

OBSAH ROČNÍKOV 30-35 (1991-1996)

Contents of volumes 30-35 (1991-1996)

ROČNÍK 30 (1991) - VOLUME 30 (1991)

ČÍSLO 1-2 - ISSUE 1-2

Strany/Pages

- 1-4 PRÍBELA, A. - ŠKÁRKA, B.:
Vývoj potravinárskeho štúdia na Chemickotechnologickej fakulte STU v Bratislave
Development of Food Study at the Chemical Faculty of the Slovak Technical University in Bratislava
- 5-10 ŠINKOVÁ, T.:
Súčasná medzinárodná stratégia v oblasti obmedzovania kontaminácie požívateľín poly-chlórovanými bifenylmi
Present international strategy for limiting of food contamination by PCB
- 11-19 DANDÁR, A. - MATULA, S.:
Farba technických cukrových roztokov. I. Charakterizácia farebných látok
Colour of technical sugar solutions. I. Characterization of colour agents
- 21-32 PRÍBELA, A. - ROKOSOVÁ, D. - FARKAŠ, P.:
Prchavé látky kvetov bazy chabzdovej
Volatile substances in danewort flowers
- 33-41 VRBOVÁ, E. - PECKOVÁ, J. - MAREK, M. - BŘEZINA, P.:
Enzymová elektroda pro stanovení laktosy
Enzyme electrode for the lactose determination
- 43-51 SUHAJ, M.:
Príspevok k spektrofotometrickým metódam stanovenia chinínu v tonizujúcich nápojoch
Contribution to spectrophotometric methods of quinine determination in tonic beverages
- 53-57 KAROVIČOVÁ, J. - POLONSKÝ, J. - DRDÁK, M.:
Stanovenie dusičnanov v zelenine
Determination of nitrates in vegetables
- 59-67 HALÁSOVÁ, G. - PAŠÁKOVÁ-MIHALIÁKOVÁ, A.:
Aplikácia solí hliníka v cukrovarskej analytike a technológii
Application of aluminium salts in both sugar-beet analysis and technology
- 69-77 STRMISKOVÁ, G. - SMIRNOV, V.:
Vybrané nutrične významné minerálne látky v rybách a rybích výrobkoch
Mineral matters in fish and fish products according to their nutritional importance
- 79-84 STRMISKOVÁ, G. - ZVADA, P.:
Štúdium obsahu vybraných stopových prvkov hľivy ustricovitej
Contents of some trace elements in oyster mushrooms
- 85-93 STRMISKOVÁ, G. - DUBRAVICKÝ, J. - BÁNHEGYIOVÁ, E.:
Vplyv hľivy ustricovitej na zloženie a vlastnosti výrobkov typu jemnej salámy
The effect of oyster mushroom on composition and properties of products belonging to a type of a fine sausage

- 95-103 BARTEKOVÁ, Z. - DUBRAVICKÝ, J. - SMIRNOV, V. - STRMISKOVÁ, G. - STARUCH, L.:
Organoleptické vlastnosti výrobku Klobásová zmes s UTP 1 po skladovaní
Organoleptic properties of the sausage flavoured minced meat the UTP 1 preparation
after storage
- 105-110 STARUCH, L. - DUBRAVICKÝ, J. - SMIRNOV, V. - BEDNÁR, M.:
Stabilita fenolických látok kvapalného údiaceho preparátu UTP 1
Stability of phenolic components in the UTP 1 liquid smoking preparation
- 111-117 SOPKOVČÍK, M. - SMELÍKOVÁ, Z.:
Výťažnosť škrobu z rôznych hybridov kukurice
Starch yield from various corn hybrides
- 119-123 ŠVÁBOVÁ, M.:
Ukazateľé pri posudzovaní zmien Vitolanu z hľadiska hygienického
Indicators for an evaluation of Vitolan changes from the hygienic point of view
- 125-142 KOMAN, V. - DANIELOVÁ, E. - RAIS, I.:
Sústava nomogramov pre možnosti regulovania priemyselného procesu neizotermickej
katalytickej hydrogenácie triacylglycerolov
System of nomographic charts used for the control of industrial process of non-isothermic
catalytic triacylglycerol hydrogenation
- 143-150 SMELÍKOVÁ, Z. - SOPKOVČÍK, M. - WERNEROVÁ, A.:
Výber vhodných odrôd zemiakov určených na výrobu zemiakových lupienkov
Selection of suitable potato varieties used for potato chips production
- 151-160 DANKO, J.:
Číslkové meracie prístroje neelektrických veličín. I. Číslkový snímač prietoku
Digital measuring instruments for non-electric constants measurements. I. Digital reader
of flow
- 161-168 MEDVEĎ, M.:
Dusíkaté hnojivá a technologická kvalita cukrovej repy
Nitrogenous fertilizers and technological quality of sugar beet
- 169-170 GÖRNER, F.:
Müller, G.: Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (VEB Fachbuchverlag 1989)
recenzia/review
- 171-173 K sedemdesiatinám prof. Ing. dr. Fridricha Görnera, DrSc.
The 70th anniversary of Prof. Ing. dr. Fridrich Görner, DrSc.
- 174-175 K šesťdesiatinám Ing. Teodora Krébesa
Celebration of the 60th anniversary of Ing. Teodor Krébes

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 189-199 PALO, V.:
Kryoskopia v mliekárstve
Cryoscopy in dairy industry
- 201-208 RAJNIAKOVÁ, A. - HOZOVÁ, B. - DRDÁK, M. - TAKÁCSOVÁ, M.:
Využitie glycínu pri netradičnej metóde konzervácie. II. Vplyv kombinovanej konzervácie
na sulfhydrylové skupiny
Utilization of glycine in the unusual conservation method. II. The influence of the com-
bined conservation on sulfhydryl groups
- 209-216 KAROVIČOVÁ, J. - ROSENBERG, M. - POLONSKÝ, J. - PRÍBELA, A.:
Organické kyseliny bazy chabzdovej a čiernej
Organic acids of both danewort and elderberry

