

OBSAH ROČNÍKA 44, 2005 *Contents of the volume 44, 2005*

ČÍSLO 1-2 – ISSUE 1-2

- 1-16 KUCHTA, T.:
Polymerázová refazová reakcia ako metóda na analýzu potravín
Polymerase chain reaction as a method of food analysis
- 17-26 KRETOVÁ, M. - KOLLÁROVIČ, G. - SIEKEL, P.:
Fragmentácia DNA a geneticky modifikované potraviny
DNA fragmentation and genetically modified foods
- 27-42 BRINDZOVÁ, L. - TAKÁCsová, M. - ŠTURDÍK, E.:
Vznik volných radikálov a ich eliminácia prírodnými antioxidantami ovsy
Formation of free radicals and their elimination by oats antioxidants
- 43-52 KOLLÁROVIČ, G. - KRETOVÁ, M. - SIEKEL, P.:
Sledovanie degradácie DNA v strukovinách využitím PCR metódy
Monitoring of DNA degradation in legumes by PCR methods
- 53-61 KRETOVÁ, M. - GRONES, J.:
Porovnanie konzervatívnych oblastí 23S rDNA rodu *Acetobacter*
Comparison of conservative sequences of 23S rDNA in the genus *Acetobacter*
- 63-73 LAUKOVÁ, D. - VALÍK, L. - KOREŇOVÁ, J. - GÖRNER, F.:
Matematické modelovanie vplyvu *Lactobacillus rhamnosus* a teploty na rast *Bacillus cereus*
Mathematical modelling of the effect of *Lactobacillus rhamnosus* and temperature on the growth of *Bacillus cereus*
- 75-82 BRÁZDILOVÁ, P. - KOTZIAN, P. - VYTŘAS, K.:
Biosenzor pro kontrolu čerstvosti rybího masa
Biosensor for control of the fish meat freshness
- 83-99 HOJEROVÁ, J. - ŠTERN, P. - ZSEMLYE, R.:
Reológia potravinárskych hydrokoloidov
Rheology of food hydrocolloids
- 101-109 SALKOVÁ, Z. - SÁDECKÁ, J. - JURÁŠOVÁ, L. - KOVÁČ, M.:
Vplyv gama žiarenia na zmeny v čiernom korení
Effect of gamma radiation on changes in black pepper
- 111-121 JANEKOVÁ, K. - ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČIKOVÁ, E. - KOVÁČ, M.:
Príjem syntetických antioxidantov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky
Dietary intake estimate of synthetic antioxidants in the Slovak Republic
- 123-133 SVĚTLÍKOVÁ, A. - DOBRÍKOVÁ, E.:
Obsah hexachlórbenzénu o vybraných základných potravinách v období 1985-2003 v Slovenskej republike
Content of hexachlorobenzene in selected staple foods during 1985-2003 in the Slovak Republic

PRIPOMÍNAME SI/COMMEMORATING

- 135-136 Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - osiemdesiatročný
- 136-137 Životné jubileum Ing. Jaroslava Zemanoviča, CSc.
- 137 Spomienka na Doc. Ing. Jozefa Dubravického, CSc.
- 138 Za Ing. Annou Prugarovou, CSc.

ČÍSLO 3-4 – ISSUE 3-4

- 141-155 KUCHTA, T.:
Identifikácia zložiek rastlinného a živočíšneho pôvodu v potravinách metódami využívajúcimi polymerázovú reťazovú reakciu
Identification of the components of plant and animal origin in food using polymerase chain reaction
- 157-167 KRETOVÁ, M. - SIEKEL, P.:
Možnosť prenosu génov z potravinových zdrojov na konzumentov a ich mikroflóru v tráviacom trakte zvierat a človeka
Possibility of the gene transfer from food to the consumers and their microflora in the human and animal gastrointestinal tract
- 169-184 GAJDOSOVÁ, A. - ŠTURDÍK, E.:
Potravinárske využitie ovsy
Application of oat in food industry
- 185-193 KRKOŠKOVÁ, B. - BURÁKOVÁ, E. - MACOVÁ, E.:
Charakteristika nutričných a profylaktických zložiek pšenice špaldy
Nutritional and prophylactic components of spelt wheat
- 195-203 PANGHYOVÁ, E. - GLONČÁKOVÁ, B.:
Prežívanie *Lactobacillus acidophilus* na tepelne opracovanej fazuli (*Phaseolus vulgaris L.*)
Viability of lactic acid bacteria *Lactobacillus acidophilus* in the heat-treated beans (*Phaseolus vulgaris L.*)
- 205-215 MATUĽOVÁ, M. - PANGHYOVÁ, E.:
Prežívanie buniek vybraných kmeňov baktérií mliečneho kysnutia v modelových podmienkach tráviacej sústavy
Survival of the selected selected strains of lactic acid bacteria in model conditions of the digestive tract
- 217-226 ŠINKOVÁ, T. - JANEKOVÁ, K. - KOVÁČIKOVÁ, E. - KOVÁČ, M.:
Záťaž detí a mládeže SR prídavnými dusičnanmi a dusitanmi z potravín
Dietary exposure of children and young people in the Slovak Republic to added nitrates and nitrites
- 227-235 PETRÍKOVÁ, J. - JÁNYI, I. - TÓTHOVÁ, L. - SIEKEL, P.:
Možnosti odstraňovania oocyst *Cryptosporidium parvum* z pitnej vody, mlieka a jablkovej šťavy
Elimination possibilities of *Cryptosporidium parvum* oocysts from potable water, milk and apple juice
- 237-247 HEILEROVÁ, L. - ČULÁKOVÁ, V.:
Antiradikálová aktivita a redukčná schopnosť bylinných extraktov a ich fenolických kyselín
Antiradical activity and the reduction power of herbal extracts and their phenolic acids
- 249-259 HEGEDŰS, O. - HEGEDŰSOVÁ, A. - IVIČÍČOVÁ, A. - VARGOVÁ, A.:
Zvýšenie obsahu selénu v proteínowej frakcii semien hrachu záhradného (*Pisum sativum L.*) prídavkom selénanových solí do pestovateľského substrátu
Increase in the selenium content of the protein fraction of the seeds of garden pea (*Pisum sativum L.*) by the addition of selenium salts to the soil substrate
- 261-271 HORVÁTHOVÁ, V. - VALACHOVÁ, K.:
Použitie kvasinkovej glukoamylázy Glm v pekárskej technológií
Applications of the yeast glucoamylase Glm in the bakery technology

