodniczych	2	43
99.	Masłowski Władysław	— Włosemny obrót prosiętami	4	108
100.	Mastalerz Jerzy	— Rozwój przemysłu mięsnego w Rumuni	6	167
101.	Miąc Marian Mgr	— 7-letnie Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie	7	227
102.	Michalak Jan	— Cenna nagroda za skórowanie świń z uboju gospodarskiego	8	254
103.	" " "	— Pierwsza narada robocza zbieraczy skór surowych województwa opolskiego	12	III okł.
104.	Mielczarek Wacław	— Walka z ubytkami wagowymi żywca	4	106
105.	Mikulski Jerzy Inż.	— Jeszcze o gospodarce węglem w CZPMs	12	339
106.	Miskiewicz Zofia Inż. Mgr	— Biblioteka pracownika przemysłu mięsnego	2	59
107.	" " "	— Plan Wydawniczy WPL i S na rok 1955 z zakresu przemysłu mięsnego	8	III okł.
108.	Misztal Marian Dypl. Roln.	— Walczmy z brakoróbstwem w przemyśle mięsnym	3	79
109.	" " "	— Sezonowość podaży żywca rzeźnego a rytmika pracy w przemyśle mięsnym	5	134
110.	" " "	— Byłomskie Zakłady Mięsne przygotowują nowe kadry wykwalifikowanych pracowników	6	168
111.	" " "	— Dziesięć lat produkcji rzeźnianej w Polsce Ludowej	7	207
112.	Mordasewicz Antoni	— Dotucz trzody chlewnej w ramach obrotu towarowego	1	26
113.	" " "	— Pojenie żywca w czasie transportu	11	333
114.	Mroczkowski Stanisław Mgr	— Niefamliwy termometr do pomiaru temperatury zamrożonego mięsa	12	367
N				
115.	Niewiarowicz Adam Mgr	— Czynniki wpływające na zdolność chłonięcia wody przez mięso	1	20
116.	Nowacki Stanisław Inż. i Świniarski Marian Inż.	— Z frontu walki o podniesienie jakości wędlin w Zakładach Mięśnych w Łodzi	2	41
O				
117.	Okaliński Stefan	— Wychów prosiąt do tuczni od macior ciężarnych przeznaczonych na rzeź	6	175
118.	Okaliński Tomasz	— Oddziały realizują założenia I Krajowej Narady Aktywu CZOZRz	8	250

