

SPIS TREŚCI

Food Technology

Karolina M. Wójciak, Zbigniew J. Dolatowski

- Oxidative stability of fermented meat products 99
Stabilność oksydacyjna mięsnych wyrobów surowych dojrzewających 109

Wojciech Juzwa, Katarzyna Czaczyk

- Flow cytometric analysis of microbial contamination in food industry technological lines – initial study 111
Cytometryczna analiza zanieczyszczeń mikrobiologicznych linii technologicznych w przemyśle spożywczym – studium wstępne 119

Mona A.M. Abd El-Gawad, Nawal S. Ahmed, M.M. El-Abd, S. Abd El-Rafee

- Effect of homogenization on the properties and microstructure of Mozzarella cheese from buffalo milk 121
Wpływ homogenizacji na właściwości i mikrostrukturę sera Mozzarella z mleka bawolego 135

Reza Amiri Chayjan, Kamran Salari, Hossein Barikloo

- Modelling moisture diffusivity of pomegranate seed cultivars under fixed, semi fluidized and fluidized bed using mathematical and neural network methods 137
Modelowanie współczynnika dyfuzji wody w warstwie nieruchomej, półfluidalnej i fluidalnej nasion granatu z wykorzystaniem metod matematycznych i sieci neuronowych 148

Oluwole Steve Ijarotimi, Oluremi Olufunke Keshinro

- Comparison between the amino acid, fatty acid, mineral and nutritional quality of raw, germinated and fermented African locust bean (*Parkia biglobosa*) flour 151
Porównanie zawartości aminokwasów, kwasów tłuszczowych, związków mineralnych oraz wartości żywieniowej mąki otrzymanej z surowych, skielkowanych oraz fermentowanych nasion afrykańskiego drzewa néré (*Parkia biglobosa*) 165

Marzanna Hęś, Danuta Górecka, Krzysztof Dziezic

- Antioxidant properties of extracts from buckwheat by-products 167
Przeciwutleniające właściwości ekstraktów z ubocznych produktów gryki 174

Przemysław Kowalczewski, Konrad Celka, Wojciech Białas, Grażyna Lewandowicz

- Antioxidant activity of potato juice 175
Aktywność przeciwutleniająca soku ziemniaczanego 181

Human Nutrition

Carlos Lifschitz

- New actions for old nutrients 183
Nowe działania starych składników pokarmowych 192

Mirosław Pysz, Szymon Polaszczyk, Teresa Leszczyńska, Ewa Piątkowska

Effect of microwave field on trypsin inhibitors activity and protein quality of broad bean seeds (<i>Vicia faba</i> var. <i>major</i>)	193
Wpływ pola mikrofalowego na aktywność inhibitorów trypsyny oraz jakość białka nasion bobu (<i>Vicia faba</i> var. <i>major</i>)	198

Iwona Mentel, Ewa Cieślik, Izabela Walkowska, Krzysztof Sieja

Content of nutritive components, dietary fibre and energy value of artichoke depending on the variety ..	201
Wartość energetyczna oraz zawartość składników odżywczych i nieodżywczych karczocha w zależności od odmiany	207

Edyta Mądry, Aleksandra Lisowska, Philip Grebowiec, Jarosław Walkowiak

The impact of vegan diet on B-12 status in healthy omnivores: five-year prospective study	209
Wpływ diety wegańskiej na stężenie witaminy B-12 u zdrowych dorosłych: pięcioletnie badanie prospective	212