PRIPOMÍNAME SI/COMMEMORATING

- 273-274 Ing. Alexander Szokolay, DrSc., popredný potravinársky chemik a hygienik 80-ročný
- 274-275 Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. - 75 rokov

- 276 Životné jubileum RNDr. Pavla Farkaša, CSc.
- 277 Spomienka na Ing. Vladimíra Smirnova, CSc.
- 279-281 Obsah ročníka 44, 2005
Contents of the volume 44, 2005
- 282 Menný register 2005
Author index 2005
- 283-284 Vecný register 2005
Subject index 2005

MENNÝ REGISTER 2005

Author index 2005

Autor/Author	Bull. potrav. Výsk., 44, 2005 (* - prvý autor/first author)
Brázdilová, P.	*1-2 s. 75-82
Brindzová, L.	*1-2 s. 27-42
Buráková, E.	.3-4 s. 185-193
Čuláková, V.	.3-4 s. 237-247
Dobríková, E.	.1-2 s. 123-133
Gajdošová, A.	*3-4 s. 169-184
Glončáková, B.	.3-4 s. 195-203
Görner, F.	.1-2 s. 63-73
Groneš, J.	.1-2 s. 53-61
Hegedűs, O.	*3-4 s. 249-259
Hegedűsová, A.	.3-4 s. 249-259
Hejlerová, L.	*3-4 s. 237-247
Hojerová, J.	*1-2 s. 83-99
Horváthová, V.	*3-4 s. 261-271
Ivičičová, A.	.3-4 s. 249-259
Janeková, K.	*1-2 s. 111-121 .3-4 s. 217-226
Jányi, I.	.3-4 s. 227-235
Jurášová, L.	.1-2 s. 101-109
Kollárovč, G.	*1-2 s. 43-52 .1-2 s. 17-26
Koreňová, J.	.1-2 s. 63-73
Kotzian, P.	.1-2 s. 75-82
Kováč, M.	.1-2 s. 101-109 .1-2 s. 111-121 .3-4 s. 217-226
Kováčiková, E.	.1-2 s. 111-121 .3-4 s. 217-226
Kretová, M.	*1-2 s. 17-26 .1-2 s. 43-52
Kretová, M.	.1-2 s. 53-61 .3-4 s. 157-167
Krkošková, B.	*3-4 s. 185-193
Kuchta, T.	*1-2 s. 1-16 .3-4 s. 141-155
Lauková, D.	*1-2 s. 63-73
Macová, E.	.3-4 s. 185-193
Matulová, M.	*3-4 s. 205-215
Panghyová, E.	*3-4 s. 195-203 .3-4 s. 205-215
Petríková, J.	*3-4 s. 227-235
Sádecká, J.	.1-2 s. 101-109
Salková, Z.	*1-2 s. 101-109
Siekel, P.	.1-2 s. 17-26 .1-2 s. 43-52 .3-4 s. 157-167 .3-4 s. 227-235
Šinková, T.	.1-2 s. 111-121 .3-4 s. 217-226
Štern, P.	.1-2 s. 83-99
Šturdík, E.	.1-2 s. 27-42 .3-4 s. 169-184
Svetlíková, A.	*1-2 s. 123-133
Takácsová, M.	.1-2 s. 27-42
Tóthová, L.	.3-4 s. 227-235
Valachová, K.	.3-4 s. 261-271
Valík, L.	.1-2 s. 63-73
Vargová, A.	.3-4 s. 249-259
Vytrás, K.	.1-2 s. 75-82
Zsemlye, R.	.1-2 s. 83-99