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
119.	Olewiński Stanisław Inż.	Wykorzystanie kości dla celów konsumpcyjnych	3	81
120.	"	Zastosowanie suszonej plazmy krwi do produkcji wędlin	12	370
121.	Ostrowski Witold Inż. Mgr	Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie	7	226
P				
122.	Pezacki Wincenty Dr Z. Prof.	Mechanizacja produkcji przemysłu mięsnego w Polsce Ludowej	7	193
123.	"	Postęp technologiczny przechowywania artykułów mięsnych	12	352
124.	Pietrzykowski Wiktor Inż. Mgr	Wpływ stężenia jonów wodorowych (pH) na proces peklowania mięsa	6	182
125.	Piórkowski Marián	Socjalistyczne współzawodnictwo pracy w przemyśle mięsnym	6	161
126.	Pluta Eugeniusz	Zobowiązanie absolwentów w Ekspozyturze Poznańskiej CZPMs dla uczczenia 10-lecia Polski Ludowej	8	254
127.	Postolski Jacek Inż.	Ubytki naturalne przy mrożeniu i składowaniu chłodniczym mięsa	11	331
128.	Poszepczyński Władysław Inż.	Rola Zakładowych Kół NOT w pracach normalizacyjnych	8	242
129.	Pyzik Tadeusz	Aktualne zagadnienia planowania i kontroli obniżki kosztów własnych w przemyśle mięsnym	3	67
130.	"	Uproszczona forma rozrachunku wewnątrzzakładowego w przemyśle mięsnym	9	262
R				
131.	Rozwadowski Stefan	Z pracy sekcji BOP w Zakładach Mięsnych w Brodnicy	6	170
132.	"	Wyróżnienie przodujących pracowników Zakładów Mięsnych w Brodnicy	8	247
133.	"	Ruszyła produkcja wędlin w Zakładach Mięsnych w Brodnicy	12	360
134.	Rutkowski Antoni Inż. Dr	Wpływ surowca, temperatury oraz rozdrobnienia na jakość i wydajność smalcu	10	310
135.	"	Wpływ procesu schładzania tłuszczu na jego jakość	11	334
136.	Ryszkowski Jan Mgr	Uzupełnienie dawek odpadków pokarmowych paszami treściwymi	3	84
137.	"	Zastosowanie drożdżowania pasz w tuczarniach CZTP	4	109
S				
138.	S. H.	Zakłady Mięsne w Krakowie wydały własną gazetkę	12	360
139.	S. H.	Bytom wydaje „Błyskawicę”	12	360
140.	S. P.	Zagadnienie zielenienia wędlin	6	185
141.	"	Rola techniki w przemyśle mięsnym	7	223
142.	"	Ministerstwo Handlu Wewnętrznego — Centralny Zarząd Miejskiego Handlu Mięsem	7	228
143.	"	I Ogólnokrajowa Narada Normalizatorów	8	254
144.	"	Przyczyny zielenienia wędlin	11	341
145.	Sabliński Henryk	O podniesienie produkcji zwierzęcej w woj. gdańskim	7	217
146.	Schrämml Jerzy Inż. Mgr	Obserwacje nad jakością i wiekiem bekonów	5	148
147.	Siedlecki Edward Inż.	Prawidłowa organizacja uboju	11	327
148.	Skawinski Witold	Produkcja nowego asortymentu wędlin	2	42
149.	Stominski Z.	Jak realizujemy walkę o obniżenie kosztów w Zakładach Mięsnych w Białymstoku	11	323
150.	Sokół Czesław	Jak usprawniono pracę na hali uboju	5	143
151.	Stępiński Mieczysław Mgr	Zadania remontowe w przemyśle mięsnym	4	101
152.	"	Rozwój produkcji mączek zwierzęcych w Polsce Ludowej	5	129
153.	"	Gospodarka węglem w przemyśle mięsnym	11	326
154.	Stroiński Kazimierz	Wyroby wędliniarskie w Czechosłowacji	1	2
155.	Strzeszewski Feliks	Służba finansowa w walce o obniżkę kosztów produkcji zwierzęcej	11	325
156.	Szarski Paweł Inż. Mgr.	Z działalności zakładu badawczego CZPMs w roku 1953	1	15
157.	"	Osiągnięcia techniki czechosłowackiego przemysłu mięsnego	3	71
158.	"	Zagadnienie obniżki kosztów własnych w przemyśle mięsnym	5	125
159.	"	Konferencja Partyjno-Ekonomiczna w Poznańskich Zakładach Mięsnych	8	245
160.	"	Możliwości zastosowania promieniowania do konserwacji mięsa i przetworów mięsnych	9	281
161.	"	Znaczenie, otrzymywanie i wykorzystanie krwi zwierzęcej	12	355
162.	Szczucki Celestyn Inż. Mgr, Machaj Eugeniusz Inż. i Nowacki Stanisław Inż.	W sprawie nowej formy dokształcania pracowników CZPMs	5	138
163.	Szefer Janina Inż. Mgr	Nowe asortymenty wędlin uwzględniające upodobania regionalne ludności	2	40
164.	"	Nowe asortymenty — potrawy mrożone	4	100
165.	"	Normalizacja w przemyśle mięsnym	5	137
166.	"	Nowe asortymenty wędlin	6	162
167.	Szklarski Andrzej	Technika pracy brygad robotniczo-inżynier. w przemyśle mięsnym	8	239
168.	"	O właściwy kierunek tematyczny czasopisma „Gospodarka Mięsna”	12	375
169.	Szpuner Henryk Mgr	Narady z konsumentami — czynnikiem podniesienia jakości produkcji	1	4
170.	"	Przemysł mięsny w walce o wykorzystanie surowców wtórnych	6	165
171.	"	Aktualne zadania aparatu skupu	9	276
172.	Szwabe Edmund	Rozbiór jako źródło rezerw w przemyśle mięsnym	4	95
173.	Szymański Remigiusz	Jak umacniamy więź z konsumentem	6	180
174.	"	Gdy wskaźnik kosztów rośnie	10	309
S				
175.	S. W.	Udział przemysłu spożywczego w powiększeniu bazy paszowej	2	53
176.	"	CZTP w walce o obniżenie kosztów tuczu	8	249
177.	"	Krajowa Narada Magazynierów	12	III okt.
178.	Świątłowski Władysław Inż.	Krajowa narada CZOZRz	6	III okt.
179.	Świątanowski Ryszard Mgr	Premiowanie jako instrument walki o realizację planów i zmniejszenie kosztów	10	307
180.	Świętorzecka A. Inż. Mgr	Walny Zjazd Delegatów Stow. Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego	8	255
T				
181.	Tabin Stanisław Inż. Dr	Wartość pastewna liści cykorii w żywieniu trzody chlewnej	6	176
182.	Tederko Czesław Inż. Mgr	Stan lokalizacji przemysłu mięsnego w Polsce	7	203
183.	Telacki J.	Udoskonalone duńskie metody produkcji szynek w puszkach	12	371
184.	"	Zakłady Mięsne w Danii	12	372
185.	Tilgner D. J. Dr Prof.	O rewizję podstaw produkcyjności	7	201
186.	"	Potokowa obróbka wstępna surowca mięsnego	12	350

