

OBSAH ROČNÍKA 41, 2002

Contents of the volume 41, 2002

ČÍSLO 1 - ISSUE 1

- 1-17 PEŤKA, J. - FARKAŠ, P.:
Prchavé látky vo víne - zloženie a ich vplyv na arómu. III. Dlhodobé uchovanie vína
Volatile compounds in wine - composition and influence on aroma. III. Ageing of wine
- 19-30 ŠTERN, P. - VALENTOVÁ, H. - POKORNÝ, J.:
Rheological and textural characteristics of oil-in-water emulsions
Reologické a texturné charakteristiky emulzií typu olej vo vode
- 31-40 ŠTEFANOVIČOVÁ, A. - KUČHTA, T. - SIEKEL, P.:
Dôkaz geneticky modifikovanej kukurice v potravinách polymerázovou reťazovou reakciou
Detection of genetically modified maize in food using polymerase chain reaction
- 41-50 KOREŇOVSKÁ, M.:
Stanovenie antimónu vo vybraných potravinárskych výrobkoch metódou FI-HG-AAS
Determination of antimony in selected food products using FI-HG-AAS
- 51-58 VORLOVÁ, L. - SMUTNÁ, M. - HALAMÍČKOVÁ, A.:
Laktulóza v tržných druhoch mliek
Lactulose in market milks
- 59-68 ČERVENKA, L. - VYTRÁSOVÁ, J. - JELÍNEK, D. - BŘEZINA, P.:
Stanovení minimálních hodnot aktivity vody pro přežívání bakterií v kultivačním médiu
Determination of minimum water activity values for the survival of bacteria in a culture medium
- 69-79 KAROVIČOVÁ, J. - KOHAJDOVÁ, Z. - GREIFOVÁ, M. - GREIF, G. - LUKÁČOVÁ, D.:
Vplyv NaCl na produkciu organických kyselín *Enterococcus faecium*
Effect of NaCl on the production of organic acids by *Enterococcus faecium*

PRIPOMÍNANIE SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 81 Ing. Ján Uhnák, CSc. jubiluje
Jubilee of Ing. Ján Uhnák, CSc.
- 82 Pozdrav Ing. Kristíne Holčíkovej, CSc.
Congratulation to Ing. Kristína Holčíková, CSc.

ČÍSLO 2 - ISSUE 2

- 85-97 HRČKOVÁ, M. - ŠTURDÍK, E. - ZEMANOVIČ, J.:
Potravinárske využitie proteolytických enzýmov
Application of proteolytic enzymes in food technology
- 99-105 PANGHYOVÁ, E. - ŠILHÁR, S. - GLONČÁKOVÁ, B.:
Enzymová hydrolyza cukrovarníckych repných rezkov
Enzymatic hydrolysis of sugar beet slices
- 107-111 PIKNOVÁ, L. - KUČHTA, T.:
Dôkaz hovädzej zložky v mäsoch polymerázovou reťazovou reakciou
Detection of the beef component in meat products using polymerase chain reaction

- 113-121 LUKÁŠKOVÁ, E. - VELICHOVÁ, H. - BŘEZINA, P. - BÉZA, T.:
Vliv bakteriocinového preparátu na mikrobiologickou stabilitu jádrové zavářky
Effect of a bacteriocin on the microbiological stability of a semi-finished liver pâté
- 123-130 VALÍK, L. - GÖRNER, F. - HOZOVÁ, B.:
Obsah kvasiniek v plnom pečive typu croissant vo vzťahu k dynamike aktivity vody
Yeast counts in croissants in relation to dynamics of water activity
- 131-143 LAUKOVÁ, D. - VALÍK, L. - GÖRNER, F. - SCHMIDT, Š.:
Vplyv kyseliny mliečnej na rast kvasinky *Candida maltosa*
Effect of lactic acid on the growth of a yeast *Candida maltosa*

PRIPOMÍNANIE SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 145 Ing. Jana Kovačičová, CSc. jubiluje
Jubilee of Ing. Jana Kovačičová, CSc.
- 146 Gratulujeme Ing. Anne Kintlerovej
Congratulations to Ing. Anna Kintlerová

