

OBSAH ROČNÍKA 38, 1999

Contents of the volume 38, 1999

ČÍSLO 1 - ISSUE 1

- 1-8 PRÍBELA, A. - TAKÁČOVÁ, M. - KOVÁČOVÁ, M. - PODHAJECZKÁ, D.:
Hodnotenie horkej chuti extraktov z bylín
Evaluation of the bitter taste of herb extracts
- 9-15 PRÍBELA, A. - KOVÁČOVÁ, M. - TAKÁČOVÁ, M. - PODHAJECZKÁ, D. - ŠKROVÁNKOVÁ, S.:
Doznievanie horkej chuti extraktov z rastlín
Ceasing of bitter taste in plant extracts
- 17-24 TAKÁČOVÁ, M. - KRISTÁNOVÁ, K. - VINH, N. D. - NHAT, D. M.:
Vplyv extraktov z niektorých bylín a korenín na stabilitu repkového oleja
Influence of extracts from some herbs and spices on stability of rapeseed oil
- 25-35 BOBEK, P. - GALBAVÝ, Š.:
Vplyv jablkových výliskov na hypercholesterolémiu a karcinogénu hrubého čreva u potkana
Apple pomace effect on hypercholesterolemia and colon carcinogenesis in rat
- 37-44 ŠTEFANOVIČOVÁ, A. - PIKNOVÁ, L. - RIJSENS, N. - SATKO, J. - KUČHTA, T.:
Typizácia salmonel polymerázovou reťazovou reakciou orientovanou na repetitívne extragénové palindrómy
Typing of *Salmonella* spp. using the polymerase chain reaction oriented to repetitive extragenic palindromes
- 45-53 GRONES, J. - MAČOR, M. - SIEKEL, P. - BILSKÁ, V.:
Schopnosť *Escherichia coli* a *Lactobacillus* spp. akumulovať selén v biologicky využiteľnej forme
Capability of *Escherichia coli* and *Lactobacillus* spp. to accumulate selenium in a biologically utilisable form
- 55-59 KÁKONIOVÁ, D. - STANO, J. - NEUBERT, K. - GRANČAI, D. - ANDRIAMAINTY, F. - KRESÁNEK, J. - TU, N.:
Využitie chromogénnych substrátov pri štúdiu proteolytických enzýmov
Using of chromogenic substrates for study of proteolytic enzymes

RECENZIE/REVIEW

- 61 Nucleic acid amplification technologies: Application to disease diagnosis (Birkhäuser Boston, 1997)
- 62 Carotenoids. Vol. 3: Biosynthesis and Metabolism (Birkhäuser Verlag AG, 1998)
- 63 Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - päťdesiatročný
Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - 50 years old

ČÍSLO 2 - ISSUE 2

- 67-83 RUŽIČKOVÁ, A. - MAJERÍKOVÁ, I.:
Sekundárna rezistencia mikroorganizmov na dekontaminačný prostriedok Antibacteric-P
Secondary resistance of microorganisms against decontamination agent Antibacteric-P

- 85-94 VALÍK, L. - PIECKOVÁ, E. - GÖRNER, F.:
Modelovanie rastu *Neosartorya fischeri* v závislosti od aktivity vody upravenej sacharózou a NaCl
Growth modelling of *Neosartorya fischeri* in dependence on water activity adjusted with sucrose and NaCl
- 95-102 DRAHOVSKÁ, H. - TURŇA, J. - BOHÁČOVÁ, V. - PIKNOVÁ, L. - KUCHTA, T.:
Príprava a použitie vnútorného štandardu pri dôkaze salmonel polymerázovou reťazovou reakciou
Preparation and application of the internal standard for the detection of *Salmonella* by the polymerase chain reaction
- 103-108 KUCHTA, T. - HAPALA, I. - MÁRIÁSSYOVÁ, M. - CANTAGALLI, D. - GIROTTI, S.:
Luminometrické stanovenie antioxidačnej aktivity koncentrátov prírodných farbív
Luminometric determination of the antioxidative activity of natural colour concentrates
- 109-118 ČEPČEK, J. - PRACHAR, V. - KOHÚTOVÁ, J.:
Stanovenie esterov kyseliny ftalovej v stolových vodách
Determination of phthalic acid esters in bottled waters
- 119-124 KOREŇOVSKÁ, M. - ZAUŠKOVÁ, P.:
Sledovanie množstva arzénu v potravinách dennej spotreby na Slovensku v rokoch 1996 až 1998
Monitoring of arsenic contents in foodstuffs of everyday consumption in Slovakia in 1996-1998

