

SPIS TREŚCI CONTENTS

Małgorzata Piecyk, Agnieszka Śrama, Anna Bzducha, Mieczysław Obiedziński	
Application of HPLC and GC/MS to quantification of phenylalanine in chosen kinds of food for particular nutritional uses	5
Zastosowanie HPLC i GC/MS do ilościowego oznaczania fenyloalaniny w produktach niskobiałkowych	18
Marta Ciecierska, Mieczysław Obiedziński	
Canned fish products contamination by polycyclic aromatic hydrocarbons	19
Zanieczyszczenie konserw rybnych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi	27
Małgorzata Ziarno	
The influence of cholesterol and biomass concentration on the uptake of cholesterol by <i>Lactobacillus</i> from MRS broth	29
Wpływ stężenia cholesterolu i biomasy na usuwanie cholesterolu przez bakterie rodzaju <i>Lactobacillus</i> z bulionu MRS	40
Anna Gramza-Michałowska, Józef Korczak, Marzanna Hęś	
Purification process influence on green tea extracts' polyphenol content and antioxidant activity	41
Wpływ procesów oczyszczania na aktywność przeciwutleniającą ekstraktu zielonej herbaty	48
Dorota Walkowiak-Tomczak	
Changes in antioxidant activity of black chokeberry juice concentrate solutions during storage	49
Zmiany aktywności antyutleniającej roztworów koncentratu soku aroniowego podczas przechowywania	54
Teresa Leszczyńska, Paweł M. Pisulewski, Renata Bieźanowska-Kopeć, Joanna Kapusta	
The assessment of food consumption patterns of female students of a selected catering school	57
Ocena sposobu żywienia uczennic wybranej szkoły gastronomicznej	74
Justyna Knaflewska, Edward Pospiech	
Quality assurance systems in food industry and health security of food	75
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym a bezpieczeństwo zdrowotne żywności	84