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 149-161 DRAHOVSKÁ, H. - KUČTA, T.:
Typizácia baktérií založená na analýze DNA
Bacterial typing based on DNA analysis
- 163-167 PIKNOVÁ, L. - KRAHULCOVÁ, J. - KUČTA, T.:
Dôkaz kravskej mliečnej zložky v ovčích a kozích syroch polymerázovou reťazovou reakciou
Detection of the cow's milk component in ewe's and goat's cheese using polymerase chain reaction
- 169-178 LAUKOVÁ, D. - VALÍK, L. - GÖRNER, F. - SCHMIDT, Š.:
Termorezistencia vegetatívnych buniek kvasinky *Candida maltosa*
Heat-resistance of vegetative cells of the yeast *Candida maltosa*
- 179-185 STANO, J. - MIČIETA, K. - BLANÁRIKOVÁ, V. - MATEJKA, P. - VARADÍNOVÁ, M. - KOLESNIKOV, A. V.:
Dôkaz a stanovenie extracelulárnej invertázy v suspenzných kultúrach mrkvy
Identification and determination of extracellular invertase in suspension cultures of carrot
- 187-195 KAROVIČOVÁ, J. - KOHAJDOVÁ, Z. - LUKÁČOVÁ, D.:
Využitie kapilárnej izotachofórey na stanovenie biogénnych amínov vo vybraných potravinárskych výrobkoch
Using of capillary isotachopheresis for determination of biogenic amines in selected food products
- 197-213 KAROVIČOVÁ, J. - KOHAJDOVÁ, Z. - GREIFOVÁ, M. - LUKÁČOVÁ, D. - GREIF, G.:
Porovnanie fermentácií kapustových štiav
Comparison of cabbage juices fermentations

PRIPOMÍNANIE SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 215 Životné jubileum Ing. Zuzany Salkovej, CSc.
Jubilee of Ing. Zuzana Salková, CSc.
- 215-216 Ing. Karol Herian, CSc. jubiluje
Jubilee of Ing. Karol Herian, CSc.
- 216-217 Životné jubileum Ing. Igora Mráza, PhD.
Jubilee of Ing. Igor Mráz, PhD.
- 218 Za Prof. Ing. Milanom Drdákom, DrSc.
Commemorating Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc.

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 221-239 SCHMIDT, Š. - ŠARDZÍKOVÁ, I. - SEKRETÁR, S.:
Výskyt, štruktúra a účinok prírodných antioxidantov
Occurrence, structure and activity of natural antioxidants
- 241-253 ŠARDZÍKOVÁ, I. - SCHMIDT, Š. - FARKAŠ, P. - SEKRETÁR, S. - KOVÁČ, M.:
Isolation and antioxidant activity of phenolic compounds of evening primrose (*Oenothera biennis* L.)
Izolácia a antioxidačná aktivita fenolických látok z pupalky dvojročnej (*Oenothera biennis* L.)
- 255-267 HEILEROVÁ, L. - ŠILHÁR, S.:
Antioxidačný účinok extraktov z medovky lekárskej a pamajoránu obyčajného na mak a vlašské orechy
Antioxidant effect of lemon balm extract and oregano extract on poppy seeds and walnuts
- 269-278 MACOVÁ, E. - KRKOŠKOVÁ, B.:
Vplyv kulinárskej úpravy na obsah kyseliny listovej a biotínu v strukovinách
Effect of the cooking procedure on folic acid and biotin contents in legumes
- 279-289 ČEPČEK, J. - KUBINEC, R. - GÓROVÁ, R. - ADDOVÁ, G.:
Stanovenie ropných voskov vo včelom vosku pomocou vysokoteplotnej kapilárnej plynovej chromatografie
Determination of petroleum waxes in bees waxes by high-temperature capillary gas chromatography
- 291-301 PIECKOVÁ, E. - VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Mikroskopické vlákňité huby v jogurtoch
Moulds in yoghurts

PRIPOMÍNAME SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 303 Prof. Ing. Václav Koman, DrSc. jubiluje
Jubilee of Prof. Ing. Václav Koman, DrSc.
- 304-305 Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 65 ročný
Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 65 years old
- 305-306 Životné jubileum MVDr. Jozefa Košutzkého, DrSc.
Jubilee of MVDr. Jozef Košutský, DrSc.
- 307-309 Obsah ročníka 41, 2002
Contents of the volume 41, 2002
- 310 Menný register
Author index
- 311-312 Vecný register
Subject index

