

OBSAH ROČNÍKA 43, 2004

Contents of the volume 43, 2004

ČÍSLO 1-2 - ISSUE 1-2

- 1-13 KOLOŠTA, M. - GAŠPERÍK, J. - DRONČOVSKÝ, M.:
Tepelná denaturácia srvátkových proteínov ovčieho a kozieho mlieka
Thermal denaturation of whey proteins of ewe and goat milk
- 15-23 LEŠKOVÁ, E. - MOSNÁČKOVÁ, J. - KOVÁČIKOVÁ, E. - KOŠICKÁ, M. - PASTOROVÁ, J.:
Kinetika deštrukcie vitamínov v potravinách
Kinetic models characterizing the destruction of vitamins in foods
- 25-36 KUKUROVÁ, K. - KAROVIČOVÁ, J. - KOHAJDOVÁ, Z.:
Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie medu
Methods for the detection of adulteration and for authentication of honey
- 37-48 HOLUBOVÁ, J. - ČURDA, L. - CHUMCHALOVÁ, J.:
Rapid detection of *Escherichia coli* in milk and cream by impedance measurement
Rychlá detekce *Escherichia coli* v mléku a smetaně impedanční metodou
- 49-58 ŠALGOVIČOVÁ, D. - KRÍŽOVÁ, S.:
Hodnotenie záťaže obyvateľstva kontaminantmi
Assessment of population exposure to contaminants
- 59-66 JANEKOVÁ, K. - ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČIKOVÁ, E. - KOVÁČ, M.:
Odhad príjmu kyseliny sorbovej a sorbátov zo stravy
Estimation of the dietary intake of sorbic acid and sorbates
- 67-77 ŠINKOVÁ, T. - JANEKOVÁ, K. - KOVÁČ, M. - KOVÁČIKOVÁ, E.:
Odhad príjmu siričitanov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky
Estimation of the dietary intake of sulphites in the Slovak Republic
- 79-88 SCHMIDT, Š. - VAJDÁK, M. - ZAHRADNÍKOVÁ, L. - SEKRETÁR, S. - ZEMANOVIČ, J.:
Porovnanie rôznych metód extrakcie lykopénu z rajčiakových produktov
Comparison of different lycopene extraction methods from tomato products
- 89-99 LAUKOVÁ, D. - VALÍK, L.:
Matematické modelovanie vplyvu teploty na dynamiku rastu *Candida maltosa* YP1 v jogurtových krémoch
Mathematical modelling of the effect of temperature on growth dynamics of *Candida maltosa* YP1 in yoghurt cream
- 101-107 ČEPČEK, J.:
Výskyt rezíduí triazínových herbicídov v potravinách na počiatočnú výživu dojčiat
Incidence of residues of triazine herbicides in infant formulae
- 109-117 KAROVIČOVÁ, J. - JANOČKOVÁ, O. - KOHAJDOVÁ, Z. - LUKÁČOVÁ, D.:
Doznievanie kyslej chuti vo fermentovaných zeleninových šťavách
Time-intensity study of acid taste for fermented vegetable juices

OPRAVA/CORRECTION

- 119 TOMÁŠKA, M.:
Perspektívy merania mikrobiologickej kvality surového mlieka laserovou prietokovou cytometriou
Laser flow cytometry prospects in the determination of the microbiological quality of raw milk

PRIPOMÍNANIE SI/COMMEMORATING

- 121 Doc. Ing. Ludovít Polívka, CSc. - 70-ročný
122-123 JUBILEUM Prof. Ing. Vladimíra Báleža, DrSc.
123-124 Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - 55-ročný
124 Ing. Andrej Godány, CSc. - 55-ročný