IV

Lp.	A u t o r	T y t u ł	Nr	Str.
187.	Tilgner D. J. Dr Prof., Gąsiorowski J. Inż.	— Analiza produkcyjności działów wędliniarskich	10	296
188.	Turkowski Tadeusz Inż.	— O jakości bekonu polskiego	9	263
189.	Turlewicz Czesława	— O akcji socjalnej CZPMs	1	8

V

190.	Vrabetz Ludwik Inż.	— Tucz letni trzody chlewnej	4	111
------	---------------------	------------------------------	---	-----

W

191.	W. M.	— Przemysł mięsny przygotowany do sezonu	11	339
192.	Warda Bohdan Inż.	— Ocena pracy masarni pionu CRS w 1953 r.	3	82
193.	Wieczorek Edward	— Inwestycje przemysłu mięsnego w Planie 6-letnim	12	348
194.	Wolski Józef	— Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego — Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego	7	226
195.	Wudarski Leopold Inż.	— Obniżenie kosztów własnych przez lepszą organizację pracy	3	76
196.	" " "	— Racjonalizatorzy Zakładów Mięsnych w Torunlu	5	139

Z

197.	Zajączkowski Edmund Lek. Wet.	— Nowy, uproszczony sposób bakteriologicznego badania żelatyn przeznaczonych do produkcji konserw mięsnych	2	56
198.	Znaniński Piotr Dr	— Uwagi dotyczące produkcji prosiąt w fermach przemysłowych	2	50
199.	Zub Eustachy	— Związki Zawodowe na nowym etapie budownictwa socjalistycznego w zakładach mięsnych i ekspozyturach CZPMs	6	158
200.	" " "	— Realizacja zadań obniżenia kosztów własnych w Stalinogrodzkim Zjednoczeniu Przemysłu Mięsnego	11	323
201.	Zydrón Wincenty Mgr	— Kilka uwag na temat uszkażania skór	3	79
202.	" " "	— Możliwości oszczędzania pasz	5	130

VARIA

203.	—	— Nową formą współzawodnictwa podnieśliśmy jakość produkcji	1	9
204.	—	— Z frontu walki o wykonanie ponadplanowej akumulacji	1	9
205.	—	— Z pracy gdyńskich zakładów mięsnych	1	10
206.	—	— Przodownicy Zakładów Mięsnych w Krakowie	1	10
207.	—	— Zakłady Mięsne w Obornikach Wlkp. przodującym zakładem w kontraktacji trzody bekonowej w Polsce	1	11
208.	—	— Mechanizacja wędzarni	1	13
209.	—	— Maszyna do przecierania mięsa typu PT-250	1	13
210.	—	— O okresie przechowywania tuszyczów	1	14
211.	—	— Szybkie chłodzenie i zamrażanie mięsa świeżego i produktów ubocznych	1	14
212.	—	— Wpływ dwutlenku węgla na trwałość kiełbas	1	27
213.	—	— Możliwości zastosowania promieni Gamma do sterylizacji żywności	1	27
214.	—	— Higiena produkcji w przemyśle spożywczym	2	29
215.	—	— Nauka w służbie produkcji	2	37
216.	—	— Racjonalizatorzy i przodownicy Stalinogrodzkich Zakładów Mięsnych	2	42
217.	—	— O właściwym przechowywaniu produktów w chłodniach	2	58
218.	—	— Powietrzne urządzenie do gotowania	2	58
219.	—	— Dalsze próby poprawy sterylności konserw	2	58
220.	—	— Mięso suszone	2	59
221.	—	— Co powinno znaleźć się w naszej bibliotece	2	59
222.	—	— Witamy II Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej	3	61
223.	—	— Robotnicy Żerania (FSO) oceniają jakość produkcji przemysłu mięsnego	3	78
224.	—	— Z Zakładów Mięsnych w Częstochowie	3	81
225.	—	— Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku	3	91
226.	—	— Ankieta miesięcznika „Gospodarka Mięsna”	3	III okł.
227.	—	— II Zjazd PZPR bodźcem nowych osiągnięć produkcyjnych	4	93
228.	—	— Produkcja wędlin z mięsa końskiego	4	105
229.	—	— Prasa do salcesonów w warsztacie wędliniarskim	4	117
230.	—	— Przebudowa uchwytów przy szczypcach Weinbergera	4	117
231.	—	— Zabezpieczenie kotów biegowych	4	118
232.	—	— Zwiększenie produkcji artykułów mięsnych i podniesienie ich jakości w ZSRR	4	120
233.	—	— Nowe urządzenie do zdejmowania skór ze świń i drobnego bydła rogatego	4	121
234.	—	— Peklowanie solanką zawierającą fosforany	4	121
235.	—	— Niektóre praktyczne wskazówki dla uniknięcia przebarwień w konserwach	4	122
236.	—	— Wędzenie wędlin — urządzenia klimatyczne w zakładzie mięsnym	4	122
237.	—	— Biochemia a baza wyżywieniowa	4	123
238.	—	— Organizacja służby BHP w Zakładach Przemysłu Mięsnego	4	123
239.	—	— Do Autorów	4	124
240.	—	— Ostrona na szalki wagi do nastrzykiwania szynek „Beissera”	5	140
241.	—	— Ochronny przyrząd do wag stołowych przeciw wstrząsom	5	141
242.	—	— Urządzenie filtracyjne do czyszczenia płynnego smalcu	5	141
243.	—	— Krakowskie Zakłady Mięsne w walce o realizację zadań planu 1954 r.	5	141
244.	—	— Zakłady Mięsne w Zakopanem	5	144
245.	—	— Określenie czasu przetrzymywania trzody chlewnej przed ubojem	5	153
246.	—	— Zawartość aminokwasów w konserwach mięsnych	5	153
247.	—	— Wytop tuszyczu metodą ciągłą	5	154
248.	—	— Produkcja bekonu	5	154
249.	—	— Tam, gdzie powstają smaczne „pielmienie”	5	155
250.	—	— Nowe książki do naszej biblioteki	5	155
251.	—	— Uwagi czytelników o roli czasopisma „Gospodarka Mięsna”	5	III okł.
252.	—	— Prace badawcze Instytutu Zootechniki	5	III okł.
253.	—	— Kursokonferencja kierowników Działów Inwestycji oraz Działów Produkcji CZTP	5	III okł.
254.	—	— Do korespondentów	5	IV okł.
255.	—	— III Kongres Związków Zawodowych w Polsce	6	157
256.	—	— Z pracy masarni GS w Biedaszkach	6	170
257.	—	— Przyspieszone peklowanie mięsa do wyrobu kiełbas	6	184
258.	—	— Forma porcjowania mięsa mrożonego	6	186
259.	—	— Szybka metoda jednoczesnego peklowania i wędzenia mięsa	6	187

