

SPIS TREŚCI CONTENTS

FOOD TECHNOLOGY

Kamila Goderska, Jacek Nowak, Zbigniew Czarnecki	
Comparison of the growth of <i>Lactobacillus acidophilus</i> and <i>Bifidobacterium bifidum</i> species in media supplemented with selected saccharides including prebiotics	5
Porównanie wzrostu bakterii z gatunku <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium bifidum</i> na podłożach z dodatkiem wybranych sacharydów w tym prebiotyków	20
Waldemar Kmiecik, Zofia Lisiewska, Jacek Słupski, Piotr Gębczyński	
The effect of pre-treatment, temperature and length of frozen storage on the retention of chlorophylls in frozen brassicas	21
Zachowanie chlorofili w przygotowanych do konsumpcji mrożonych warzywach kapustnych w zależności od obróbki wstępnej przed mrożeniem	33
Agnieszka Nawirska, Cecylia Uklajska	
Waste products from fruit and vegetable processing as potential sources for food enrichment in dietary fibre	35
Wytłoki z owoców i warzyw jako potencjalne surowce do wzbogacania żywności we włókno pokarmowe	42
Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová	
Influence of hydrocolloids on quality of baked goods	43
Wpływ dodatku hydrokoloidów na jakość pieczywa	49
Justyna Kaczmarek-Duszek, Agnieszka Bilka, Krystyna Krysztofiak, Waldemar Uchman	
The effect of selected technological additives on improvement of shelf life of ground meat	51
Wpływ wybranych dodatków technologicznych na poprawę trwałości mięsa mielonego	61
Dorota Cais-Sokolińska, Romana Danków, Jan Pikul	
Physicochemical and sensory characteristics of sheep kefir during storage	63
Charakterystyka cech fizykochemicznych i sensorycznych kefiru owczego podczas jego przechowywania	73

HUMAN NUTRITION

Dorota Martysiak-Żurowska	
Content of odd-numbered carbon fatty acids in the milk of lactating women and in infant formula and follow-up formula	75
Zawartość nieparzystowęglowych kwasów tłuszczowych w mleku kobiet oraz w mleku początkowym i następnym do żywienia niemowląt	81