

CONTENTS

Food Technology

Grzegorz Leśnierowski, Renata Cegielska-Radziejewska

- Potential possibilities of production, modification and practical application of lysozyme 223
Możliwości produkcji, modyfikacji i praktycznego wykorzystania lizozymu 230

Nwokoro Ogbonnaya, Anthonia Odiase

- Influence of media composition on the production of alkaline α -amylase from *Bacillus subtilis* CB-18 231

Elżbieta Sikora, Izabela Bodziarczyk

- Composition and antioxidant activity of kale (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*) raw and cooked .. 239
Skład i aktywność przeciwutleniająca jarmużu (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*) surowego i gotowanego 248

Abdalbasit Adam Mariod, Siddig Ibrahim Abdelwahab, Sara Elkheir, Yousif Mohamed Ahmed, Putri Narrima Mohd Fauzi, Cheah Shiau Chuen

- Antioxidant activity of different parts from *Annona squamosa*, and *Catunaregam nilotica* methanolic extract 249

Lamia Vojodi Mehrabani, Mohammad Bagher Hassanpouraghdam

- Developmental variation of phenolic compounds in fruit tissue of two apple cultivars 259

Joanna Le Thanh-Blicharz, Zuzanna Malyszek, Artur Szwengiel, Tomasz Zięba, Grażyna Lewandowicz

- Sodium salt of starch octenylsuccinate as an emulsifier in “light” type mayonnaises 265
Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego jako emulgator w majonezach typu „light” 270

Jerzy A. Balejko, Zbigniew Nowak, Edyta Balejko

- Artificial neural network as the tool in prediction rheological features of raw minced meat 273
Sztuczna sieć neuronowa jako narzędzie prognozowania właściwości reologicznych surowych far-szów mięsnych 281

Zofia Zaborowska, Krzysztof Przygoński, Agnieszka Bilka

- Antioxidative effect of thyme (*Thymus vulgaris*) in sunflower oil 283
Przeciwutleniający wpływ tymianku (*Thymus vulgaris*) na olej słonecznikowy 291

Farooq Anwar, Roman Przybylski

- Effect of solvents extraction on total phenolics and antioxidant activity of extracts from flaxseed (*Linum usitatissimum* L.) 293

Human Nutrition

Eliza Gawel

Chemical composition of lucerne leaf extract (EFL) and its applications as a phytobiotic in human nutrition	303
Skład i zastosowanie preparatu z roślin lucerny EFL w żywieniu człowieka	309

Joanna Sadowska

Evaluation of the effect of consuming an energy drink on the concentration of glucose and triacylglycerols and on fatty tissue deposition. A model study	311
Ocena wpływu spożywania napoju energetyzującego na stężenie glukozy i triacylogliceroli oraz odkładanie tkanki tłuszczowej. Badania modelowe	318