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
260.	—	— Prasa do wypalania napisów na skrzyniach	6	187
261.	—	— Walczymy o obniżkę kosztów własnych	7	189
262.	—	— O rozwój przemysłu mięsnego na podstawach naukowych	7	222
263.	—	— Wędzenie mięsa przed zamrożeniem	7	224
264.	—	— Wody ściekowe w rzeźniach	7	224
265.	—	— Kronika Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego — Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	7	III okł.
266.	—	— Książka dla przemysłu mięsnego	7	IV okł.
267.	—	— Narady Partyjno-Ekonomiczne wykrywają źródła obniżki kosztów własnych	8	229
268.	—	— Koreferat, dyskusja, podsumowanie	8	233
269.	—	— Zastosowanie promienników ultrafioletowych w przemyśle mięsnym	8	251
270.	—	— Produkcja puszek bez lutowni cynowego	8	253
271.	—	— Odpowiedzi na ankietę	8	255
272.	—	— PKO	8	IV okł.
273.	—	— Podnoszenie kwalifikacji zawodowych załóg pomocą w walce o obniżenie kosztów własnych	9	257
274.	—	— Przygotujmy się do IV kwartału	9	258
275.	—	— Krajowa Narada Sekretarzy Podstawowych Organizacji PZPR przemysłu mięsnego	9	261
276.	—	— List uczestników II Objazdowego Kursu Dokształceniowego Aktywu Inż.-Tech. Przemysłu Mięsnego do Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego	9	273
277.	—	— Wrzesień — miesiąc czystości	9	274
278.	—	— Dorobek X-lecia Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego	9	286
279.	—	— Brygady szlamiarzy Zakładów Mięsnych w Obornikach zdobyły „Proporzec Przechodni” i tytuł „Najlepszej szlamiarni CZPMs”	9	287
280.	—	— Notatka z terenu	9	287
281.	—	— Jak walczyć o obniżkę kosztów własnych	9	287
282.	—	— Projekt tytułowego planu wydawniczego na rok 1955	9	III okł.
283.	—	— Przyjaźń Polsko-Radziecka	10	289
284.	—	— Najpilniejsze zadania przemysłu mięsnego ZSRR	10	290
285.	—	— Nowe osiągnięcia w technice produkcji tłuszczów w ZSRR	10	292
286.	—	— Krajowa Wystawa Wynalazczości i Postępu Technicznego	10	302
287.	—	— Nóż do wykrawiania świń	10	318
288.	—	— Środki wiążące wodę w wędlinach	10	318
289.	—	— Przyczynek do możliwości wyeliminowania zakażeń wtórnych	10	319
290.	—	— Osiągnięcia i braki w pracy masarń CRS „Samopomoc Chłopska”	10	319
291.	—	— Państwowa Inspekcja Sanitarna	10	320
292.	—	— Nowe książki	10	III okł.
293.	—	— Komunikat o prenumeracie	10	III okł.
294.	—	— Do autorów	10	IV okł.
295.	—	— Wyciągowe urządzenia do rozcinania tusz	11	340
296.	—	— Nowe urządzenia do suchego wytopu tłuszczu	11	340
297.	—	— Badanie tolerancji termicznej bakterii typu lactobacillus, powodujących zielonienie wędzonych produktów mięsnych	11	342
298.	—	— Możliwości praktycznego badania surowca do produkcji szynek puszkowanych	11	342
299.	—	— Pytania i odpowiedzi — 1, 2, 3.	11	342
300.	—	— Zjazd naukowo-techniczny NOT	11	343
301.	—	— Szkoły przodownictwa pracy	11	343
302.	—	— Mrożenie mięsa w elementach	11	343
303.	—	— Zmiany chemiczne w mięsie podczas wędzenia	11	344
304.	—	— Przemysł mięsny u progu ostatniego roku Planu Sześcioletniego	12	345
305.	—	— Rozwiązanie kombinatu mięsnego w jednym typowym bloku	12	364
306.	—	— Normy resortowe na wędliny i wyroby wędliniarskie końskie	12	III okł.
307.	—	— Państwowe Wydawnictwa Techniczne i Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego i Spożywczego	12	IV okł.

