

CONTENTS

Food Technology

Reza Amiri Chayjan, Hossein Barikloo, Behnam Soleymani

- Modelling moisture diffusivity and energy consumption of cantaloupe seeds in fixed and fluidized bed conditions 327

Joanna Kapusta-Duch, Teresa Leszczyńska, Agnieszka Filipiak-Florkiewicz

- Comparison of total polyphenol contents and antioxidant activity in cruciferous vegetables grown in diversified ecological conditions 335
- Porównanie zawartości polifenoli ogółem i aktywności antyoksydacyjnej w warzywach kapustowatych uprawianych w zróżnicowanych warunkach ekologicznych 346

Patrycja Komolka, Danuta Górecka, Krzysztof Dziejcz

- The effect of thermal processing of cruciferous vegetables on their content of dietary fiber and its fractions 347
- Wpływ obróbki termicznej warzyw kapustnych na zawartość błonnika pokarmowego i jego frakcji . 353

Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, Adam Florkiewicz, Ewa Cieślik, Maria Walczycka, Joanna Kapusta-Duch, Teresa Leszczyńska

- Influence of hydrothermal treatment on dietary fiber and phenolic compounds content as well as antioxidative activity of legumes seeds 355
- Wpływ obróbki hydrotermicznej na zawartość błonnika pokarmowego i związków fenolowych oraz aktywność antyoksydacyjną nasion roślin strączkowych 362

Małgorzata Materska

- The scavenging effect and flavonoid glycosides content in fractions from fruits of hot pepper *Capsicum annuum* L. 363
- Aktywność antyoksydacyjna oraz zawartość glikozydów flawonoidowych we frakcjach z owoców papryki ostrej *Capsicum annuum* L. 371

Monika Rajkowska, Kamila Pokorska, Mikołaj Protasowicki, Arkadiusz Żych

- African ostrich (*Struthio camelus*) meat as a source of essential and toxic elements in a human diet . 373
- Mięso strusia afrykańskiego (*Struthio camelus*) jako źródło pierwiastków niezbędnych i toksycznych w diecie człowieka 379

Zlatica Kohajdová, Jolana Karovičová, Michaela Jurasová

- Influence of carrot pomace powder on the rheological characteristics of wheat flour dough and on wheat rolls quality 381

Human Nutrition

Zuzanna Goluch-Koniuszy

Evaluation, in an animal model study, of the effect of diet composition change and diet supplementation with B-group vitamins on the liver fatty acid profile 389

Ocena, na modelu zwierzęcym, wpływu zmiany składu diety i jej suplementacji witaminami z grupy B na profil kwasów tłuszczowych w wątrobie 399

Abdalbasit Adam Mariod, Yasir Ali Edris, Sit Foon Cheng, Siddig Ibrahim Abdelwahab

Effect of germination periods and conditions on chemical composition, fatty acids and amino acids of two black cumin seeds 401