- 217-229 DRDÁK, M. - DAUČÍK, P. - KAROVIČOVÁ, J. - ŠIMKO, P. - RAJNIAKOVÁ, A.:
Optimalizácia podmienok rozdelenia antokyanínov červených vín HPLC
Conditions optimization of the anthocyanines separation in red wines using the HPLC
- 231-237 SUHAJ, M. - FERENČÍK, B. - SABOVÁ, B.:
Stálosť sladidla Sunett v nealkoholických nápojoch počas skladovania
The stability of sweetener Sunett in soft-drinks during storage
- 239-246 SCHMIDT, Š. - HOJEROVÁ, J. - BYSTRICKÁ, M.:
Štruktúry triacylglycerolov repkového oleja
Triacylglycerol structures of rapeseed oil
- 247-254 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Aktivita vody, vlhkosť a rast *Staphylococcus aureus* pri sušení cestovín
Water activity, humidity and growing of *Staphylococcus aureus* during pasta drying
- 255-262 MATYÁŠOVÁ, N. - POPRAC, J. - MÓROVÁ, E.:
Stanovenie enzýmovej aktivity v múkach amylografickými metódami
Determination of enzyme activity in flours using the amylographic methods
- 263-269 PASTIEROVÁ, E.:
Stanovenie bielkovín v sušenom mlieku metódou NIR
Determination of proteins in milk powder using the NIR method
- 271-272 KOVAČOVSKÁ, R.:
Kocková-Kratochvílová, A.: Taxonómia kvasiniek a kvasinkovitých organizmov (Alfa 1990)
recenzia/review

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 277-284 KOLESÁROVÁ, E. - SABO, B. - JENDRICHOVSKÁ, M. - KROUPOVÁ, E. - MATYÁŠOVÁ, D.:
Využitie dietylésteru kyseliny vínnej v potravinárstve
The usage of tartaric acid diethylester in food industry
- 285-289 FARKAŠ, P. - HRADSKÝ, P. - SUCHÝ, V.:
Izolácia a charakterizácia horkých látok konzervovanej cukety (*Cucurbita pepo giromontia*)
Isolation and characterization of bitter substances of canned cucurbit (*Cucurbita pepo giromontia*)
- 291-297 ZEMANOVIČ, J. - SILLOVÁ, J. - ŠTOFLOVÁ, D.:
Enzymová hydrolyzy proteínov
Enzymatic hydrolysis of proteins
- 299-304 ZEMANOVIČ, J. - ŠTOFLOVÁ, D. - SILLOVÁ, J.:
Enzymová hydrolyza kazeínu v membránovom reaktore
Enzymatic hydrolysis of casein in a membrane reactor
- 305-310 KAROVIČOVÁ, J. - POLONSKÝ, J. - PRÍBELA, A. - VÍTKOVÁ, M.:
Zloženie organických kyselín v sladovom kvete
Composition of organic acids in malt culms
- 311-316 ŠIMKO, P. - PRÍBELA, A. - KNEŽO, J.:
Stanovenie benzo(a)pyrénu v sušenom sladovom kvete
Determination of benzo(a)pyrene in dried malt culms
- 317-323 PRÍBELA, A. - PAVLOVIČOVÁ, E.:
Tvorba hnedých produktov pri kyslej hydrolyze sladového kvetu
Formation of products of browning by acid hydrolysis of malt culms
- 325-333 DRDÁK, M. - DAUČÍK, P. - KUBASKÝ, J. - KAROVIČOVÁ, J.:
Rozdelenie antokyanínov červených vín gradientovou HPLC
Separation of anthocyanines from red wine sorts using the HPLC gradient

- 335-341 ŠIMÚTH, J.:
Poškodenie DNA látkami rozpustenými vo vode z propolisu a flavonoidu kvercetínu v prítomnosti Cu^{2+}
DNA damage by water-soluble substances from propolis and flavonoid quercetin in the presence of Cu^{2+}
- 343-351 SCHMIDT, Š. - HOJEROVÁ, J.:
Frakcionácia stuženého repkového oleja
Fractionation of hardened rapeseed oil
- 353-360 DODOK, L. - ALI, M. A. - HALÁSOVÁ, G. - BUCHTOVÁ, V. - POLÁČEK, I. - HOZOVÁ, B.:
Vlastnosti a chemické zloženie láskavca (*Amaranthus* L.)
Properties and chemical composition of amaranth (*Amaranthus* L.)
- 361-371 DANKO, J.:
Číslicové meracie prístroje neelektrických veličín. II. Číslicový snímač teploty
Digital measuring instruments of non-electrical constants measurements. II. Digital temperature sensing unit
- 373-376 KOMAN, V. - KOMAN, J.:
Príspevok k diferenciacii hydrogenovaných triacylglycerolov pomocou súboru numericko-grafických znakov
The contribution to the hydrogenated triacylglycerols differentiations in assistance with the sets of numerical-graphical characters

ROČNÍK 31 (1992) - VOLUME 31 (1992)

ČÍSLO 1 - ISSUE 1

- 3-17 DUDÍKOVÁ, E.:
Stanovenie aktivity hlavných celulolytických enzýmov v potravinárskych a krmovinárskych enzýmových preparátoch
Main cellulolytic enzymes activity determination in food and feed enzyme preparations
- 19-33 JURÍKOVÁ, K.:
Génové sondy, ich príprava a použitie v potravinárskej mikrobiológii
Gene probes, their preparation and application in food microbiology
- 35-41 ALTAMIRANO, R. C. - DRDÁK, M. - ŠIMON, P. - RAJNIAKOVÁ, A. - KAROVIČOVÁ, J.:
Vplyv organických kyselín na stabilitu betanínu
Organic acids influence on the betanine stability
- 43-48 PRÍBELA, A. - PAVLOVIČOVÁ, E.:
Produkcia hnedých farebných látok enzýmovou hydrolyzou sladového kvetu
Formation of brown-coloured substances by enzymatic hydrolysis of malting germs
- 49-56 KUBIŠOVÁ, L. - ŠIMÚTH, J.:
Nukleotidy a bielkoviny ako ochrana DNA pred jej poškodením kvercetínom v prítomnosti Cu^{2+}
Nucleotides and proteins as DNA protection before its damage by quercetine in the presence of Cu^{2+}
- 57-64 RAJNIAKOVÁ, A. - DRDÁK, M. - BUCHTOVÁ, V. - TAKÁCSOVÁ, M. - HOZOVÁ, B. - KORCOVÁ, D.:
Využitie fytoncídov horčice v procese konzervácie potravín
Mustard phytoncides utilization in the process of food preservation
- 65-70 ALI, M. A. - DODOK, L. - HALÁSOVÁ, G.:
Reologické vlastnosti ciest z múky láskavca bielosemenného (*Amaranthus hypochondriacus*)
Rheological properties of pastes from amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) flour

- 71-78 HALÁSOVÁ, G. - DODOK, L. - SMELÍK, A. - GREIF, G.:
Zloženie sacharidov v zrne láskavca metlinatého (*Amaranthus cruentus*)
Saccharides composition in amaranth (*Amaranthus cruentus*) grains
- 79-87 HALÁSOVÁ, G. - DODOK, L. - LOKAJ, J. - SMELÍK, A. - VOLLEK, V.:
Izolácia škrobu zo zrna láskavca metlinatého (*Amaranthus cruentus*)
Isolation of starch in amaranth (*Amaranthus cruentus*) grain
- 89 Pozdrav jubilantovi Ing. Jánovi Uhnákovi, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Ján Uhnák, CSc.
- 90-91 K životnému jubileu Ing. Kristíny Holčíkovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Kristína Holčíková, CSc.

