

OBSAH ROČNÍKA 39, 2000

Contents of the volume 39, 2000

ČÍSLO 1 - ISSUE 1

- 1-10 BAFRNCOVÁ, P. - ŠMOGROVIČOVÁ, D. - PÁTKOVÁ, J.:
Suroviny na fermentačnú výrobu etanolu
Feedstocks for fermentation production of ethanol
- 11-22 HOZOVÁ, B. - CSAPLÁROVÁ, Z.:
Problematika výroby pečiva typu croissant
Problems of croissant-type bakery products production
- 23-48 MAČOR, M. - SIEKEL, P. - GRONES, J.:
Výskyt a vlastnosti inzerčných sekvencií v baktériach
Characterisation of insertion sequences in bacterial cells
- 49-57 JANEKOVÁ, K. - ORAVKINOVÁ, A. - ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČ, M.:
Spôľahlivosť kontroly dusičnanov v potravinovom reťazci. I. Hodnotenie na základe výsledkov medzilaboratórnych testov
Quality of nitrate control in food chain. I. Evaluation based on results of interlaboratory proficiency tests
- 59-67 HLADÍKOVÁ, V. - URSÍNÝOVÁ, M. - CÁRIKOVÁ, I.:
Hodnotenie príjmu zinku a medi materským mliekom a náhradnou dojčenskou výživou v Slovenskej republike
Evaluation of zinc and copper intakes from human milk and infant formulae in the Slovak Republic

RECENZIE/REVIEW

- 69 Proton Pump Inhibitors (Birkhäuser Verlag AG, 1999)
- 70 Transgenic Organisms - Biological and Social Implications (Birkhäuser Verlag AG, 1996)

PRIPOMÍNAME SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 71-72 K životnému jubileu Doc. Ing. Štefana Šulca, CSc.
Jubilee of Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc.
- 72-73 Jubileum Prof. RNDr. Františka Strmisku, CSc.
Jubilee of Prof. RNDr. František Strmiska, CSc.
- 74 Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc. - sedemdesiatročný
Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc. - 70 years old
- 74-75 Doc. Ing. Peter Zajac, PhD. - sedemdesiatročný
Doc. Ing. Peter Zajac, PhD. - 70 years old
- 75 Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. - päťdesiatpäťročný
Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. - 55 years old

ČÍSLO 2 - ISSUE 2

- 79-99 SUHAJ, M. - KOVÁČ, M.:
Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 2. Alkoholické nápoje
Methods to detect food adulteration and authentication. 2. Alcoholic beverages

- 101-116 NIKLOVÁ, I. - SCHMIDT, Š. - SEKRETÁR, S.:
Antioxidačne účinné látky v olejninách
Antioxidative active compounds in oilseeds
- 117-133 GRONES, J. - MAČOR, M.:
Inzerčné sekvencie v baktériách z rodu *Acetobacter* a v iných potravinársky významných baktériách
Insertion sequence in bacteria from the genus *Acetobacter* and in other bacteria used in food technology
- 135-147 MARCIN, A. - FENCÍK, R. - MATI, R.:
Dôkaz aditívnych pšeničných a sójových proteínov v tepelne opracovaných mäsových výrobkoch metódou ELISA
ELISA detection of the added wheat and soya proteins in the heat processed meat products
- 149-159 BOBEK, P. - GALBÁVÝ, Š. - MÁRIÁSSYOVÁ, M.:
Vplyv extraktu z výliskov bazy čiernej (*Sambucus nigra*) na hypercholesterolémiu, lipoperoxidáciu a karcinogézu hrubého čreva u potkana
Influence of the black elder (*Sambucus nigra*) pomace extract on hypercholesterolemia, lipoperoxidation and carcinogenesis of rat colon

PRIPOMÍNANIE SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 161-162 Jubilee of Prof. Dr., Dr. habil. Péter Ákos Biacs
Životné jubileum Prof. Dr., Dr. habil. Pétera Ákosa Biacsa
- 163-164 Životné jubileum Ing. Jaroslava Zemanoviča, CSc.
Jubilee of Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc.