RECENZIE/REVIEW

- 125 Technológia pekárskej výroby (Cech pekárov a cukrárov, 1999)
Technology of bakery production (Cech pekárov a cukrárov, 1999)
- 127-128 Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - šesťdesiatpäťročný
Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - 65 years old
- 129-130 Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. - päťdesiatročný
Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. - 50 years old

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 133-140 DOSTÁLOVÁ, J. - KREJČOVÁ, A. - RÉBLOVÁ, Z. - POKORNÝ, J.:
Changes of α -galactoside content during soaking and cooking of peas
Změny obsahu α -galaktosidů během máčení a vaření hrachu
- 141-152 JAMRICHOVÁ, S.:
Štúdium niektorých parametrov fermentácie retentátov ultrafiltrovaného mlieka
Study of fermentation parameters of ultrafiltrated milk retentates
- 153-161 MIČIETA, K. - STANO, J. - BLANÁRIKOVÁ, V. - HAVRÁNEK, E. - ANDRIAMAINTY, F. - BIRJUKOVA, N. - IGNATOVA, S. - ŠAFAŘÍK, I.:
Aktivita invertázy v imobilizovaných bunkách mrkvy
Activity of invertase in immobilized cells of carrot
- 163-170 NEUBERT, K. - STANO, J. - MIČIETA, K. - GRANČAI, D. - ŠAFAŘÍK, I.:
Aktivita vybraných aminopeptidáz v imobilizovaných bunkách uhorky
The activity of the selected aminopeptidases in the immobilized cucumber cells
- 171-181 BOBEK, P. - GALBAVÝ, Š.:
Vplyv rajčiakových výliskov na hypercholesterolémiu a karcinogézu hrubého čreva u potkana
Effect of tomato pomaces on hypercholesterolemia and colon carcinogenesis in rats

- 183-193 AILER, Š.:
Vplyv aplikácie kontaktných listových hnojív na obsah hygienicky významných chemických prvkov v hroznovom mušte a víne
Effect of foliar feeds on contents of safety risk elements in grape musts and wines

RECENZIE/REVIEW

- 195 Všetko o víne (Neografia, 1998)
All about wine (Neografia, 1998)
- 197-198 Ing. Vojtech Szemes, CSc. - šesťdesiatpäťročný
Ing. Vojtech Szemes, CSc. - 65 years old
- 199 Prof. Ing. Vladimír Bálež, DrSc. - päťdesiatročný
Prof. Ing. Vladimír Bálež, DrSc. - 50 years old

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 203-222 SUHAJ, M. - KOVÁČ, M.:
Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 1. Ovocné šťavy
Methods to detect food adulteration and authentication. 1. Fruit juices
- 223-231 DRAHOVSKÁ, H. - PANGALLO, D. - KUČTA, T.:
Dôkaz listerií v potravinách metódami založenými na polymerázovej reťazovej reakcii
Detection of *Listeria* spp. in food using methods based on the polymerase chain reaction
- 233-241 VYTRÁSOVÁ, J. - PEJCHALOVÁ, M. - MĚRKOVÁ, Z.:
Studium výskytu listerií v procese výroby olomouckých tvarůžků
Study of *Listeria* spp. occurrence in Olomouc cheese-cakes manufacture
- 243-250 GREIFOVÁ, M - VALÍK, L. - GÖRNER, F. - PETŘÍKOVÁ, J.:
Predikcia trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska rastu *Bacillus cereus* pri $(5 \pm 1)^\circ\text{C}$
Shelf-life prediction of pasteurized milk considering growth of *Bacillus cereus* at $(5 \pm 1)^\circ\text{C}$
- 251-260 BOBEK, P. - GALBAVÝ, Š. - MÁRIÁSSYOVÁ, M.:
Vplyv vlákniny cvikly (*Beta vulgaris* var. *rubra*) na nutričnú hypercholesterolémiu a chemicky indukovanú karcinogézu hrubého čreva u potkana
Effect of beetroot fibre (*Beta vulgaris* var. *rubra*) on nutritive hypercholesterolemia and chemically induced colon carcinogenesis in rats
- 261-270 ŠTOFILA, A.:
Inžinierske aspekty difúzných procesov pri údení
Engineering applied at smoke-drying diffusion process
- 271-272 Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. jubiluje
Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. celebrating jubilee
- 273-275 Obsah ročníka 38, 1999
Contents of the volume 38, 1999
- 276 Menný register
Author index
- 277-278 Vecný register
Subject index