VECNY REGISTER 2002

aktivita vody	59, 123	mak	255
amíny, biogénne	187	mäso	113
analýza		- hovädzie	107
- hlavných komponentov	197	metóda, enzýmová	51
- korelačná	197	mikrobiológia, prediktívna	131
- senzorická	19	mlieko, kravské	163
antimón	41	modelovanie rastu, matematické	131
antioxidanty, prírodné	221, 241, 255	mrkva	179
aplikácia	85	NaCl	69
arómy	1	orechy, vlašské	255
baktérie, koliformné	113	ovzdušie	291
bakteriocíny	113	oxidácia	221
biotín	269	- lipidov	241
<i>Candida maltosa</i>	131, 169	pečeň	113
cetyltrimetylamóniumbromid	31	peptidázy	85
chromatografia		peroxidácia, lipidická	255
- kolónová	241	polotovary	113
- vysokoteplotná plynová	279	polymerázová refazová reakcia .. 31, 107, 149, 163	
cytochróm b	107	polymorfizmus	149
D-hodnota	169	potraviny	41
DNA, amplifikovaná	149	potraviny	41
doba trvanlivosti	291	prežívanie mikroorganizmov	59
ELISA-test	269	pupalka dvojročná	241
emulzie O/V	19	rast mikroorganizmov	59
<i>Enterococcus faecium</i>	69	reológia	19
enzýmy		repa, cukrová	99
- celulólytické	99	rožky, jemné typu croissant	123
- proteolytické	85	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	197
extrakt, rastlinný	255	spektrometria, atómová absorpčná .. 41	
falšovanie	279	- FI-HG-AAS	41
fenolické zlúčeniny	221, 241	šťava, kapustová	197
fermentácia, spontánna	197	strukoviny	269
fragment, restričný	149	syr	
geneticky modifikované organizmy .. 31		- kozí	163
huby, mikroskopické vlákňité	291	- ovčí	163
hydrolyza proteínov	85	tepelné ošetrenie mlieka	51
invertáza		teplota, skladovacia	291
- extracelulárna	179	termorezistencia	169
- intracelulárna	179	textúra	19
izotachoforéza, kapilárna	69, 187	tokoferoly	221
jogurty	291	tuky a oleje	221
karotenoidy	221	vino	1
kukurica	31	vláknina	99
kultúry, suspenzné	179	vosk	
kvasinky	123	- ropný	279
kyselina listová	269	- včelí	279
kyseliny, organické	69	z-hodnota	169
<i>Lactobacillus plantarum</i>	197	zrenie	1
laktulóza	51		

SUBJECT INDEX 2002

acid, folic	269	hydrolysis of proteins	85
acids, organic	69	invertase	
adulteration	279	- extracellular	179
ageing	1	- intracellular	179
amines, biogenic	187	isotachopheresis, capillary	69, 187
analysis		juice, cabbage	197
- correlation	197	<i>Lactobacillus plantarum</i>	197
- principal component	197	lactulose	51
- sensory	19	legumes	269
antimony	41	liver	113
antioxidants, natural	221, 241, 255	maize	31
application	85	meat	113
atmosphere	291	- beef	107
bacteria, coliform	113	microbiology, predictive	131
bacteriocins	113	milk, cow's	163
biotin	269	modelling, mathematical	131
bread spreads	19	moulds	291
<i>Candida maltosa</i>	131, 169	NaCl	69
carotenoids	221	oxidation	221
carrot	179	- lipid	241
cetyltrimethylammonium bromide	31	peptidases	85
cheese		peroxidation of lipids	255
- ewe's	163	phenolic compounds	221
- goat's	163	phenolics	241
chromatography		polymerase chain reaction	31, 107, 149, 163
- column	241	polymorphism	149
- high-temperature gas	279	poppy seeds	255
croissant	123	product, semi-finished	113
cultures, suspension	179	rheology	19
cytochrome b	107	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	197
DNA, amplified	149	shelf life	291
D-value	169	spectrometry, atomic absorption	41
ELISA-test	269	- FI-HG-AAS	41
emulsions O/W	19	sugar beet	99
<i>Enterococcus faecium</i>	69	survival of microorganisms	59
enzymes		techniques, enzymic	51
- cellulolytic	99	temperature, storage	291
- proteolytic	85	texture	19
evening primrose	241	thermal processing	51
extract, plant	255	tocopherol	221
fats and oils	221	walnuts	255
fermentation, spontaneous	197	water activity	59, 123
fibre	99	wax	
flavour	1	- bees	279
food	41	- petroleum	279
fragment, restriction	149	wine	1
genetically modified organisms	31	yeasts	123
growth of microorganisms	59, 131	yoghurts	291
heat-resistance	169	z-value	169