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 167-176 ŠTERN, P. - HOJEROVÁ, J.:
Uplatnění reologie v průmyslu potravin a kosmetice
On the use of rheology in food and cosmetic processing
- 177-194 PETRIK, J. - DROBNÁ, B. - CHOVANCOVÁ, J. - KOČAN, A. - JURSA, S.:
Polychlórované bifenylly v materskom mlieku na Slovensku
Polychlorinated biphenyls in human milk in Slovakia
- 195-202 VYTRÁSOVÁ, J. - ČERVENKA, L. - MRKVIČKOVÁ, P. - BŘEZINA, P.:
Mikrobiologické hodnocení sójových výrobků na trhu v České republice
Microbiological evaluation of soya products on the market in Czech Republic
- 203-211 BUGAN, G. - TURIC, M. - DÖMÉNY, Z. - ŠMOGROVIČOVÁ, D. - STOPKA, J. - SCHLOSSER, Š.:
Aplikácia mikrofiltrácie pri odhorčovaní odpadových pivovarských kvasiniek pre potravinárske účely
Application of microfiltration at bitterness reduction of waste brewery yeasts for use in foods
- 213-221 BOBEK, P. - GALBÁVÝ, Š. - MÁRIÁSSYOVÁ, M.:
Vplyv inulínu na nutričnú hypercholesterolémiu a chemicky indukované prekancerózne lézie na hrubom čreve potkana
Effect of inulin on nutritional hypercholesterolemia and chemically induced precancerous lesions on rat colon

RECENZIE/REVIEW

- 223 Fyziologie a hygiena výživy (Vysoká škola pozemního vojska, 2000)

PRIPOMÍNAME SI JUBILEÁ/COMMEMORATING THE JUBILEES

- 224-225 Životné jubileum Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.
Jubilee of Ing. Alexander Szokolay, DrSc.
- 226-227 Sedemdesiatiny docenta Vladimíra Pala
Seventieth birthday of ass. prof. Vladimír Palo
- 227-228 Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc. - 65 ročný
Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc. - 65 years old
- 228 K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.
Jubilee of Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 231-240 KOVÁČ, M. - ŠIMKO, P.:
50 rokov Výskumného ústavu potravinárskeho
50 years of Food Research Institute
- 241-254 SUHAJ, M. - KOVÁČ, M.:
Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 3. Mäso a mäsové výrobky
Methods to detect food adulteration and authentication. 3. Meat and meat products
- 255-264 ŠTEFANOVIČOVÁ, A. - KUČTA, T. - SIEKEL, P.:
Dôkaz geneticky modifikovanej sóje v potravinách polymerázovou refazovou reakciou
Detection of genetically modified soya in food using polymerase chain reaction
- 265-271 KOREŇOVSKÁ, M. - POLÁČEKOVÁ, O.:
Distribúcia stopových prvkov pri výrobe repkového a makového panenského oleja
Trace elements distribution in production of virgin rapeseed and poppy oil
- 273-284 JANEKOVÁ, K. - ORAVKINOVÁ, A. - ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČ, M.:
Spôľahlivosť kontroly dusičnanov v potravinovom reťazci. II. Posúdenie vhodnosti použí-
vaných metód
Quality of nitrate control in food chain. II. Assessment of used methods
- 285-290 ŠALGOVIČOVÁ, D. - KRÍŽOVÁ, S. - SVĚTLÍKOVÁ, A. - SVÍTKOVÁ, S.:
Stredisko pre vyhodnocovanie výskytu cudzorodých látok
Centre for evaluation of food contaminants occurrence
- 291-293 Obsah ročníka 39, 2000
Contents of the volume 39, 2000
- 294 Menný register
Author index
- 295-296 Vecný register
Subject index

MENNÝ REGISTER 2000

Author index 2000

Autor/Author	Bull. potrav. Výsk., 39, 2000 (* - prvý autor/first author)	
Bafrcová, P.	*1, s. 1-10	Marcin, A.
Bobek, P.	*2, s. 149-159	Máriássyová, M.
	*3, s. 213-221	
Březina, P.	3, s. 195-202	Mati, R.
Bugan, G.	*3, s. 203-211	Mrkvičková, P.
Cáriková, I.	1, s. 59-67	Niklová, I.
Csaplárová, Z.	1, s. 11-22	Oravkinová, A.
Červenka, L.	3, s. 195-202	
Dövényi, Z.	3, s. 203-211	Pátková, J.
Drobná, B.	3, s. 177-194	Petrík, J.
Fencík, R.	2, s. 135-147	Poláčeková, O.
Galbavý, Š.	2, s. 149-159	Sekretár, S.
	3, s. 213-221	Schlosser, Š.
Grones, J.	1, s. 23-48	Schmidt, Š.
	*2, s. 117-133	Siekel, P.
Hladíková, V.	*1, s. 59-67	
Hojerová, J.	3, s. 167-176	Stopka, J.
Hozová, B.	*1, s. 11-22	Suhaj, M.
Chovancová, J.	3, s. 177-194	
Janeková, K.	*1, s. 49-57	Světlíková, A.
	*4, s. 273-284	Svítková, S.
Jursa, S.	3, s. 177-194	Šalgovičová, D.
Kočan, A.	3, s. 177-194	Šimko, P.
Koreňovská, M.	*4, s. 265-271	Šinková, T.
Kováč, M.	1, s. 49-57	
	2, s. 79-99	Šmogrovičová, D.
	*4, s. 231-240	
	4, s. 241-254	Štefanovičová, A.
	4, s. 273-284	Štern, P.
Křížová, S.	4, s. 285-290	Turic, M.
Kuchta, T.	4, s. 255-264	Ursínyová, M.
Mačor, M.	*1, s. 23-48	Vytřasová, J.
	2, s. 117-133	
		*2, s. 135-147
		2, s. 149-159
		3, s. 213-221
		2, s. 135-147
		3, s. 195-202
		*2, s. 101-116
		1, s. 49-57
		4, s. 273-284
		1, s. 1-10
		*3, s. 177-194
		4, s. 265-271
		2, s. 101-116
		3, s. 203-211
		2, s. 101-116
		1, s. 23-48
		4, s. 255-264
		3, s. 203-211
		*2, s. 79-99
		*4, s. 241-254
		4, s. 285-290
		4, s. 285-290
		*4, s. 285-290
		4, s. 231-240
		1, s. 49-57
		4, s. 273-284
		1, s. 1-10
		3, s. 203-211
		*4, s. 255-264
		*3, s. 167-176
		3, s. 203-211
		1, s. 59-67
		*3, s. 195-202