MENNÝ REGISTER 1999

Author index 1999

Autor/Author	Bull. potrav. Výsk., 38, 1999 (* - první autor/first author)	
Ailer, Š.	*3, s. 183-193	Máriássyová, M. 2, s. 103-108
Andriamainty, F.	1, s. 55-59	4, s. 251-260
	3, s. 153-161	4, s. 233-241
Bilská, V.	1, s. 45-53	Mičieta, K. *3, s. 153-161
Birjukova, N.	3, s. 153-161	3, s. 163-170
Blanáriková, V.	3, s. 153-161	Neubert, K. 1, s. 55-59
Bobek, P.	*1, s. 25-35	*3, s. 163-170
	*3, s. 171-181	1, s. 17-24
	*4, s. 251-260	4, s. 223-231
Boháčová, V.	2, s. 95-102	Pangallo, D. 4, s. 233-241
Cantagalli, D.	2, s. 103-108	Pejchalová, M. 4, s. 243-250
Čepček, J.	*2, s. 109-118	Petríková, J. 4, s. 243-250
Dostálová, J.	*3, s. 133-140	Piecková, E. 2, s. 85-94
Drahovská, H.	*2, s. 95-102	Piknová, L. 1, s. 37-44
	*4, s. 223-231	2, s. 95-102
Galbavý, Š.	1, s. 25-35	Podhajeczká, D. 1, s. 1-8
	3, s. 171-181	1, s. 9-15
	4, s. 251-260	3, s. 133-140
Girotti, S.	2, s. 103-108	Prachar, V. 2, s. 109-118
Görner, F.	2, s. 85-94	Príbelá, A. *1, s. 1-8
	4, s. 243-250	*1, s. 9-15
Grančai, D.	1, s. 55-59	Réblová, Z. 3, s. 133-140
	3, s. 163-170	Rijpens, N. 1, s. 37-44
Greifová, M.	*4, s. 243-250	Ružičková, A. *2, s. 67-83
Grones, J.	*1, s. 45-53	Satko, J. 1, s. 37-44
Hapala, I.	2, s. 103-108	Siekel, P. 1, s. 45-53
Havránek, E.	3, s. 153-161	Stano, J. 1, s. 55-59
Ignatova, S.	3, s. 153-161	3, s. 153-161
Jamrichová, S.	*3, s. 141-152	3, s. 163-170
Kákoniová, D.	*1, s. 55-59	Suhaj, M. *4, s. 203-222
Kohútová, J.	2, s. 109-118	Šafařík, I. 3, s. 153-161
Koreňovská, M.	*2, s. 119-124	3, s. 163-170
Kováč, M.	4, s. 203-222	1, s. 9-15
Kováčová, M.	1, s. 1-8	*1, s. 37-44
	1, s. 9-15	*4, s. 261-270
	3, s. 133-140	1, s. 1-8
Krejčová, A.	1, s. 55-59	1, s. 9-15
Kresánek, J.	1, s. 17-24	*1, s. 17-24
Kristiánová, K.	1, s. 37-44	1, s. 55-59
Kuchta, T.	2, s. 95-102	2, s. 95-102
	*2, s. 103-108	Valík, L. *2, s. 85-94
	4, s. 223-231	4, s. 243-250
Mačor, M.	1, s. 45-53	Vinh, N. D. 1, s. 17-24
Majeríková, I.	2, s. 67-83	Vytřasová, J. *4, s. 233-241
		Zaušková, P. 2, s. 119-124