SPIS TREŚCI

rocznika 1954

SKOROWIDZ ALFABETYCZNY

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
B				
1.	Bagiński Stanisław Mgr	— Główne zadania Miejskiego Handlu Mięsem w latach 1954—1955	2	48
2.	Biedrzycki Gustaw	— Centralny Zarząd Przetwórstwa Odpadków Zwierzęcych i Roślinnych	7	227
3.	Bielawski Zygmunt Inż.	— Klasyfikacja owiec rzeźnych	5	146
4.	Blenau Radosław Inż.	— Wykorzystanie mięsa końskiego do tuczu przemysłowego	12	364
5.	Bogucki Mieczysław Mgr	— O warunkach kontraktacji trzody chlewnej bekonowej w 1954 r.	6	170
6.	Bojarski Paweł Inż.	— Rozbudujemy opas żywca rzeźnego	1	23
7.	Boratynski Kazimierz	— Zacieśnić współpracę jednostek skupu z zakładami przemysłu mięsnego w woj. stalingrodzkim	3	87
8.	Brauliński Zdzisław	— Współzawodnictwo w pionie CZOZRz w I kwartale 1954 roku	9	279
9.	Buchwald Witold Inż. Mgr	— Realizacja przedsięwzięć organizacyjno-technicznych orężem w walce o obniżenie kosztów własnych	8	243
10.	" " " "	— Postęp techniczny w przemyśle mięsnym w Polsce Ludowej	10	299
11.	Busiakiewicz Jan	— Usprawnić transport w przemyśle mięsnym	3	69
12.	Byszewski Wacław Inż. Mgr	— Eksploatacja i konserwacja maszyn oraz urządzeń w zakładach przemysłu mięsnego	12	373
C				
13.	Chawrona Władysław	— Organizacja brygad robotniczo-inżynierskich	1	6
14.	" " " "	— Rozpowszechnianie pomysłów racjonalizatorskich	5	140
15.	Chotynicki Roman	— O zaopatrywaniu spółdzielczości przez Zakłady Mięsne w Dębicy	6	169
16.	Chuchła Stanisław Inż. Mgr	— Możliwości podniesienia wydajności i jakości wyrobów wędliniarskich	1	17
17.	" " " "	— Badania nad możliwościami mrożenia mięsa ciepłego	2	54
18.	Czecholiński "Kazimierz"	— Produkcja bekonów w Zakładach Mięsnych w Chojnicach	1	11
E				
19.	Ejbeszyc Stefan Inż. Mgr	— Wychów i opas młodzieży	6	173
F				
20.	Falewiczowa Hanna Lek. Wet.	— Trwałość konserwy — „gulasz wołowy podsmażany”	6	181
21.	Frankowski Michał Lek. Wet.	— Uwagi o organizacji produkcji zwierzęcej i zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych	3	86
G				
22.	G. J.	— Wykonać plan IV kwartału na wszystkich odcinkach	11	321
23.	Głowicki Roman	— Wytoczne prace przemysłu mięsnego w roku 1954	1	1
24.	" " " "	— Centralny Zarząd Przemysłu Chłodniczego	7	227
25.	" " " "	— Konferencja Partyjno-Ekonomiczna w Zakładach Mięsnych w Bytomiu	8	246
26.	Góra Kazimierz Inż.	— Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym	7	212
27.	Górski Ryszard	— Kilka ważniejszych problemów przemysłu mięsnego	3	62
28.	" " " "	— Z Krajowej Narady Aktywu Politycznego i Gospodarczego Przemysłu Mięsnego	8	230
29.	Graduszyński Edmund Inż.	— Źródła podniesienia wydajności poubojowej	8	236
30.	Grossman Alfred Inż.	— Praktyczna ocena przydatności smalców zepsutych do rafinacji	8	247