VECNÝ REGISTER 2000

- Acetobacter* 117
analytické metódy, parametre 273-284
antioxidanty, prírodné 101
autentifikácia 79, 241
baktérie, koliformné 195
croissant 11
cudzorodé látky 285
črevo, hrubé 149, 213
detekcia, imunochemická 135
dusičnany 49, 273
enzýmy, antioxidačné 149, 213
extrakt bazy čiernej 149
faľšovanie 79, 241
fenolické zlúčeniny 101
fermentácia, etanolová 1
geneticky modifikované organizmy 255
hygiena 11
hypercholesterolémia 149, 213
informačný systém 285
inulín 213
karcinogenéza 149, 213
kontrola 49, 285
- vnútrolaboratórna 273-284
kozmetické prostriedky 167
kvalita 11, 79, 241
- zabezpečovanie 49
kvasinky, pivovarské 203
Lactobacillus 117
Lactococcus 117
liehoviny 79
lignocelulózové materiály 1
mäso 241
meď 59
melasa 1
mikrofiltrácia 203
mlieko, materské 59, 177
monitoring 285
mutácia 23
odhorčovanie 203
olej, makový panenský 265
- repkový panenský 265
olejiny 101
párky 135
PCB 177
pivo 79
polychlórované bifenyly 177
polymerázová reťazová reakcia 255
potraviny 167, 285
príjem, denný 59, 177
prvky, stopové 265
psychoreológia 167
pšenica 135
reológia 167
rodiny inzerčných sekvencií 117
sekvencie, inzerčné 23, 117
sója 135, 195, 255
spektrometria, atómová absorpčná 265
Staphylococcus 195
škrobnaté suroviny 1
špecifikácia 241
technológia 11
testy spôsobilosti, medzilaboratórne 49
textúra 167
tokoferoly 101
transpozóny 23
vína, hroznové 79
- ovocné 79
výrobky, cereálne 11
- mäsové 135, 241
výživa, mliečna náhradná 59
zinok 59

SUBJECT INDEX 2000

- Acetobacter* 117
adulteration 79, 241
analytical methods, characteristics 273
antioxidants, natural 101
authentication 79, 241
bacteria, coliform 195
beer 79
bitterness reduction 203
carcinogenesis 149, 213
colon 149, 213
contaminants 285
control 49, 285
- intralaboratory 273
copper 59
cosmetics 167
croissant 11
elements, trace 265
enzymes, antioxidant 149, 213
extract, black elder pomace 149
family of insertion sequences 117
fermentation, ethanolic 1
food 167, 285
genetically modified organisms 255
hygiene 11
hypercholesterolemia 149, 213
immunodetection 135
information system 285
intake, daily 59, 177
inulin 213
Lactobacillus 117
Lactococcus 117
lignocellulosic biomass 1
meat 241
microfiltration 203
milk, human 59, 177
milk infant formulae 59
molasses 1
monitoring 285
mutation 23
nitrates 49, 273
oil, poppy seed virgin 265
- rapeseed virgin 265
oilseeds 101
PCBs 177
phenolic compounds 101
polychlorinated biphenyls 177
polymerase chain reaction 255
products, cereal 11
- meat 135, 241
proficiency tests, interlaboratory 49
psychorheology 167
quality 11, 79, 241
- assurance 49
rheology 167
sausages 135
sequences, insertion 23, 117
soya 135, 195, 255
specification 241
spectrometry, atomic absorption 265
spirits 79
Staphylococcus 195
starch crops 1
technology 11
texture 167
tocopherols 101
transposons 23
wheat 135
wines, fruit 79
- grape 79
yeasts, waste brewery 203
zinc 59