

CONTENTS

Food Technology

El-Sayed El-Tanboly, Mahmoud El-Hofi, Yosra Ben Youssef, Wahed El-Desoki, Azza Ismail

- Utilization of salt whey from Egyptian Ras (Cephalotyre) cheese in microbial milk clotting enzymes production 9

Maznah Ismail, Abdalbasit Mariod, Sia Soh Pin

- Effects of preparation methods on protein and amino acid contents of various eggs available in Malaysian local markets 21

Aleksandra Duda-Chodak

- Impact of water extracts of Spirulina (WES) on bacteria, yeasts and molds 33
Wpływ wodnych ekstraktów Spiruliny (WES) na bakterie, drożdże i pleśnie 39

Ewelina Węsierska, Krystyna Palka, Justyna Bogdańska, Katarzyna Chabior, Ewelina Barwińska

- Sensory quality of selected raw ripened meat products 41
Jakość sensoryczna wybranych surowych wędlin dojrzewających 49

Stanisław Kowalski, Marcin Łukasiewicz, Wiktor Berski

- Applicability of physico-chemical parameters of honey for identification of the botanical origin 51
Możliwość zastosowania wyników analiz parametrów fizykochemicznych miodów do identyfikacji odmianowej 59

Human Nutrition

Asia Begum, Subarda Sandhya, Syed Shaffath Ali, Kombath Ravindran Vinod, Swapna Reddy, David Banji

- An in-depth review on the medicinal flora *Rosmarinus officinalis* (Lamiaceae) 61

Joanna Suliburska, Zbigniew Krejpcio, Julita Reguła, Agnieszka Grochowicz

- Evaluation of the content and the potential bioavailability of minerals from gluten-free products 75
Ocena zawartości i potencjalnej biodostępności składników mineralnych z żywności bezglutenowej 79

Mariola Friedrich, Magdalena Kuchlewska

- Assessing the effect, on animal model, of mixture of food additives, on the water balance 81
Ocena, na modelu zwierzęcym, wpływu mieszaniny dodatków do żywności na gospodarkę wodną 90

Elżbieta Sikora, Izabela Bodziarczyk

- Influence of diet with kale on lipid peroxides and malondialdehyde levels in blood serum of laboratory rats over intoxication with paraquat 91
Wpływ dodatku liofilizatu jarmużu do diety na poziom nadtlenków lipidowych i dialdehydu malonowego (MDA) w surowicy krwi szczura w warunkach wyindukowanego stresu oksydacyjnego 98

Marta Dziuba, Piotr Minkiewicz, Marianna Dąbek

Peptides, specific proteolysis products, as molecular markers of allergenic proteins – <i>in silico</i> studies . . .	101
Peptydy, produkty specyficznej proteolizy jako molekularne markery alergennych białek – badania <i>in silico</i>	112

Krzysztof Sobieralski, Marek Siwulski, Iwona Sas-Golak

Nutritive and health-promoting value of organic vegetables	113
Wartość odżywcza i zdrowotna warzyw pochodzących z upraw ekologicznych	123