31.	" " " "	— Pobieranie średniej próby produktów tłuszczowych	10	315
32.	Grzegorzewicz Józef Inż. Mgr	— Fosforany jako środek do podniesienia jakości kiełbas i wyrobów wędliniarskich	4	104
33.	" " " "	— S. G. Liberman i W. P. Pietrowski, tłum. dr S. Namysłowski — Przetwórstwo zwierzęcych tłuszczów spożywczych	6	188
34.	" " " "	— Zwiększenie wydajności smalcu przez prawidłowe wyciskanie skwar	11	336
35.	" " " "	— Dlaczego nie produkujemy dobrych suchych kiełbas?	12	375
36.	Gutwiński Henryk	— Właściwy cykl produkcyjny w tuczarniach przemysłowych	9	277
H				
37.	Hanć Bolesław	— Uszkodzenia żywca bekonowego a obniżka kosztów własnych	9	266
38.	Heczko Karol	— Badanie potrzeb konsumenta	10	331
39.	Hoffman Klemens	— Czy miejski handel mięsny powinien prowadzić produkcję maszyniczą	10	308
J				
40.	Jabłoński Zdzisław Inż.	— Produkcja konserw w opakowaniach szklanych	4	98
41.	Jakubowski Bohdan	— Zakażenia bakteriami w produkcji wędlin	10	316
42.	Jałocha Mieczysław Mgr	— Planowanie zaopatrzenia surowcowego zakładów mięsnych	9	259
43.	" " " "	— Uwagi o planowaniu w przemyśle mięsnym	10	294
44.	Jarema Bohdan Mgr	— System skupu zwierząt rzeźnych	7	215
45.	Jaugsch Norbert	— Dążenia do unowocześnienia przetwórstwa szynkowego	9	268
46.	Jędrzejowicz Stanisław Inż.	— Goślawski K. i Miskiewicz Z. — Wędzenie przetworów mięsnych	5	155
47.	" " " "	— O sterylizacji konserw mięsnych	10	312
48.	Jędrzejowski Bohdan Inż.	— Cele i zadania zespołów mięsnych	2	46
49.	" " " "	— Ogólne zasady kontroli przedsiębiorstw handlu mięsem	4	113
50.	" " " "	— Zagadnienie analizy popytu konsumpcyjnego	6	177
K				
51.	K. J.	— Ministerstwo Skupu — Krajowa Narada Ministerstwa Skupu	7	225
52.	" " " "	— II Objazdowy Kurs Dokształceniowy Aktywu Inż.-Tech. Przemysłu Mięsnego	9	271
53.	" " " "	— Wprowadzenie nowych asortymentów konserw w słoikach szklanych	11	343

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
187.	Tilgner D. J. Dr Prof., Gąsiorowski J. Inż.	— Analiza produktywności działów wędliniarskich	10	296
188.	Turkowski Tadeusz Inż.	— O jakości bekonu polskiego	9	263
189.	Turlewicz Czesława	— O akcji socjalnej CZPMs	1	8

V

190.	Vrabetz Ludwik Inż.	— Tucz letni trzody chlewnej	4	111
------	---------------------	------------------------------	---	-----

W

191.	W. M.	— Przemysł mięsny przygotowany do sezonu	11	339
192.	Warda Bohdan Inż.	— Ocena pracy masarni pionu CRS w 1953 r.	3	62
193.	Wieczorek Edward	— Inwestycje przemysłu mięsnego w Planie 6-letnim	12	348
194.	Wolski Józef	— Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego — Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego	7	226
195.	Wudarski Leopold Inż.	— Obniżenie kosztów własnych przez lepszą organizację pracy	3	76
196.	" " "	— Racjonalizatorzy Zakładów Mięsnych w Toruniu	5	139