VECNÝ REGISTER 1999

- aktivita vody 85
 aktivita, antioxidačná 17, 103
 aminopeptidáza 163
 amóniové zlúčeniny, kvartérne 67
 analýza, senzorická 1
 antioxidanty 17
 arzén 119
 atómová absorpčná spektrometria 119
 autentifikácia 203
Bacillus cereus 243
 byliny 1, 17
 cvikla 251
 črevo, hrubé 25, 171, 251
 dekontaminácia 67
 difúzia 261
 dimetylhydrazín 25
 dym 261
 enzýmy, proteolytické 55
Escherichia coli 45
 extrakty, rastlinné 9
 falšovanie 203
 farbivo, prírodné 103
 ftaláty 109
 - di-(2-etylhexyl)ftalát 109
 - dibutylftalát 109
 galaktozidy, alfa- 133
 generačný čas 243
 hrach 133
 cholesterolémia 25, 171, 251
 chromatografia, plynová 109
 chuť, horká 1, 9
 identifikácia 203
 imobilizácia 153, 163
 invertáza 153
 karcinogenéza 25, 171, 251
 kinetika doznievania 9
 koncentrácia 261
 koncentračné pole 261
 koreniny 17
 kultúra, kalusová 55
 - suspenzná 55, 163
 kvalita 203
 kyselina glutámová 141
Lactobacillus 45
 lag-fáza 85
Listeria 223, 233
 luminiscencia 103
 mikrobiológia, prediktívna 243
 minerálne prvky 183
 mlieko, pasterizované 243
 mrkva 153
 mušt 183
Neosartorya fischeri 85
 olej, repkový 17
 oligosacharidy 133
 olomoucké tvarůžky 233
Papaver somniferum 55
 permeabilizácia 153, 163
 polymerázová reťazová reakcia 37, 95, 223
 potkan 25, 171, 251
 potraviny 119
 proteolýza 141
 rast, modelovanie 85
 - rýchlosť 85
 retentát 141
 rezistencia 67
Salmonella 37, 95
 sekvencie, repetitívne 37
 selén 45
 - akumulácia 45
 separácia, imunomagnetická 233
 substrát, nerozpustný chromogénny 55
 štandard, vnútorný 95
 šťavy, ovocné 203
 typizácia 37
 údenie 261
 uhorka 163
 ultrafiltrácia 141
 varenie 133
 vinič 183
 víno 183
 vláknina, potravinová 171, 251
 voda, pitná 109
 výlisky, jablkové 25
 - rajčiakové 171
 výživa, mimokoreňová 183

SUBJECT INDEX 1999

- activity, antioxidative 17, 103
adulteration 203
aminopeptidases 163
ammonium compounds, quaternary 67
analysis, sensory 1
antioxidants 17
arsenic 119
atomic absorption spectrometry 119
authentication 203
Bacillus cereus 243
beetroot 251
bitterness 1, 9
carcinogenesis 25, 171, 251
carrot 153
colon 25, 171, 251
colour, natural 103
concentration 261
concentration field 261
cooking 133
cucumber 163
culture, callus 55
 - cell suspension 55, 163
decontamination 67
diffusion 261
dimethylhydrazine 25
enzymes, proteolytic 55
Escherichia coli 45
extracts, plant 9
fibre, dietary 171, 251
foodstuffs 119
galactosides, alpha- 133
generation time 243
glutamic acid 141
growth, modelling 85
 - rate 85
herbs 1, 17
cholesterolemia 25, 171, 251
chromatography, gas 109
identification 203
immobilization 153, 163
invertase 153
juices, fruit 203
kinetics of ceasing 9
Lactobacillus 45
lag-phase 85
Listeria 223, 233
luminescence 103
microbiology, predictive 243
milk, pasteurized 243
minerals 183
musts, grape 183
Neosartorya fischeri 85
nourishment, outroot 183
oil, rapeseed 17
oligosaccharides 133
Olomouc cheese-cakes 233
Papaver somniferum 55
peas 133
permeabilization 153, 163
phthalates 109
 - di-(2-ethylhexyl) phthalate 109
 - dibutyl phthalate 109
polymerase chain reaction 37, 95, 223
pomaces, apple 25
 - tomato 171
proteolysis 141
quality 203
rat 25, 171, 251
resistance 67
retentate 141
Salmonella 37, 95
selenium 45
 - accumulation 45
separation, immunomagnetic 233
sequences, repetitive 37
smoke 261
smoke-drying 261
spices 17
standard, internal 95
substrates, insoluble chromogenic 55
typing 37
ultrafiltration 141
vine 183
water activity 85
water, drinking 109
wine 183