ČÍSLO 2 - ISSUE 2

- 97-110 PRÍBELA, A. - TAKÁCSOVÁ, M.:
Prírodné farbivá. III. Chlorofyly
Natural colours. III. Chlorophylls
- 111-118 KAROVIČOVÁ, J. - POLONSKÝ, J. - PRÍBELA, A. - ŠIMKO, P.:
Využitie kapilárnej izotachofórey na stanovenie niektorých syntetických farbív.
Capillary isotachopheresis utilization for the determination of some synthetic dyestuffs
- 119-123 KOREŇOVÁ, J. - JENDRICHOVSKÁ, M.:
Spektrofotometrické sledovanie tvorby diacetyl u pri kultivácii mikroorganizmov
Lactococcus lactis ssp. *lactis*
Spectrophotometric determination of diacetyl produced during the cultivation of the microorganisms *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*
- 125-129 ŠIMKO, P. - GERGELY, Š. - DRDÁK, M. - KAROVIČOVÁ, J.:
Stanovenie ťažkých kovov v kyseline octovej
Determination of heavy metals in acetic acid
- 131-136 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Vplyv aktivity vody (a_w) na prežívanie niektorých salmonel
Effect of water activity (a_w) on the survival of some *Salmonellae*
- 137-143 HOZOVÁ, B. - SMIRNOV, V. - STARUCH, L. - RAPANT, J.:
Inhibícia modelových mikroorganizmov údiacim preparátom UTP-1
Inhibition of model microorganisms by smoking preparation UTP-1
- 145-153 BARTEKOVÁ, Z. - DUBRAVICKÝ, J. - BÁNYIOVÁ, P.:
Vplyv hlívy ustricovitej a údiaceho preparátu na organoleptické vlastnosti mäsovej nátierky
Effect of oyster fungus and smoking preparation on organoleptic properties of meat spread
- 155-166 HOZOVÁ, B. - TAKÁCSOVÁ, M.:
Vplyv biokonzervácie na mikrobiologické, biochemické, nutričné a senzorické vlastnosti potravín
Effect of biopreservation on microbiological, biochemical, nutritional and organoleptic properties of foods
- 167-173 ZEMANOVIČOVÁ, A. - BAKOŠOVÁ, M. - KARŠAIOVÁ, M. - ZEMANOVIČ, J.:
Niektoré aspekty merania a regulácie pH v bioreaktoroch
Some aspects of pH-value measuring and control in bioreactors
- 175-176 Životné jubileum Ing. Jany Kovačičovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Jana Kovačičová, CSc.

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 179-186 MASTIHUBA, V. - UHER, M.:
Možnosti využitia izomeráz a oxidoreduktáz na prípravu L-hexóz a ketohehexóz
Possibilities of use of isomerases and oxidoreductases for the preparation of L-hexoses and ketohehexoses
- 187-194 SCHMIDT, Š. - HURTOVÁ, S.:
Vysokoučinná kvapalinová chromatografia triacylglycerolov
Highperformance liquid chromatography of triacylglycerols
- 195-200 ŠIMKO, P. - NOVOTNÝ, L. - DRDÁK, M. - KAROVIČOVÁ, J.:
Stanovenie polycyklických aromatických uhľovodíkov v kyseline octovej
Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in acetic acid
- 201-206 DRDÁK, M. - ALTAMIRANO, R. C. - MÓROVÁ, E. - SMELÍK, A. - RAJNIAKOVÁ, A. - PRECLÍK, L.:
Stabilita farbív z červenej repy na škrobovom nosiči
Red beet stability on starch carrier
- 207-215 DRDÁK, M. - ALTAMIRANO, R. C. - RAJNIAKOVÁ, A. - VOLLEK, V. - ČANIGOVÁ, M. - BENKOVSKÁ, D.:
Fermentácia šťavy z červenej repy rôznymi kmeňmi *Saccharomyces cerevisiae*
Red beet juice fermentation by various strains of *Saccharomyces cerevisiae*
- 217-224 KOVÁČOVÁ, M. - PRÍBELA, A. - KOZÁROVÁ, I.:
Zvýšenie výťažnosti štiav a farbív bazy chabzdovej enzýmovými preparátmi
Increase in the yield of juice and colouring matters from danewortberry by means of enzymatic preparations
- 225-230 ZEMANOVIČOVÁ, A. - BAKOŠOVÁ, M. - KARŠAIOVÁ, M.:
Regulácia prietoku v sústave s dopravným oneskorením
Flow control as time-delay system
- 231-240 DANKO, J.:
Stanovenie vody v kašovitých výrobkoch snímačom vlhkosti
Determination of water in pappy products by the humidity sensor
- 241-245 ŠINKOVÁ, T.:
24. zasadnutie Kódexového výboru pre aditíva a kontaminanty
24th Session of the Codex Committee for additives and contaminants

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 249-256 ZEMANOVIČ, J. - VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Vplyv aktivity vody na rast a tvorbu proteínáz *Brevibacterium linens*
Influence of water activity on growth and production of *Brevibacterium linens* proteinases
- 257-268 VALÍK, L. - PAŽITNÁ, G. - GÖRNER, F.:
Vplyv aktivity vody a teploty na rast *Streptococcus thermophilus* a produkciu kyselín
Influence of water activity and temperature on *Streptococcus thermophilus* growth and production of acids
- 269-275 KAROVIČOVÁ, J. - DRDÁK, M. - POLONSKÝ, J. - ČANIGOVÁ, M.:
Organické kyseliny po mliečnej fermentácii zeleniny
Organic acids after lactic fermentation of vegetables
- 277-284 MÓROVÁ, E. - KIRÁLOVÁ, J.:
Účinok kyseliny askorbovej na technologické vlastnosti cesta
Effect of ascorbic acid on technological properties of dough