Z

197.	Zajączkowski Edmund Lek. Wet.	— Nowy, uproszczony sposób bakteriologicznego badania żelatyn przeznaczonych do produkcji konserw mięsnych	2	58
198.	Znaniński Piotr Dr	— Uwagi dotyczące produkcji prosiąt w fermach przemysłowych	2	50
199.	Zub Eustachy	— Związki Zawodowe na nowym etapie budownictwa socjalistycznego w zakładach mięsnych i ekspozyturach CZPMs	6	158
200.	" " "	— Realizacja zadań obniżenia kosztów własnych w Stalinogrodzkim Zjednoczeniu Przemysłu Mięsnego	11	323
201.	Zydroń Wincenty Mgr	— Kilka uwag na temat uszkadzenia skór	3	79
202.	" " "	— Możliwości oszczędzania pasz	5	130

VARIA

203.	—	— Nową formą współzawodnictwa podnieśliśmy jakość produkcji	1	9
204.	—	— Z frontu walki o wykonanie ponadplanowej akumulacji	1	9
205.	—	— Z pracy gdyńskich zakładów mięsnych	1	10
206.	—	— Przetwórcy Zakładów Mięsnych w Krakowie	1	10
207.	—	— Zakłady Mięsne w Obornikach Wlkp. przodującym zakładem w kontraktacji trzody bekonowej w Polsce	1	11
208.	—	— Mechanizacja wędzarni	1	13
209.	—	— Maszyna do przecierania mięsa typu PT-250	1	13
210.	—	— O okresie przechowywania tłuszczów	1	14
211.	—	— Szybkie chłodzenie i zamrażanie mięsa świeżego i produktów ubocznych	1	14
212.	—	— Wpływ dwutlenku węgla na trwałość kiełbas	1	27
213.	—	— Możliwości zastosowania promieni Gamma do sterylizacji żywności	1	27
214.	—	— Higiena produkcji w przemyśle spożywczym	2	29
215.	—	— Nauka w służbie produkcji	2	37
216.	—	— Racjonalizatorzy i przetwórcy Stalinogrodzkich Zakładów Mięsnych	2	42
217.	—	— O właściwym przechowywaniu produktów w chłodniach	2	58
218.	—	— Powietrzne urządzenie do gotowania	2	58
219.	—	— Dalsze próby poprawy sterylności konserw	2	58
220.	—	— Mięso suszone	2	59
221.	—	— Co powinno znaleźć się w naszej bibliotece	2	59
222.	—	— Witamy II Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej	3	61
223.	—	— Robotnicy Żerania (FSO) oceniają jakość produkcji przemysłu mięsnego	3	78
224.	—	— Z Zakładów Mięsnych w Częstochowie	3	81
225.	—	— Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku	3	91
226.	—	— Ankieta miesięcznika „Gospodarka Mięsna”	3	III okł.
227.	—	— II Zjazd PZPR bodźcem nowych osiągnięć produkcyjnych	4	93
228.	—	— Produkcja wędlin z mięsa końskiego	4	105
229.	—	— Prasa do salcesonów w warsztacie wędliniarskim	4	117
230.	—	— Przebudowa uchwytów przy szczypcach Weinbergera	4	117
231.	—	— Zabezpieczenie kotów biegowych	4	118
232.	—	— Zwiększenie produkcji artykułów mięsnych i podniesienie ich jakości w ZSRR	4	120
233.	—	— Nowe urządzenie do zdejmowania skór ze świń i drobnego bydła rogatego	4	121
234.	—	— Peklowanie solanką zawierającą fosforany	4	121
235.	—	— Niektóre praktyczne wskazówki dla uniknięcia przebarwień w konserwach	4	122
236.	—	— Wędzenie wędlin — urządzenia klimatyczne w zakładzie mięsnym	4	122
237.	—	— Biochemia a baza żywienia	4	123
238.	—	— Organizacja służby BHP w Zakładach Przemysłu Mięsnego	4	123
239.	—	— Do Autorów	4	124
240.	—	— Ośłona na szalki wagi do nastrzykiwania szynek „Beissera”	5	140
241.	—	— Ochronny przyrząd do wag stołowych przeciw wstrząsom	5	141
242.	—	— Urządzenie filtracyjne do czyszczenia płynnego smalcu	5	141
243.	—	— Krakowskie Zakłady Mięsne w walce o realizację zadań planu 1954 r.	5	141
244.	—	— Zakłady Mięsne w Zakopanem	5	144
245.	—	— Określenie czasu przetwarzania trzody chlewnej przed ubojem	5	153
246.	—	— Zawartość aminokwasów w konserwach mięsnych	5	153
247.	—	— Wytop tłuszczu metodą ciągłą	5	154
248.	—	— Produkcja bekonu	5	154
249.	—	— Tam, gdzie powstają smaczne „pielmienie”	5	155
250.	—	— Nowe książki do naszej biblioteki	5	155
251.	—	— Uwagi czytelników o roli czasopisma „Gospodarka Mięsna”	5	III okł.
252.	—	— Prace badawcze Instytutu Zootechniki	5	III okł.
253.	—	— Kursokonferencja kierowników Działów Inwestycji oraz Działów Produkcji CZTP	5	III okł.
254.	—	— Do korespondentów	5	IV okł.
255.	—	— III Kongres Związków Zawodowych w Polsce	6	157
256.	—	— Z pracy masarni GS w Biedaszkach	6	170
257.	—	— Przyspieszone peklowanie mięsa do wyrobu kiełbas	6	184
258.	—	— Forma porcjowania mięsa mrożonego	6	188
259.	—	— Szybka metoda jednoczesnego peklowania i wędzenia mięsa	6	187

