

CONTENTS

SPIS TREŚCI

FOOD TECHNOLOGY

Bartłomiej Dziuba

- Identification of selected *Leuconostoc* species with the use of FTIR spectroscopy and artificial neural networks 275
- Identyfikacja wybranych gatunków bakterii z rodzaju *Leuconostoc* za pomocą spektroskopii FTIR i sztucznych sieci neuronowych 284

Dominik Sz wajgier, Anna Jakubczyk

- Production of extracellular ferulic acid esterases by *Lactobacillus* strains using natural and synthetic carbon sources 287
- Produkcja zewnątrzkomórkowych esteraz kwasu ferulowego przez szczepy z rodzaju *Lactobacillus* z wykorzystaniem naturalnych i syntetycznych źródeł węgla 302

Kamila Myszka, Katarzyna Czaczyk

- Effect of starvation stress on morphological changes and production of adhesive exopolysaccharide (EPS) by *Proteus vulgaris* 305
- Wpływ stresu głodowego na zmiany morfologiczne i biosyntezę adhezyjnych egzopolisacharydów (EPS) przez *Proteus vulgaris* 314

Halina Gambuś, Marek Gibiński, Dorota Pastuszka, Barbara Mickowska, Rafał Ziobro, Robert Witkowicz

- The application of residual oats flour in bread production in order to improve its quality and biological value of protein 317
- Zastosowanie cząstkowej mąki owsianej do produkcji chleba w celu poprawy jakości i wartości biologicznej białka 329

H. Hülya Orak, Türkan Aktas, Hülya Yagar, S. Selen Isbilir, Neslihan Ekinci, Fusun H. Sahin

- Antioxidant activity, some nutritional and colour properties of vacuum dried strawberry tree (*Arbutus unedo* L.) fruit 331
- Właściwości antyutleniające, barwa i właściwości żywieniowe liofilizowanych owoców chróstciny jagodnej (*Arbutus unedo* L.) 341

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

- Properties of buffalo Mozzarella cheese as affected by type of coagulante 343
- Właściwości sera mozzarella z mleka bawolego w zależności od rodzaju użytego koagulantu 361

Zdzisław Domiszewski, Grzegorz Bienkiewicz, Dominika Plust

- Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*) 363
- Wpływ obróbek cieplnych na jakość lipidów pangi (*Pangasius hypophthalmus*) 377

Bożena Danyluk, Agnieszka Bilka, Ryszard Kowalski

- Microbiological stability of selected beef elements, subjected to technological processes and stored under aerobic and vacuum conditions at 5°C 379
- Trwałość mikrobiologiczna wybranych elementów mięsa wołowego poddanego zabiegom technologicznym i przechowywanego w warunkach tlenowych i próżniowych w temperaturze 5°C 389

HUMAN NUTRITION

Zuzanna Goluch-Koniuszy, Joanna Sadowska, Aldona Wierzbicka

- An assessment of the influence of B group vitamins on the C-reactive protein concentration and chosen indicators of protein metabolism in male rats 391
- Ocena wpływu suplementacji diety witaminami z grupy B na stężenie białka C-reaktywnego i wybrane wskaźniki przemian białkowych u samców szczura 401

**Patrycja Krzyżanowska, Aleksandra Lisowska, Halina Woś,
Maria Trawińska-Bartnicka, Lyudmyla Bober, Nataliya Rohovyk,
Marta Rachel, Jarosław Walkowiak**

- Vitamin K status in young children with cystic fibrosis 403
- Ustrojowe zasoby witaminy K u małych dzieci chorych na mukowiscydozę 409

Eddy Robberecht, Dimitri De Clercq, Marleen Genetello

- Historical overview and update on nutrition in cystic fibrosis: zooming in on small 411
- Przeszłość i terażniejszość żywienia w mukowiscydozie: małe jest ważne 418