- 285-295 BARTEKOVÁ, Z. - STARUCH, L. - UHEROVÁ, R. - MAKÁŇOVÁ, Z.:
Vplyv štartovacích kultúr a údiaceho preparátu na organoleptické vlastnosti Malokarpatskej salámy
Effect of starting cultures and smoking preparation on organoleptic properties of the product Malokarpatská saláma
- 297-304 STRMISKOVÁ, G. - STARUCH, L. - DUBRAVICKÝ, J.:
Obsah minerálnych látok v rôznych typoch Malokarpatskej salámy
Mineral matters content in various types of the product Malokarpatská saláma
- 305-317 DANKO, J. - PROKOP, R.:
Riadenie modelu reálneho procesu mikropočítačom
Real-time model control by microcomputer
- 319-339 KRUTOŠÍKOVÁ, A. - UHER, M. - KOVÁČ, M.:
Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. VI. Nesacharózové sacharidy
Compounds developing sweet taste. VI. Non-sucrose saccharides
- 341-344 UHER, M. - KRUTOŠÍKOVÁ, A. - KOVÁČ, M.:
Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. VII. Extrémne sladké deriváty guanidínu
Compounds developing sweet taste. VII. Extremely sweet derivatives of guanidine
- 345-352 PALO, V. - PLAČKOVÁ, L.:
Chutnosť srvátky
Whey flavour
- 353-354 Predstavujeme vám (publikácie „International Institute of Refrigeration“)
We present to you (publications of „International Institute of Refrigeration“)
- 355 K životnému jubileu Ing. Karola Heriana, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Karol Herian, CSc.
- 356 Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., 65-ročný
Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., 65 years old

ROČNÍK 32 (1993) - VOLUME 32 (1993)

ČÍSLO 1 - ISSUE 1

- 1-5 DRDÁK, M. - RAJNIAKOVÁ, A.:
Využitie horčičného oleja pri aseptickom uskladnení mrkovej drene
Utilization of mustard oil in aseptic preservation of carrote pulp
- 7-15 RAJNIAKOVÁ, A. - DRDÁK, M. - BUCHTOVÁ, V. - KORCOVÁ, D.:
Využitie fytoncídov cesnaku na konzervovanie potravín
Garlic phytoncides utilisation in food preservation
- 17-24 TOMÁŠKA, M. - STREĎANSKÝ, M. - ŠTURDÍK, E.:
Vplyv vybraných efektorov na termostabilitu beta-galaktózidázy *Kluyveromyces marxianus*
Selected effectors influence on thermostability of beta-galactosidase from *Kluyveromyces marxianus*
- 25-33 BÁLEŠ, V. - ŠEFČÍKOVÁ, R. - ILLEOVÁ, V.:
Biokatalytické reaktory s dvoma kvapalnými fázami
Biocatalytic reactors with two liquid phases
- 35-46 ZEMANOVIČOVÁ, A. - MIKLA, M. - BAKOŠOVÁ, M. - KARŠAIOVÁ, M.:
Adaptívne číslicové riadenie pH v laboratórnom fermentore LF-3
Discrete-time adaptive control of laboratory fermenter LF-3

- 47-60 DANKO, J. - PROKOP, R.:
Diskrétna realizácia a metódy nastavovania parametrov PID regulátorov
Discrete realization and methods of PID regulator parameters adjustment
- 61-66 STREĎANSKÁ, S. - ŠAJBIDOR, J.:
Vplyv zloženia prírodných substrátov na produkciu kyseliny arachidónovej štyrmi kmeňmi rodu *Mucoraceae*
Influence of natural substrate composition on arachidonic acid production by strains of *Mucoraceae* line
- 67-73 TAKÁCSOVÁ, M. - PRÍBELA, A.:
Antioxidačné účinky niektorých fytoncídov korenín
Antioxidant effect of some seasoning phytoncides
- 75-80 ŠINKOVÁ, T.:
Systémy hodnotenia aditívnych látok v potravinárstve
Additive evaluating system in food industry
- 81-88 HURTOVÁ, S. - ZEMANOVIČ, J. - SCHMIDT, Š.:
Enzymové premeny triacylglycerolov
Enzymatic changes of triacylglycerols
- 89-96 TEPEROVÁ, D.:
Poznatky o škrobe
Knowledge about starch
- 97-105 HOZOVÁ, B. - UHEROVÁ, R.:
Niektoré aspekty použitia kyseliny kojovej v potravinárstve
Some aspects of kojic acid application in food production

ČÍSLO 2 - ISSUE 2

- 109-116 GÖRNER, F. - ZEMANOVIČ, J.:
Streptokoky z hľadiska systematickej bakteriológie
Streptococci from the systematic bacteriology point of view.
- 117-130 VANDÁK, D. - ŠTURDÍK, E.:
Biotechnologická produkcia aromatických látok
Biotechnological production of flavour matters
- 131-139 DRDÁK, M. - VALACHOVÁ, J.:
Steroidné glykoalkaloidy rajčín
Tomato steroid glycoalkaloides
- 141-146 VALACHOVÁ, J. - DRDÁK, M.:
Metódy stanovenia steroidných glykoalkaloidov rajčín
Determination methods of tomato steroid glycoalkaloides
- 147-159 TOMÁŠKA, M. - ŠTURDÍK, E.:
Mikrobiologicko-biochemické aspekty spracovania srvátky
Microbiologic-biochemical aspects of whey treatment
- 161-165 PALO, V. - POLÁKOVÁ, A. - SERAFÍNOVÁ, T. - BUCHTOVÁ, V.:
Dusíkaté látky vo vodnom extrakte skladovaného (sudovaného) ovčieho syra
Nitrogenous matters in water extract of stored (barrelled) sheep's cheese
- 167-174 PRÍBELA, A. - KOVÁČOVÁ, M. - PÍRY, J. - SAKÁČOVÁ, M.:
Účinok hydrotermických procesov na vznik hnedých farbív v sladovom kvete
The effect of hydrothermic processes on brown pigments creation in malt flower
- 175-182 ŠIMKO, P. - BRUNCKOVÁ, B.:
Úbytok koncentrácie polycyklických aromatických uhľovodíkov v kvapalných údiacich preparátoch
Decrease of polycyclic aromatic hydrocarbons concentration in liquid curing preparations

- 183-194 UJHELYOVÁ, R. - ŠTURDÍK, E. - KOVÁČ, J. - BALÁŽ, Š. - UHER, M. - KONEČNÝ, V.:
Vývoj derivátov kyseliny kojovej ako protikvasinkových látok s potenciálnou možnosťou využitia pri stabilizácii vína
Development of kojic acid derivatives as anti-fermenting matters with potential possibility of utilization during wine stabilizing
- 195-201 DRDÁK, M. - KAROVIČOVÁ, J. - RAJNIAKOVÁ, A. - ŠIMKO, P. - VOLLEK, V. - HARŠÁNYIOVÁ, K.:
Spôsob regulácie biokonzervácie zeleniny
The way of regulation of vegetable biopreservation
- 203 K životnému jubileu Ing. Terézie Šinkovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Terézia Šinková, CSc.
- 205-206 Ing. Karol Tomášek - 60-ročný
Ing. Karol Tomášek - 60 years old
- 207 Ing. Štefan Burák - 65-ročný
Ing. Štefan Burák - 65 years old
- 209 K 70. narodeninám Ing. Štefana Klempu
To the 70th anniversary of Ing. Štefan Klempa