VECNÝ REGISTER 2005

23S rDNA	53	
<i>Acetobacter</i>	53	
acidorezistencia	205	
ADI	111, 217	
alergény	141	
analýza		
– potravín	1, 141	
– prietoková injekčná	75	
antioxidanty	27, 237	
autooxidácia	27	
<i>Bacillus cereus</i>	63	
baktérie		
– mliečneho kysnutia	195	
– octové	53	
<i>Bifidobacterium</i>	205	
biosenzor	75	
butylhydroxyanizol	111	
butylhydroxytoluén	111	
<i>Cryptosporidium parvum</i>	227	
degradácia DNA	43	
deti	217	
DNA	1, 141	
– transgénna	17	
DPPH	237	
dusičnany	217	
dusitany	217	
elektroda, uhlíková tlačená	75	
fazuľa	195	
filtre, náplňové	227	
fortifikácia pôd	249	
fosfomolybdénový komplex	237	
fragmentácia DNA	17, 157	
galáty	111	
gama žiarenie	101	
gliadín	185	
glukoamyláza, kvasinková	261	
GMO	157	
guar	83	
hexachlórbenzén	123	
hrach záhradný (<i>Pisum sativum L.</i>)	249	
hydrolóidy	83	
hypoxantín	75	
identifikácia baktérií	53	
karagénan	83	
karob	83	
korenie, čierne	101	
krmivá	17	
kyseliny, fenolické	237	
<i>Lactobacillus</i>	205	
– <i>L. acidophilus</i>	195	
– <i>L. rhamnosus</i>	63	
limit	123	
máso	141	
– rybie	75	
miakrobiológia, prediktívna	63	
mládež	217	
mlieko	141, 227	
modely stravovania	217	
múka	261	
nosič	195	
odhad		
– príjmu	111	
– záťaže	217	
oocysty	227	
ovos	27, 169	
PCR	1, 43, 141	
piperín	101	
potraviny	17, 27, 169	
– rastlinného pôvodu	141	
– základné	123	
predikcia dynamiky rastu	63	
prenos génov, horizontálny	157	
probiotické kultúry	205	
proteíny	185	
pšenica špalda	185	
radikály, voľné	27	
reológia	83	
sacharidy, skvasiteľné	261	
selén	249	
– zvyšenie obsahu	249	
semená	249	
spracovanie		
– technologické	17	
– tepelné	43	
strukoviny	43	
škrob	101	
štava, jablková	227	
tráviaci trakt	157	
viabilita	195	
viskozita	101	
vláknina, potravinová	169, 185	
voda, pitná	227	
výťažnosť	227	
xantán	83	
xantínoxidáz	75	
žlčové soli	205	
β-glukány	169	

SUBJECT INDEX 2005

- 23S rDNAs 53
Acetobacter 53
acid-resistance 205
acids, phenolic 237
ADI 111, 217
allergens 141
analysis
 – flow injection 75
 – food 1, 141
antioxidants 27, 237
autoxidation 27
Bacillus cereus 63
bacteria
 – acetic acids 53
 – identification 53
 – lactic acid 195
bean 195
Bifidobacterium 205
bile salts 205
biosensor 75
butylated hydroxyanisole 111
butylated hydroxytoluene 111
carob 83
carrageenan 83
carrier 195
Cryptosporidium parvum 227
dietary intake assessment 111
DNA 1, 141
 – degradation 43
 – fragmentation 17, 157
 – transgenic 17
DPPH 237
electrode, carbon screen-printed 75
estimation, exposure 217
feed 17
fibre, dietary 169, 185
filters, cartridge 227
flour 261
food 17, 27, 169
 – consumption 111
 – of plant origin 141
 – processing 17
 – staple 123
fortification, soil 249
gallates 111
gamma irradiation 101
gastrointestinal tract 157
gene transfer, horizontal 157
gliadin 185
glucoamylase, yeast 261
GMO 157
guar 83
heat processing 43
hexachlorobenzene 123
hydrocolloids 83
hypoxanthine 75
children 217
juice, apple 227
Lactobacillus 205
 – *L. acidophilus* 195
 – *L. rhamnosus* 63
legumes 43
limit 123
meat 141
 – fish 75
microbiology, predictive 63
milk 141, 227
model menus 217
nitrates 217
nitrites 217
oats 27, 169
oocysts 227
PCR 1, 43, 141
peas (*Pisum sativum* L.) 249
pepper, black 101
phosphomolybdenum complex 237
piperine 101
prediction of growth dynamics 63
probiotics 205
proteins 185
radicals, free 27
recovery 227
rheology 83
saccharides, fermentable 261
seeds 249
selenium 249
 – increase of content 249
starch 101
viability 195
viscosity 101
water, drinking 227
wheat, spelt 185
xanthan 83
xanthine oxidase 75
youth 217
β-glucans 169