

SPIS TREŚCI CONTENTS

Anna Iwaniak, Piotr Minkiewicz	
Proteins as the source of physiologically and functionally active peptides	5
Białka jako źródło fizjologicznie i funkcjonalnie aktywnych peptydów	15
Maciej Rutkowski, Krzysztof Grzegorzczak	
Modifications of spectrophotometric methods for antioxidative vitamins determination convenient in analytic practice	17
Dogodne dla praktyki analitycznej modyfikacje spektrofotometrycznych metod oznaczania witamin antyoksydacyjnych	28
Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko	
Antioxidant properties of different fruit seeds and peels	29
Właściwości antyoksydacyjne nasion i skórek wybranych owoców	36
Róża Biegańska-Marecik, Janusz Czapski	
The effect of selected compounds as inhibitors of enzymatic browning and softening of minimally processed apples	37
Zastosowanie wybranych związków jako inhibitorów enzymatycznego brązowienia i mięknięcia jabłek o małym stopniu przetworzenia	49
Topé Olukayode Popoola, Adelodun Kolapo, Oluwatoyin Afolabi	
Changes in functional properties as a measure of biochemical deterioration of stored soybean daddawa condiment	51
Właściwości fizykochemiczne jako miernik przechowalniczych zmian jakości sojowej przyprawy smakowej daddawa	59
Halina Gambuś, Marek Sikora, Rafał Ziobro	
The effect of composition of hydrocolloids on properties of gluten-free bread	61
Wpływ składu hydrokoloidów na właściwości chleba bezglutenowego	74
Małgorzata Zielińska-Przyjemna, Anna Olejnik,	
Agnieszka Dobrowolska-Zachwieja, Włodzimierz Grajek	
Effects of <i>Aronia melanocarpa</i> polyphenols on oxidative metabolism and apoptosis of neutrophils from obese and non-obese individuals	75
Wpływ soku z aronii (<i>Aronia melanocarpa</i> Elliot) na metabolizm tlenowy i apoptozę neutrofilów osób zdrowych i otyłych	86
Zbigniew J. Dolatowski, Joanna Stadnik, Dariusz Stasiak	
Applications of ultrasound in food technology	89
Zastosowanie ultradźwięków w technologii żywności	99