ČÍSLO 3-4 - ISSUE 3-4

- 213-220 PRÍBELA, A. - ŠINKOVÁ, T.:
Bakteriálne toxíny vyskytujúce sa v potravinách
Bacterial toxins occurring in foods
- 221-233 ŠKÁRKA, B. - POLÍVKA, L. - GALIS, O. - PÁLENÍK, P.:
Nové výrobky s prídavkom vlákniny
New products with an addition of fiber
- 235-245 DUDÍKOVÁ, E.:
Stanovenie aktivity beta-glukanázy v enzýmových preparátoch pre potravinárstvo
Determination of beta-glucanase activity in enzyme preparations for food industry
- 247-256 KUČTA, T. - POLÍVKA, L.:
Izolácia a charakterizácia kmeňov baktérií pre mliečne kvasenie zeleniny
Isolation and characterization of bacterial strains for lactic fermentation of vegetables
- 257-262 RADOŠOVSKÁ, R. - KUČTA, T.:
Príprava zmrazených a lyofilizovaných kultúr baktérií pre kvasenie zeleniny
Preparation of frozen and freeze-dried cultures of bacteria for vegetables fermentation
- 263-274 KRIŠTOFÍKOVÁ, L. - ROSENBERG, M. - ŠTURDÍK, E.:
Produkcia kyseliny L-mliečnej a gama-linolénovej pomocou vláknitých húb rodu *Rhizopus*
Production of L-lactic acid and gamma-linolenic acid by *Rhizopus* spp.
- 275-285 HURTOVÁ, S. - SCHMIDT, Š. - ZEMANOVIČ, J.:
Modifikácia triacylglycerolov procesom chemickej preesterifikácie
Modification of triacylglycerols by the process of chemical preesterification
- 287-293 UHEROVÁ, R. - UHER, M. - RAJNIAKOVÁ, O. - BARTEKOVÁ, Z. - HOZOVÁ, B.:
Využitie kyseliny kojovej v potravinárskom priemysle
Kojic acid utilization in food industry
- 295-301 PALO, V. - GAŠPERÍK, J. - CENKEROVÁ, N. - BUCHTOVÁ, V.:
Peptidy vo vodnom extrakte skladovaného (sudovaného) ovčieho syra
Peptides in water extract of stored (barreled) sheep's cheese
- 303-313 KOVÁČOVÁ, M. - PRÍBELA, A. - DURMISOVÁ, A. - KOZÁROVÁ, I.:
Vplyv teploty a pH na stabilitu antokyanínových farbív v koncentrátoch bazy chabzdovej
Temperature and pH effect on anthocyanin pigments stability in danewort concentrates

- 315-324 MÓROVÁ, E. - ZAUŠKOVÁ, P.:
Vplyv prídavku pohánky na kvalitu pekárskeho výrobku
Buckwheat addition effect on bakerproducts quality
- 325-329 MASTIHUBA, V. - UHER, M.:
Biologické redukcie alkylheteroarylketónov
Biological reductions of alkylheteroarylketones
- 331 Životné jubileum Ing. Dariny Petrikovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Darina Petriková, CSc.
- 333 Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - šesťdesiatročný
Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - 60 years old
- 335-336 Prof. Ing. Alexander Pribela, DrSc. - 65-ročný
Prof. Ing. Alexander Pribela, DrSc. - 65 years old
- 337 Ing. Jozef Jajcay, CSc. - šesťdesiatnik
Ing. Jozef Jajcay, CSc. - sexagenarian

ROČNÍK 33 (1994) - VOLUME 33 (1994)

ČÍSLO 1-2 - ISSUE 1-2

- 1-5 ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČ, M.:
Realizácia systému AQA pri kontrole potravín
Implementation of AQA system in food control
- 7-19 GÖRNER, F. - GREIFOVÁ, M.:
Systémy a látky inhibujúce rast a metabolizmus mikroorganizmov v požívatinách
Systems and substances inhibiting a growth and metabolism of microorganisms in food stuffs
- 21-30 ROSENBERG, M. - KRIŠTOFÍKOVÁ, L. - SLUGEN, D.:
Využitie vláknitých húb rodov *Aspergillus* a *Rhizopus* pre produkciu potravinársky významných látok
Use of fibrous fungi of *Aspergillus* and *Rhizopus* genus for the production of food-important stuffs
- 31-43 ŠVITEL, J. - ŠTURDÍK, E.:
Biotechnologická výroba kyseliny octovej
Biotechnological production of acetic acid
- 45-55 ŠINKOVÁ, T. - PRÍBELA, A.:
Mykotoxíny v potravinách
Mycotoxins in foods
- 57-68 ZIGOVÁ, M. - JURÍKOVÁ, K. - ŠTEFANOVIČOVÁ, A.:
Polymerázová reťazová reakcia, princíp a využitie na detekciu mikroorganizmov
Polymerase chain reaction (PCR), principle and usage for a detection of microorganisms
- 69-75 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Vzťah obsahu NaCl k aktivite vody v syroch
Relation between NaCl content and water activity in cheese
- 77-83 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Vzťah aktivity vody k zreniu syrov
Relation between water activity and ageing of cheese

