

CONTENTS SPIS TREŚCI

FOOD TECHNOLOGY

Lech Ozimek, Edward Pospiech, Suresh Narine	
Nanotechnologies in food and meat processing	401
Nanotechnologie w przetwórstwie żywności i mięsa	412
Jolanta Tomaszewska-Gras, Piotr Konieczny	
A DSC study on the effect of marination on the stability of skin collagen from chicken wings	413
Badanie za pomocą DSC wpływu marynowania na stabilność kolagenu ze skóry skrzydełek kurcząt	423
Grzegorz Szczepanik, Krzysztof Kryża, Marta Ostrowska	
Influence of method of packing on physicochemical and textural changes in Atlantic herring during frozen storage	425
Wpływ metod pakowania na zmiany fizykochemiczne i teksturalne śledzia atlantyckiego w czasie przechowywania zamrażalniczego	442
Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová	
Impact of potassium iodate on the quality of wheat-spelt baked goods	445
Wpływ dodatku jodanu potasu na jakość pieczywa orkiszowego	452
Danuta Górecka, Bogdan Pacholek, Krzysztof Dziejcz, Milena Górecka	
Raspberry pomace as a potential fiber source for cookies enrichment	453
Wykorzystanie wyłoków z malin do wzbogacania ciastek kruchych w błonnik pokarmowy	464

HUMAN NUTRITION

Patrycja Krzyżanowska, Jarosław Walkowiak	
Vitamin K status in cystic fibrosis patients	465
Zasoby ustrojowe witaminy K u chorych na mukowiscydozę	469
Karolina Łagowska, Jan Jeszka	
The effect of nutritional status, selected sex hormones and SHBG on plasma leptin levels in young female athletes with menstrual disorders	471
Wpływ stanu odżywienia, wybranych hormonów płciowych oraz SHBG na poziom leptyny w surowicy krwi młodych sportmenek cierpiących na zaburzenia miesiączkowania	477
Aleksandra Lisowska, Andrzej Pogorzelski, Grzegorz Oracz, Wojciech Skorupa, Szczepan Cofta, Jerzy Socha, Jarosław Walkowiak	
Small intestine bacterial overgrowth and fat digestion and absorption in cystic fibrosis patients	479
Jelitowy przerost bakteryjny a trawienie i wchłanianie tłuszczów u chorych na mukowiscydozę	485