ČÍSLO 3-4 - ISSUE 3-4

- 127-137 JAMRICHOVÁ, S.:
Exopolysacharidy produkované baktériami mliečného kysnutia
Exopolysaccharides from lactic acid bacteria
- 139-155 MIKULAJOVÁ, A. - TAKÁČOVÁ, M. - ŠPALDOVÁ, S. - GIERONOVÁ, T. - VOJTEKOVÁ, S. - NÉMETH, K.:
Bioaktívne zlúčeniny v cereáliach
Bioactive components of cereals
- 157-165 MIKULÍKOVÁ, D. - KRAIC, J.:
Možnosti ovplyvnenia zloženia škrobu in vivo
Variation and changes of starch composition in vivo
- 167-178 KRKOŠKOVÁ, B. - BURÁKOVÁ, E. - MACOVÁ, E.:
Charakteristika profylaktických zložiek pohánky
Characteristics of prophylactic components of buckwheat
- 179-185 JANEKOVÁ, K. - ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČIKOVÁ, E. - KOVÁČ, M.:
Odhad príjmu kyseliny benzoovej a benzoanov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky
Dietary intake estimate of benzoic acid and benzoates in the Slovak Republic
- 189-199 KORENOVSKÁ, M. - SUHAJ, M.:
Charakterizácia geografickej variability vinohradníckych oblastí SR podľa profilu špecifických prvkov v pôdach a hrozne
Characterization of geographical variability of Slovak vineyard regions according to specific elements profile in soils and grapes
- 201-217 KUKUROVÁ, K. - KAROVIČOVÁ, J. - KOHAJDOVÁ, Z. - KOSTIČOVÁ, M. - MASTIHUBA, V. - KUKLIŠOVÁ, J.:
Analýza fyzikálno-chemických parametrov v mede z hľadiska kvality a autenticity
Determination of physicochemical parameters in honey in view of the quality and authenticity
- 219-228 VAJDÁK, M. - SCHMIDT, Š. - LIŽIČÁROVÁ, I. - ZAHRADNÍKOVÁ, L. - SEKRETÁR, S.:
Vplyv lykopénu a antioxidantov na oxidačnú stabilitu slnečnicového a repkového oleja
Effect of lycopene and antioxidants on the oxidative stability of sunflower and rapeseed oils
- 229-243 KOHAJDOVÁ, Z. - KAROVIČOVÁ, J. - LUKÁČOVÁ, D. - GREIFOVÁ, M. - NUSOVÁ, M.:
Fermentácia paradajkových štiav
Fermentation of tomato juices

PRIPOMÍNANIE SI/COMMEMORATING

- 245 Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc., 85-ročný
246 Životné jubileum Ing. Vojtecha Szemesa, CSc.
247 Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. jubiluje
248 K životnému jubileu RNDr. Márie Koreňovskej

249-251	Obsah ročníka 43, 2004 Contents of the volume 43, 2004
252	Menný register Author index
253-254	Vecný register Subject index

MENNÝ REGISTER 2004

Author index 2004

Autor/Author Bull. potrav. Výsk., 43, 2004
(* - prvý autor/first author)

- | | | | |
|----------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|
| Buráková, E. | č. 3-4 s. 167-178 | Kuklišová, J. | č. 3-4 s. 201-217 |
| Čepček, J. | *č. 1-2 s. 101-107 | Kukurová, K. | *č. 1-2 s. 25-36 |
| Chumchalová, J. | č. 1-2 s. 37-48 | | *č. 3-4 s. 201-217 |
| Čurda, L. | č. 1-2 s. 37-48 | Lauková, D. | *č. 1-2 s. 89-99 |
| Drončovský, M. | č. 1-2 s. 1-13 | Lešková, E. | *č. 1-2 s. 15-23 |
| Gašperík, J. | č. 1-2 s. 1-13 | Ližičárová, I. | č. 3-4 s. 219-228 |
| Gieronová, T. | č. 3-4 s. 139-155 | Lukáčová, D. | č. 1-2 s. 109-117 |
| Greifová, M. | č. 3-4 s. 229-243 | | č. 3-4 s. 229-243 |
| Holubová, J. | *č. 1-2 s. 37-48 | Macová, E. | č. 3-4 s. 167-178 |
| Jamrichová, S. | *č. 3-4 s. 127-137 | Mastihuba, V. | č. 3-4 s. 201-217 |
| Janeková, K. | *č. 1-2 s. 59-66 | Mikulajová, A. | *č. 3-4 s. 139-155 |
| | č. 1-2 s. 67-77 | Mikulíková, D. | *č. 3-4 s. 157-165 |
| | *č. 3-4 s. 179-185 | Mosnáčková, J. | č. 1-2 s. 15-23 |
| Janočková, O. | č. 1-2 s. 109-117 | Németh, K. | č. 3-4 s. 139-155 |
| Karovičová, J. | č. 1-2 s. 25-36 | Nusová, M. | č. 3-4 s. 229-243 |
| | *č. 1-2 s. 109-117 | Pastorová, J. | č. 1-2 s. 15-23 |
| | č. 3-4 s. 201-217 | Šalgovičová, D. | *č. 1-2 s. 49-58 |
| | č. 3-4 s. 229-243 | Schmidt, Š. | *č. 1-2 s. 79-88 |
| Kohajdová, Z. | č. 1-2 s. 25-36 | | č. 3-4 s. 219-228 |
| | č. 1-2 s. 109-117 | Sekretár, S. | č. 1-2 s. 79-88 |
| | č. 3-4 s. 201-217 | | č. 3-4 s. 219-228 |
| | *č. 3-4 s. 229-243 | Šinková, T. | č. 1-2 s. 59-66 |
| Kološta, M. | *č. 1-2 s. 1-13 | | *č. 1-2 s. 67-77 |
| Koreňovská, M. | *č. 3-4 s. 189-199 | | č. 3-4 s. 179-185 |
| Košická, M. | č. 1-2 s. 15-23 | Špaldová, S. | č. 3-4 s. 139-155 |
| Kostičová, M. | č. 3-4 s. 201-217 | Suhaj, M. | č. 3-4 s. 189-199 |
| Kováč, M. | č. 1-2 s. 59-66 | Takácsová, M. | č. 3-4 s. 139-155 |
| | č. 1-2 s. 67-77 | Tomáška, M. | č. 1-2 s. 119 |
| | č. 3-4 s. 179-185 | Vajdák, M. | č. 1-2 s. 79-88 |
| Kováčiková, E. | č. 1-2 s. 15-23 | | *č. 3-4 s. 219-228 |
| | č. 1-2 s. 59-66 | Valík, L. | č. 1-2 s. 89-99 |
| | č. 1-2 s. 67-77 | Vojteková, S. | č. 3-4 s. 139-155 |
| | č. 3-4 s. 179-185 | Zahradníková, L. | č. 1-2 s. 79-88 |
| Kraic, J. | č. 3-4 s. 157-165 | | č. 3-4 s. 219-228 |
| Křížová, S. | č. 1-2 s. 49-58 | Zemanovič, J. | č. 1-2 s. 79-88 |
| Krkošková, B. | *č. 3-4 s. 167-178 | | |