- 85-90 KUCHTA, T. - RADOŠOVSKÁ, R. - GLONČÁKOVÁ, B. - BELICOVÁ, A. - LOPAŠOVSKÁ, J.:
Príprava kvasených zeleninových šalátov pomocou baktérií mliečného kvasenia
Fermented vegetable salads prepared using lactic acid bacteria starters
- 91-97 AUGUSTÍN, J. - MUNCNEROVÁ, D. - SLÁVIKOVÁ, E. - GIBLÁKOVÁ, E.:
Kyselina benzoová ako substrát pre rast kvasiniek
Benzoic acid as a substrate for a growth of yeast
- 99-109 GREIFOVÁ, M. - GÖRNER, F.:
Dynamika rastu mikroorganizmov v sušenom mlieku v závislosti od vlhkosti
Dependence of dynamics of the growth of microorganisms in dried milk upon humidity
- 111-117 ZEMANOVIČ, J. - VALÍK, L.:
Povrchovoaktívne vlastnosti roztokov niektorých proteínov
Surface active properties of solutions of some proteins
- 119-126 DANIŠOVÁ, C. - ŠAROČKÁ, I.:
Aplikácia prírodných žltých pigmentov do potravinárskych výrobkov
Application of natural yellow pigments in food products
- 127-131 KINTLEROVÁ, A. - MÁRIÁSSYOVÁ, M. - ŠILHÁR, S.:
Arónia čiernoplodá - perspektívna surovina na výrobu potravinárskych farbív
Aronia melanocarpa - perspective feedstock for the production of food dyestuffs
- 133-141 SEDLÁČKOVÁ, B.:
Zmeny arómových látok vín počas skladovania
Changes in flavouring agents of wines during storage process
- 143-151 RAJNIAKOVÁ, A. - DRDÁK, M. - BUCHTOVÁ, V. - HOZOVÁ, B.:
Využitie fytoncídov čierneho korenia pri konzervácii potravín
Application of phytoncides of black pepper in preservation of foods
- 153-154 Doc. Ing. Ludovít Polívka, CSc. - šesťdesiatnik
Doc. Ing. Ludovít Polívka, CSc. - sexagenarian

ČÍSLO 3-4 - ISSUE 3-4

- 159-176 HOZOVÁ, B. - ZEMANOVIČ, J. - DODOK, L.:
Mikrobiologická akosť surovín a finálnych výrobkov mlynsko-pekárskoho priemyslu
Microbiological quality of raw material and final products of milling and baking industry
- 177-186 MÉSZÁROS, A. - DOSTÁL, P. - LEDNICKÝ, P.:
Návrh spôsobu riadenia priemyselných bioprocsov
Proposition of the control design for industrial bioprocesses
- 187-193 PALO, V. - MINICHOVÁ, K.:
Chutnosť srvátky pripravenej rozdielnymi kyskovými kultúrami
Tastiness of whey prepared by different fermenting cultures
- 195-203 DRDÁK, M. - KAROVIČOVÁ, J. - GREIF, G. - RAJNIAKOVÁ, A.:
Výber kmeňov *Lactobacillus* sp. na mliečnu fermentáciu zeleniny
Selection of *Lactobacillus* sp. strains for lactic fermentation of vegetables
- 205-212 VALÍK, L. - ZEMANOVIČ, J. - GÖRNER, F.:
Vplyv glycerolu, glukózy a NaCl na rast *Brevibacterium linens*
Influence of glycerol, glucose and NaCl on *Brevibacterium linens* growth
- 213-220 GREIFOVÁ, M. - GÖRNER, F. - ŠUŠOLIAKOVÁ, L.:
Podiel spór aeróbných sporulujúcich baktérií v celkovom počte baktérií v odstredenom sušenom mlieku
Spores share of aerobic sporulating bacteria in total number of bacteria in centrifuged dried milk

- 221-236 HURTOVÁ, S. - ZEMANOVIČ, J. - SEKRETÁR, S. - SCHMIDT, Š.:
Sledovanie procesu interesterifikácie tukov metódou vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie
Observing of interesterification process by HPLC
- 237-242 PALO, V. - SERAFÍNOVÁ, T. - HRIVNÁK, J. - BYSTRICKÝ, L.:
Charakteristika prchavých látok vodného extraktu ovčieho syra
Volatile matters characteristics of sheep's cheese water extract
- 243-251 BARTEKOVÁ, Z. - STARUCH, L. - BUCHTOVÁ, V. - UHEROVÁ, R.:
Arónia čiernoplodá z pohľadu zastúpenia jednotlivých nutričných zložiek
Aronia melanocarpa from the point of view of individual nutritive compounds abundance.
- 253-262 PAULEN, A. - STARUCH, L. - SUHAJ, M.:
Trichromatické hodnotenie zmien farby fermentovanej salámy počas zrenia
Trichromatic evaluation of colour changes of meat and meat products
- 263-270 MÓROVÁ, E. - ZAUŠKOVÁ, P. - BUCHTOVÁ, V.:
Fortifikácia cestovín pohánkovou múkou
Buck-wheat flour fortification of pasta
- 271-272 K životnému jubileu Prof. RNDr. Júliusa Šubíka, DrSc.
Congratulation to jubilant Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc.
- 273 Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc. - 75-ročný
Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc. - 75 years old

ROČNÍK 34 (1995) - VOLUME 34 (1995)

ČÍSLO 1-2 - ISSUE 1-2

- 1-8 DOI, R. H.:
Budúcnosť biotechnológií v potravinárstve a poľnohospodárstve
The future of food and agricultural biotechnology
- 9-18 OSHIMA, T.:
Stabilizácia enzýmových proteínov s využitím poznatkov o termofilných mikroorganizmoch a termofilných enzýmoch
Stabilization of enzyme proteins using knowledge on thermophiles and thermophile enzymes
- 19-24 SAMEK, Z. - ŠILHÁR, S. - POLÍVKA, L.:
Enzýmová a kyslá hydrolyza inulínu
Enzymatic and acid hydrolysis of inulin
- 25-30 TOMASCHOVÁ, J. - ZEMANOVIČ, J.:
Proteinázy *Brevibacterium linens*
Proteinases of *Brevibacterium linens*
- 31-38 SLUGEŇ, D.:
Polosuchá kultivácia vláknitých húb čeľade *Mucoraceae* a biotechnologická produkcia mikrobiálnych lipidov s obsahom polynenasýtených mastných kyselín
Semi-dry cultivation of fibrous fungi of *Mucoraceae* family and biotechnological production of microbial lipids containing polyunsaturated fatty acids
- 39-47 POLÍVKA, L. - RUŽIČKOVÁ, A.:
Vplyv nízkych koncentrácií dekontaminačných prostriedkov na rast mikrobiálnych kontaminantov
Impact of low concentrations of decontaminants on the growth of microbial contaminants

