

# CONTENTS SPIS TREŚCI

## FOOD TECHNOLOGY

<b>Joanna Stadnik, Zbigniew J. Dolatowski</b>	
Biogenic amines in meat and fermented meat products .....	251
Aminy biogenne w mięsie i fermentowanych produktach mięsnych .....	263
<b>Małgorzata Majcher, Piotr Ławrowski, Henryk Jeleń</b>	
Comparison of original and adulterated Oscypek cheese based on volatile and sensory profiles .....	265
Porównanie oryginalnego Oscypka z jego podróbkami na podstawie profilu związków lotnych oraz oceny sensorycznej .....	274
<b>Grażyna Bortnowska</b>	
Effects of hydrocolloids addition on the retention and release profile of diacetyl and (-)- $\alpha$ -pinene in model reduced fat salad dressings .....	277
Wpływ dodatku hydrokoloidów na retencję oraz profil uwalniania się diacetylu i (-)- $\alpha$ -pinenu w modelowych dressingach o zredukowanej ilości tłuszczu .....	292
<b>Emilia Bernaś, Grażyna Jaworska</b>	
Comparison of amino acid content in frozen <i>P. ostreatus</i> and <i>A. bisporus</i> mushrooms .....	295
Porównanie zawartości aminokwasów w mrożonych owocnikach <i>P. ostreatus</i> i <i>A. bisporus</i> .....	303
<b>Dominik Sz wajgier, Katarzyna Dmowska</b>	
Novel ferulic acid esterases from <i>Bifidobacterium</i> sp. produced on selected synthetic and natural carbon sources .....	305
Nowe esterazy kwasu ferulowego produkowane przez bakterie z rodzaju <i>Bifidobacterium</i> z użyciem wybranych syntetycznych i naturalnych źródeł węgla .....	318
<b>Dorota Gumul, Jarosław Korus, Kamila Czechowska, Henryk Bartoń, Maria Fołta</b>	
The impact of extrusion on the content of polyphenols and antioxidant activity of rye grains ( <i>Secale cereale</i> L.) .....	321
Wpływ procesu ekstruzji na zawartość polifenoli i aktywność antyoksydacyjną ziaren żyta ( <i>Secale cereale</i> L.) .....	332
<b>Mahmoud El-Hofi, El-Sayed El-Tanboly, Azza Ismail</b>	
Implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system to UF white cheese production line .....	333
Wprowadzenie Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) do produkcji sera twarogowego z zastosowaniem ultrafiltracji .....	343

## HUMAN NUTRITION

<b>Edyta Mądry, Ewa Fidler, Jarosław Walkowiak</b>	
Lactose intolerance – current state of knowledge .....	345
Nietolerancja laktozy – współczesny stan wiedzy .....	352

**Dorota Cais-Sokolińska, Krzysztof Borski**

- Intake of calcium contained in milk and dairy products in diets of children and teenagers in Poland in view of other European countries ..... 353
- Spożycie wapnia zawartego w mleku i jego przetworach w diecie dzieci i młodzieży w Polsce na tle innych krajów Europy ..... 364

**Joanna Sadowska**

- Analysis of changes in selected parameters of calcium and magnesium metabolism in response to diet composition and B-group vitamin supplementation in rat ..... 365
- Analiza zmian wybranych wskaźników gospodarki wapniem i magnezem zachodzących pod wpływem składu diety oraz suplementacji witaminami z grupy B u szczura ..... 374

**Kamila Sobaś, Lidia Wądołowska, Małgorzata Anna Słowińska,****Magdalena Człapka-Matyasik, Ewa Niedźwiedzka**

- Analysis of the occurrence of dietary and non-dietary factors of fracture risk in relation to bone mineral density in women ..... 375
- Analiza występowania żywieniowych i pozażywniowych czynników ryzyka złamania kości w relacji do gęstości mineralnej tkanki kostnej kobiet ..... 384

**Juliusz Przysławski, Marta Stelmach, Bogna Grygiel-Górniak, Marcin Mardas,****Jarosław Walkowiak**

- Nutritional status, dietary habits and body image perception in male adolescents .... 385
- Stan odżywienia, zwyczaje żywieniowe a postrzeganie sylwetki przez młodzież męską ..... 393