VECNÝ REGISTER 2004

ADI.....	59, 67, 179	mlieko.....	37
amylpektín.....	157	modelovanie rastu, matematické.....	89
amylóza.....	157	modely, kinetické.....	15
analýza		najvyššie prípustné množstvo.....	67, 179
– hlavných komponentov.....	201, 229	odhad príjmu.....	59, 67, 179
– senzorická.....	109, 229	olej	
autentifikácia.....	25, 189	– repkový.....	219
baktérie mliečneho kysnutia.....	127	– slnečnicový.....	219
benzoany.....	179	pohánka.....	167
<i>Candida maltosa</i>	89	potraviny.....	49
cereálie.....	139	– na počiatočnú výživu dojčiat.....	101
degradácia, tepelná.....	15	pôda.....	189
denaturácia.....	1	príjem.....	49
doznievanie chuti.....	109	produkcia.....	127
<i>Escherichia coli</i>	37	proteíny.....	167
exopolysacharidy.....	127	– srvátkové.....	1
expozičia.....	101	rajčiak.....	79
extrakcia.....	79	siričitany.....	67
extrakt, rastlinný.....	219	smotana.....	37
falšovanie.....	25, 201	sorbany.....	59
fermentácia.....	109, 229	spotreba potravín.....	67, 179
flavonoidy.....	167	stabilita, oxidačná.....	219
herbicídy.....	101	škrob.....	157
HPLC.....	79	– rezistentný.....	157
hrozno.....	189	šťava	
impedancia.....	37	– paradajková.....	229
izolácia.....	127	– zeleninová.....	109
kontaminanty.....	49	štruktúra.....	127
kvalita.....	25, 201	teplota.....	1
kyselina		triazíny.....	101
– benzoová.....	179	úpravy, kulinárske.....	15
– sorbová.....	59	víno.....	189
<i>Lactobacillus plantarum</i>	229	vitamíny.....	15
limity.....	49	vláknina, potravinová.....	167
lykopén.....	79, 219	vlastnosti.....	139
med.....	25, 201	zloženie.....	139
mikrobiológia, prediktívna.....	89		

SUBJECT INDEX 2004

acid		
– benzoic	179	
– sorbic	59	
ADI	59, 67, 179	
adulteration	25, 201	
amylopectin	157	
amylose	157	
analysis		
– principal component	201, 229	
– sensory	109, 229	
assessment, dietary intake	59, 67, 179	
authentication	25, 189	
bacteria, lactic acid	127	
benzoates	179	
buckwheat	167	
<i>Candida maltosa</i>	89	
cereals	139	
composition	139	
contaminants	49	
cream	37	
degradation, thermal	15	
denaturation	1	
<i>Escherichia coli</i>	37	
exopolysaccharides	127	
exposure	101	
extraction	79	
extracts, plant	219	
fermentation	109, 229	
fibre, dietary	167	
flavonoids	167	
food	49	
– consumption	67, 179	
grape	189	
herbicides	101	
honey	25, 201	
HPLC	79	
impedance	37	
infant formulae	101	
intake	49	
isolation	127	
juice		
– tomato	229	
– vegetable	109	
<i>Lactobacillus plantarum</i>	229	
levels, maximum permitted	67, 179	
limits	49	
lycopene	79, 219	
microbiology, predictive	89	
milk	37	
modelling of microbial growth, mathematical	89	
models, kinetic	15	
oil		
– rapeseed	219	
– sunflower	219	
processes, culinary	15	
production	127	
properties	139	
proteins	167	
– whey	1	
quality	25, 201	
soil	189	
sorbates	59	
stability, oxidative	219	
starch	157	
– resistant	157	
structure	127	
sulphites	67	
temperature	1	
time-intensity	109	
tomato	79	
triazines	101	
vitamins	15	
wine	189	