- 49-54 POLÍVKA, L. - ŠKÁRKA, B. - KINTLEROVÁ, A. - ŠILHÁR, S.:
Antokyánové farbivo ako potenciálny bifidogénny faktor
Anthocyan colouring agent as a potential bifidogenic factor
- 55-62 DANIŠOVÁ, C. - ŠUBÍNOVÁ, I.:
Štúdium stability žltého pigmentu z *Cartamus tinctorius* L. v niektorých potravinárskych výrobkoch
Study of the stability of yellow pigment from *Cartamus tinctorius* L. in some food products
- 63-72 DANIŠOVÁ, C. - FEDYVERESOVÁ, H. - HOFBAUEROVÁ, H. - BUCHTOVÁ, V.:
Chemické zloženie sladovníckeho mláta
Chemical composition of malt brewer's grains
- 73-82 SUHAJ, M. - KRKOŠKOVÁ, B.:
Optimalizácia energetickej hodnoty potravín aplikáciou tukových náhrad
Optimization of calorific value of foods by applying lipids substituents
- 83-89 SUHAJ, M. - SKOUMALOVÁ, O. - BARTALSKÁ, A.:
Kontaminácia potravinového reťazca na Slovensku fluoridmi. I. Výskyt fluoridov v životnom prostredí
Contamination of food chain in Slovakia by fluorides. I. Fluorides occurrence in environment
- 91-95 ŠALGOVIČOVÁ, D. - STEINOVÁ, J. - KRÍŽOVÁ, S.:
Prehľad výskytu kadmia v požívatinách
Survey of occurrence of cadmium in the food
- 97-98 Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - 70 ročný
Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - 70 years old
- 99-100 Životné jubileum Doc. Ing. J. Dubravického, CSc.
Congratulation to jubilant Doc. Ing. J. Dubravický, CSc.
- 101-102 K životnému jubileu Prof. Ing. Jozefa Augustína, DrSc.
Congratulation to jubilant Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc.
- 103-104 Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc. - 60 ročný
Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc. - 60 years old

ČÍSLO 3-4 - ISSUE 3-4

- 109-122 KOLESÁROVÁ, E.:
Výskyt a vznik biogénnych amínov v potravinách
Occurence and origin of biogenic amines in food
- 123-134 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Predpovedná mikrobiológia
Predictive microbiology
- 135-139 ZIGOVÁ, M. - ŠTEFANOVIČOVÁ, A. - RIJENS, N. - KUCHTA, T.:
Detekcia salmonel polymerázovou reťazovou reakciou
Salmonella detection by the polymerase chain reaction
- 141-146 MAJERÍKOVÁ, I. - KUCHTA, T.:
Hodnotenie imunochemickej metódy detekcie salmonel s použitím komerčne dostupných systémov
Evaluation of the immunochemical detection of salmonella using commercial systems
- 147-158 ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČ, M. - ORAVKINOVÁ, A. - ŠILHÁR, S. - SUHAJ, M. - BELAJOVÁ, E.:
Hodnotenie potravinárskych prírodných farbív. I. Antokyany z bazy čiernej *Sambucus nigra* na práškových nosičoch
Evaluation of food natural dyes. I. Anthocyanins of *Sambucus nigra* on powder carrying agent

- 159-164 POLÁČEKOVÁ, O. - KOREŇOVSKÁ, M. - ZAUŠKOVÁ, P.:
Sledovanie distribúcie kovov pri frakcionácii pšeničnej múky
Observation of metal distribution in wheat flour fractionation
- 165-169 ŠAJBIDOR, J. - MALÍK, F. - LEŠKO, J. - JERMÁŘOVÁ, N.:
Sledovanie zmien obsahu trans-2-hexenal v siedmich kultivároch viniča hroznorodého počas vegetačného obdobia
Production of trans-2-hexenal in seven sorts of *Vitis vinifera*
- 171-177 KRKOŠKOVÁ, B.:
Kyslomliečne výrobky s prídavkom expandovanej pšenice
Sour milk products with addition of expanded wheat
- 179-186 VASIČKANINOVÁ, A. - ZEMANOVIČOVÁ, A.:
Možnosti filtrácie výstupného signálu snímačov koncentrácie
Possibilities of filtration of concentration sensors output signals
- 187-194 ZEMANOVIČOVÁ, A. - BAKOŠOVÁ, M. - KARŠAIOVÁ, M.:
Informačný systém ISAN o automatických analyzátoroch
Information system of automatic analysers
- 195-199 ČIESAROVÁ, Z. - ŠMOGROVIČOVÁ, D.:
Prehľad metód stanovenia etanoltolerancie
Ethanol tolerance: definition and measurement
- 201 K životnému jubileu Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.
Congratulation to jubilant Ing. Alexander Szokolay, DrSc.
- 203-204 Zdravica Ing. Vladimírovi Smirnovovi, CSc. k jeho 65. narodeninám
Congratulation to Ing. Vladimír Smirnov, CSc. - 65 years old
- 205-206 Doc. Ing. Vladimír Palo, CSc. - 65 ročný
Doc. Ing. Vladimír Palo, CSc. - 65 years old
- 207-208 K životnému jubileu Doc. Ing. Ladislava Dodoka, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Ladislav Dodok, CSc.
- 209 K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.

ROČNÍK 35 (1996) - VOLUME 35 (1996)

ČÍSLO 1-2 - ISSUE 1-2

- 1-6 FARKAŠ, P. - SÁDECKÁ, J. - KINTLEROVÁ, A. - KOVÁČ, M. - ŠILHÁR, S.:
Charakteristické prchavé aromatické látky fermentovaného macerátu kvetov bazy čiernej (*Sambucus nigra* L.)
Characteristic volatile aroma compounds of fermented elder (*Sambucus nigra* L.) flowers macerate
- 7-13 ŠINKOVÁ, T. - KOVÁČ, M. - ORAVKINOVÁ, A. - ŠILHÁR, S. - SUHAJ, M. - BELAJOVÁ, E.:
Hodnotenie potravinárskych prírodných farbív. II. Antokyaníny z hrozna a porovnanie s antokyanínmi z bazy čiernej *Sambucus nigra*
Evaluation of natural food colours. II. Anthocyanins from red grapes and their comparison with the ones from common elder *Sambucus nigra*

