

SPIS TREŚCI CONTENTS

FOOD TECHNOLOGY

Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová	
Nutritional value and baking applications of spelt wheat	5
Wartość odżywcza i przydatność wypiekowa pszenicy orkisz	14
H. Hülya Orak, Serap Kayışoğlu	
Quality changes in whole, gutted and filleted three fish species (<i>Gadus euxinus</i> , <i>Mugil cephalus</i> , <i>Engraulis encrasicolus</i>) at frozen storage period (−26°C)	15
Zmiany jakości niepatroszonych, patroszonych i filetowanych ryb trzech gatunków (<i>Gadus euxinus</i> , <i>Mugil cephalus</i> , <i>Engraulis encrasicolus</i>) przechowywanych w stanie zamrożonym (−26°C)	28
Anna Gramza-Michałowska, Marzanna Heś, Józef Korczak	
Tea extracts antioxidative potential in emulsified lipid systems	29
Ocena aktywności przeciwutleniającej ekstraktów herbat w układach tłuszczu zemulgowanego	34
Tomasz Tarko, Aleksandra Duda-Chodak, Paweł Sroka, Paweł Satora, Elżbieta Jurasz	
Physicochemical and antioxidant properties of selected Polish grape and fruit wines ..	37
Właściwości fizykochemiczne i antyoksydacyjne wybranych polskich win gronowych i owocowych	47
Anna Gramza-Michałowska, Józef Korczak	
Vegetable products as HACCP system subject in modern gastronomy	49
Produkty warzywne w świetle HACCP w nowoczesnej gastronomii	55

HUMAN NUTRITION

Julita Reguła, Jan Jeszka	
Changes of body composition during weight reduction program based on the diet and physical exercises and long term effectiveness of this therapy in obese adolescents	57
Zmiany składu ciała młodzieży otyłej podczas terapii odchudzającej opartej na diecie i ćwiczeniach fizycznych oraz wpływ tych zmian na efekty długofalowe terapii	66
Małgorzata Ziarno	
<i>In vitro</i> cholesterol uptake by <i>Lactobacillus acidophilus</i> isolates	67
Uzuwanie cholesterolu w warunkach <i>in vitro</i> przez izolaty <i>Lactobacillus acidophilus</i>	75