

SPIS TREŚCI CONTENTS

FOOD TECHNOLOGY

Bożena Danyluk, Waldemar Uchman, Piotr Konieczny, Agnieszka Bilka	
An objective method to assess bioluminescent properties of selected bacterial strains	5
Obiektywna metoda oceny właściwości bioluminescencyjnych wybranych szczepów bakterii	16
Marta Ciecierska, Mieczysław Obiedziński	
Influence of smoking process on polycyclic aromatic hydrocarbons' content in meat products	17
Wpływ metody wędzenia na zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produktach mięsnych	28
Marek Wianecki	
Evaluation of fish and squid meat applicability for snack food manufacture by indirect extrusion cooking	29
Ocena przydatności mięsa ryb i kalmara do produkcji żywności typu „snack food” metodą ekstruzji pośredniej	44
Danuta Dojczew, Małgorzata Sobczyk	
The effect of proteolytic activity on the technological value of wheat flour from pre-harvest sprouted grain	45
Wpływ aktywności proteolitycznej na wartość technologiczną mąki pszennej z ziarna porośniętego	53
Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Dorota Madaj, Jerzy R. Warchalewski	
The biological activity of wheat, rye and triticale varieties harvested in four consecutive years	55
Aktywność biologiczna ziarna odmian pszenicy, żyta i pszenżyta pochodzącego z czterech lat zbiorów	65
Irena Perucka, Małgorzata Materska	
Antioxidant vitamin contents of <i>Capsicum annuum</i> fruit extracts as affected by processing and varietal factors	67
Zawartość witamin antyoksydacyjnych w ekstraktach z owoców <i>Capsicum annuum</i> w zależności od czynników technologicznych i odmianowych	73
Iwona Ścibisz, Marta Mitek	
The changes of antioxidant properties in highbush blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) during freezing and long-term frozen storage	75
Zmiany właściwości przeciwutleniających owoców borówki wysokiej (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) podczas procesu mrożenia oraz długoterminowego przechowywania zamrażalniczego	81

Katarzyna Skupień, Jan Oszmiański

- Influence of titanium treatment on antioxidants content and antioxidant activity of strawberries 83
 Wpływ stosowania tytanu na zawartość antyoksydantów i aktywność przeciwutleniającą truskawek 93

Anna Nowotna, Krzysztof Buksa, Halina Gambuś, Rafał Ziobro, Jan Krawontka, Renata Sabat, Artur Gryszkin

- Retrogradation of rye starch pastes 95
 Retrogradacja kleików skrobi żytniej 102

Dorota Gumul, Jarosław Korus, Bohdan Achremowicz

- The influence of extrusion on the content of polyphenols and antioxidant/antiradical activity of rye grains (*Secale cereale* L.) 103
 Wpływ ekstruzji na zawartość polifenoli oraz aktywność przeciwrodnikową i przeciwutleniającą ziaren żyta (*Secale cereale* L.) 111

HUMAN NUTRITION**Katarzyna Waszkowiak, Joanna Rogalewska**

- The level of nutrition knowledge in woman with diagnosed thyroid diseases 113
 Poziom edukacji żywieniowej u osób ze zdiagnozowanymi chorobami tarczycy 122

Danuta Górecka, Barbara Szczepaniak, Krystyna Szymandera-Buszka,**Ewa Flaczyk**

- Popularity of processed foodstuffs for infants and small children among parents 123
 Popularność wśród rodziców przetworów przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci 132

Julita Reguła, Marek Siwulski

- Dried shiitake (*Lentinula edodes*) and oyster (*Pleurotus ostreatus*) mushrooms as a good source of nutrient 135
 Susz grzybowy shiitake (*Lentinula edodes*) i boczniaka ostrogowatego (*Pleurotus ostreatus*) jako dobre źródło składników odżywczych 142