

CONTENTS

SPIS TREŚCI

FOOD TECHNOLOGY

Yesim Ötles, Osman Ozden, Semih Ötles	
Organic fish production and the standards	125
Ekologiczna produkcja ryb i jej standardy	131
Agnieszka Iwanowska, Edward Pospiech, Andrzej Łyczyński, Stanisław Rosochacki, Bożena Grześ, Beata Mikołajczak, Ewa Iwańska, Ewa Rzosińska, Grażyna Czyżak-Runowska	
Evaluation of variations in principal indices of the culinary meat quality obtained from young bulls of various breeds	133
Ocena zróżnicowania podstawowych wskaźników jakości mięsa kulinarnego pozy- skiwanego z młodych byczków różnych ras	149
Andrzej Tyburcy, Patrycja Wasiak, Aneta Cegiełka	
Application of composite protective coatings on the surface of sausages with different water content	151
Zastosowanie powłok wieloskładnikowych chroniących przed ususzką na po- wierzchni kielbas o zróżnicowanej zawartości wody	159
Joanna Kobus-Cisowska, Ewa Flaczyk, Magdalena Jeszka	
Antioxidant activities of <i>Ginkgo biloba</i> extracts: application in freeze stored meat dumplings	161
Zastosowanie ekstraktów z miłorzębu dwuklapowego jako przeciwutleniaczy w pierogach mięsnych przechowywanych w warunkach zamrażalniczych	169
Anna Gramza-Michałowska, Barbara Stachowiak	
The antioxidant potential of carotenoid extract from <i>Phaffia rhodozyma</i>	171
Potencjał przeciwutleniający ekstraktu karotenoidów z drożdży <i>Phaffia rhodozyma</i>	188
Małgorzata Jasińska, Izabela Dmytrów, Anna Mituniewicz-Małek, Krystian Wąsik	
Cow feeding system versus milk utility for yoghurt manufacture	189
Sposób żywienia krów a przydatność mleka do produkcji jogurtu	199
Emmanuel Ilesanmi Adeyeye	
Effect of cooking and roasting on the amino acid composition of raw groundnut (<i>Arachis hypogaea</i>) seeds	201
Wpływ gotowania i pieczenia na skład aminokwasowy orzechów ziemnych (<i>Arachis hypogaea</i>)	215

HUMAN NUTRITION

Hanna Śmigielska, Joanna Le Thanh-Blicharz	
Research on zinc fortified potato starch and on its use in dessert production	217
Badanie nad skrobią ziemniaczaną fortyfikowaną cynkiem i wykorzystaniem jej w produkcji deserów	225

Małgorzata Ziarno, Dorota Zaręba

Viability of microflora of market fermented milk products in simulated conditions of gastric and duodenum	227
Przeżywalność mikroflory handlowych mlecznych produktów fermentowanych w symulowanych warunkach żołądka i jelit	236

Mieczysław Walczak, Beata Pawlus, Andrzej Kędzia, Jarosław Walkowiak

Active synthesis of epidermal growth factor in human mammary glands	237
Synteza nabłonkowego czynnika wzrostu w mleku ludzkim	241