Lp.	Autor	Tytuł	Nr	Str.
260.	—	— Prasa do wypalania napisów na skrzyniach	6	187
261.	—	— Walczymy o obniżkę kosztów własnych	7	189
262.	—	— O rozwój przemysłu mięsnego na podstawach naukowych	7	222
263.	—	— Wędzenie mięsa przed zamrożeniem	7	224
264.	—	— Wody ściekowe w rzeźniach	7	224
265.	—	— Kronika Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego — Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	7	III okł.
266.	—	— Książka dla przemysłu mięsnego	7	IV okł.
267.	—	— Narady Partyjno-Ekonomiczne wykrywają źródła obniżki kosztów własnych	8	229
268.	—	— Koreferat, dyskusja, podsumowanie	8	233
269.	—	— Zastosowanie promienników ultrafioletowych w przemyśle mięsnym	8	251
270.	—	— Produkcja puszek bez lutowia cynowego	8	253
271.	—	— Odpowiedzi na ankietę	8	255
272.	—	— PKO	8	IV okł.
273.	—	— Podnoszenie kwalifikacji zawodowych załóg pomocą w walce o obniżenie kosztów własnych	9	257
274.	—	— Przygotujmy się do IV kwartału	9	258
275.	—	— Krajowa Narada Sekretarzy Podstawowych Organizacji PZPR przemysłu mięsnego	9	261
276.	—	— List uczestników II Objazdowego Kursu Doształceniowego Aktywu Inż.-Tech. Przemysłu Mięsnego do Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego	9	273
277.	—	— Wrzesień — miesiąc czystości	9	274
278.	—	— Dorobek X-lecia Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego	9	286
279.	—	— Brygady szlamiarzy Zakładów Mięsnych w Obornikach zdobyły „Proporzec Przechodni” i tytuł „Najlepszej szlamiarni CZPMs”	9	287
280.	—	— Notatka z terenu	9	287
281.	—	— Jak walczyć o obniżkę kosztów własnych	9	III okł.
282.	—	— Projekt tytułowego planu wydawniczego na rok 1955	10	289
283.	—	— Przyjaźń Polsko-Radziecka	10	290
284.	—	— Najpilniejsze zadania przemysłu mięsnego ZSRR	10	292
285.	—	— Nowe osiągnięcia w technice produkcji tłuszczów w ZSRR	10	302
286.	—	— Krajowa Wystawa Wynalazczości i Postępu Technicznego	10	318
287.	—	— Nóż do wykrawiania świń	10	318
288.	—	— Środki wiążące wodę w wędlinach	10	319
289.	—	— Przyczynę do możliwości wyeliminowania zakażeń wtórnych	10	319
290.	—	— Osiągnięcia i braki w pracy masarni CRS „Samopomoc Chłopska”	10	320
291.	—	— Państwowa Inspekcja Sanitarna	10	III okł.
292.	—	— Nowe książki	10	III okł.
293.	—	— Komunikat o prenumeracie	10	IV okł.
294.	—	— Do autorów	10	IV okł.
295.	—	— Wyciągowe urządzenia do rozcinania tusz	11	340
296.	—	— Nowe urządzenia do suchego wytopu tłuszczu	11	340
297.	—	— Badanie tolerancji termicznej bakterii typu <i>Lactobacillus</i> , powodujących zielenienie wędzonych produktów mięsnych	11	342
298.	—	— Możliwości praktycznego badania surowca do produkcji szynek puszkowanych	11	342
299.	—	— Pytania i odpowiedzi — 1, 2, 3.	11	342
300.	—	— Zjazd naukowo-techniczny NOT	11	343
301.	—	— Szkoły przodownictwa pracy	11	343
302.	—	— Mrożenie mięsa w elementach	11	343
303.	—	— Zmiany chemiczne w mięsie podczas wędzenia	11	344
304.	—	— Przemysł mięsny u progu ostatniego roku Planu Szescioletniego	12	345
305.	—	— Rozwiązanie kombinatu mięsnego w jednym typowym bloku	12	364
306.	—	— Normy resortowe na wędliny i wyroby wędliniarskie końskie	12	III okł.
307.	—	— Państwowe Wydawnictwa Techniczne i Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego i Spożywczego	12	IV okł.