- 15-22 PRÍBELA, A. - KOVÁČOVÁ, M. - FRANK, V. - DANDÁR, A.:
Vyjadrovanie senzorickej aktivity horkých látok
Characterization of sensoric activity of bitter substances
- 23-26 PALO, V. - NARVARIA, B. S.:
Kryoskopické štúdium zrenia syrov
Cryoscopic study of cheese ripening
- 27-31 UHEROVÁ, R. - KRÁĽOVÁ, A.:
Biotín vo vybraných cereálnych výrobkoch
Biotin in selected cereal products
- 33-38 SUHAJ, M. - ZAUŠKOVÁ, P.:
Kontaminácia potravinárskeho reťazca na Slovensku fluoridmi. II. Stanovenie fluoridov metódou kapilárnej izotachofórey a iónovo selektívnou elektródou
Contamination of food chain in Slovakia by fluorides. II. The fluoride determination by capillary isotachopheresis and ion selective electrode
- 39-43 KOREŇOVSKÁ, M. - ZAUŠKOVÁ, P. - POLÁČEKOVÁ, O.:
Stanovenie arzénu v potravinách dennej spotreby
Determination of arsenic in foods
- 45-50 SZOKOLAY, A. - TRUSKOVÁ, I.:
Odhad rizika a úžitku pri posudzovaní prídavných a kontaminujúcich látok v požívatinách
Risk and benefit assessment at food additives and contaminants evaluation
- 51-56 ŠIMKO, P.:
Vznik, analýza a výskyt polycyklických aromatických uhľovodíkov v údených mäsových výrobkoch
Formation, analysis and occurrence of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked meat products
- 57-62 ŠALGOVIČOVÁ, D. - BÍROŠOVÁ, Z. - STEINOVÁ, J.:
Prehľad výskytu dusičnanov v zelenine a zemiakoch
Survey of occurrence of nitrates in vegetable and potatoes
- 63-69 LUKÁČSOVÁ, M. - VENINGEROVÁ, M. - UHNÁK, J. - ZEMANOVIČ, J.:
Kontaminácia potravinového reťazca chlórovanými fenolmi. I. Prehľad o situácii vo svete a u nás
Chlorinated phenols as food contaminants. I. Review on the situation in the world and in our country
- 71-77 HOLČÍKOVÁ, K. - SIMONOVÁ, E. - KOVÁČIKOVÁ, E. - VOJTAŠŠÁKOVÁ, E. - KUČKA, J.:
Slovenská potravinová banka dát a možnosti jej využitia v Národnom programe podpory zdravia
Slovak food data bank and possibilities of its utilization in the National health support program
- 79-85 VALÍK, L. - GÖRNER, F.:
Metódy merania aktivity vody
Methods of water activity determination
- 87-92 PETRÍKOVÁ, D.:
Analytické metódy na stanovenie vlákniny v potravinách
Analytical methods for the determination of dietary fibre in foods
- 93 Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc. - 75-ročný
Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc. - 75 years old
- 95-96 Doc. Dr. Ing. Július Studnický, CSc. - sedemdesiatnikom
Doc. Dr. Ing. Július Studnický, CSc. - septuagenarian

ČÍSLO 3 - ISSUE 3

- 101-110 FUCHS, H. - KRAEMER-SCHAFHALTER, A. - PEANNHAUSER, W. - ŠILHAR, S. - KINTLEROVÁ, A. - MÁRIÁSSYOVÁ, M. - KOVÁČ, M.:
Farbivo z arónie čiernoplodej (*Aronia melanocarpa* var. Nero) a optimálne podmienky jeho extrakcie
Pigment from *Aronia melanocarpa* var. Nero and optimal extraction conditions
- 111-119 MIKOVÁ, H. - ROSENBERG, M. - KRIŠTOFÍKOVÁ, L.:
Kyselina vínna - príprava a použitie v potravinárskom priemysle
Tartaric acid - preparation and application in food industry
- 121-125 KUČHTA, T. - FARKAŠ, P. - LÉKAOVÁ, C. - KUBINEC, R.:
Analýza sterolov v sójových odtučnených múkach a proteínových prípravkoch plynovou chromatografiou
Analysis of sterols in soy defatted flours and protein products by gas chromatography
- 127-134 BELAJOVÁ, E. - KOLESÁROVÁ, E.:
Stanovenie biogénnych amínov vo víne metódou HPLC
Determination of biogenic amines in wine by HPLC
- 135-144 KACLÍKOVÁ, E.:
Tvorba extracelulárnych organických kyselín mutantami kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*
Production of extracellular organic acids by yeast mutants of *Saccharomyces cerevisiae*
- 145-156 BOBEK, P. - OZDÍN, L. - KUNIAK, L. - HROMADOVÁ, M.:
Mechanizmus hypocholesterolemického efektu hľivy ustricovitej (*Pleurotus ostreatus*) u potkana s hypercholesterolémiou
Mechanism of hypocholesterolemic effect of dietary oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) in hypercholesterolemic rats
- 157-158 ŠIMKO, P.:
Medzinárodná vedecká konferencia „Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods“
International Scientific Conference „Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods“
- 159- GÖRNER, F.:
Šimůnek - Březina: Mykotoxíny (Vysoká vojenská škola pozemního vojska 1996) recenzie/review
- 161 Ing. Ludovít Molčan - 65-ročný
Ing. Ludovít Molčan - 65 years old
- 163 K jubileu Ing. Anny Prugarovej, CSc.
Congratulation to jubilant Ing. Anna Prugarová, CSc.

ČÍSLO 4 - ISSUE 4

- 169-180 MIKOVÁ, H. - ROSENBERG, M. - KRIŠTOFÍKOVÁ, L.:
Mikrobiálna príprava kyseliny jablčnej a jej použitie
Microbial production and use of malic acid
- 181-191 BILSKÁ, V.:
Priemyselné využitie octových baktérií a charakterizácia génov zodpovedných za produkciu biotechnologicky významných produktov
Industrial use of acetic acid bacteria and characterization of the genes responsible for production of biotechnologically significant products

- 193-200 TOMASCHOVÁ, J. - HAMPEL, W. - ZEMANOVIČ, J.:
Purifikácia extracelulárnych proteináz *Brevibacterium linens* ATCC 9172
Purification of extracellular proteinases from *Brevibacterium linens* ATCC 9172
- 201-206 KRKOŠKOVÁ, B. - ŠIMKOVÁ, M.:
Fermentované výrobky na báze mlieka a bielkovín zo strukovín
Fermented products based on milk with legume proteins
- 207-213 HUONG, L. M. - ŠAJBIDOR, J.:
Vplyv rastlinných extraktov na obsah lipidu a zloženie mastných kyselín vláknitej huby *Mortierella alpina*
The influence of plant extracts on lipid content and fatty acid composition of filamentous fungus *Mortierella alpina*
- 215-223 LUKÁCSOVÁ, M. - VENINGEROVÁ, M. - UHNÁK, J. - ZEMANOVIČ, J.:
Kontaminácia potravinového reťazca chlórovanými fenolmi. II. Expozícia detskej populácie chlórovaným fenolom
Chlorinated phenols as food contaminants. II. Exposition of children's population to chlorinated phenols
- 225-229 ZEMANOVIČOVÁ, A. - KARŠAIOVÁ, M.:
Fuzzy riadenie sústav s dopravným oneskorením
Fuzzy control of time delay systems
- 231-232 SZOKOLAY, A.:
Handbook of Food Analysis (Marcel Dekker Inc. 1996)) recenzia/review
- 233-234 HOLČÍKOVÁ, K.:
Carotenoids (Birkhäuser Verlag AG 1995-1996) recenzia/review
- 235 PETRÍKOVÁ, D.:
Základy potravinárskych technológií (Malé centrum 1996) recenzia/review