

SPIS TREŚCI CONTENTS

FOOD TECHNOLOGY

Zofia Lisiewska, Jacek Słupski, Waldemar Kmiecik, Piotr Gębczyński	
Effect of pre-freezing and culinary treatment on the content of amino acids of green pea	5
Wpływ obróbki wstępnej przed mrożeniem oraz przygotowania do spożycia na zawartość aminokwasów w zielonym grochu	14
Dorota Walkowiak-Tomczak, Julita Reguła, Grzegorz Łysiak	
Physico-chemical properties and antioxidant activity of selected plum cultivars fruit ..	15
Parametry fizykochemiczne i aktywność przeciwutleniająca owoców wybranych odmian śliwek	22
Mirosław Żmijewski, Zygmunt Gil	
Technological quality of grain of spring wheat cultivated as pure varieties and their mixtures	23
Wartość technologiczna ziarna odmian pszenicy jarej w mieszaninach uprawowych i mieszankach przemiałowych	30
Marek Szmigielski, Agnieszka Sagan, Stanisław Matyka	
Application of bromocresole purple index (BCPI) for evaluation of contents of available lysine from micro-wave-heated soybean seeds	31
Zastosowanie wskaźnika purpury bromokrezolowej (BCPI) do oceny zawartości lizyny przyswajalnej w ogrzewanych mikrofalowo nasionach soi	38
Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko, Mateusz Statek	
The effect of antioxidants on <i>Lactobacillus casei</i> cultures	39
Wpływ przeciwutleniaczy na hodowlę <i>Lactobacillus casei</i>	51
Dorota Cais-Sokolińska, Jan Pikul	
Using the bioluminescence and microbiological contact methods in sustaining a proper hygienic level in food processing plants	53
Wykorzystanie bioluminescencji i mikrobiologicznej metody kontaktowej w utrzymaniu odpowiedniego poziomu higieny w zakładach przemysłu spożywczego	60

HUMAN NUTRITION

Anna Gramza-Michałowska, Zyta Abramowski, Eduardo Jovel, Marzanna Hęś	
Antioxidant potential of herbs extracts and impact on HepG2 cells viability	61
Potencjał przeciwutleniający ekstraktów ziołowych oraz wpływ na przeżywalność komórek HepG2	71