

Journal of Food and Nutrition Research

História a súčasnosť

Zostavovateľ: Zuzana Lichnerová

Bratislava, Výskumný ústav potravinársky

2007

OBSAH

História vydávania časopisu	3
Abstrahovanie/indexovanie v bibliografických databázach	5
Členovia Redakčnej rady a Rady pre vedeckú spoluprácu.....	6
Šéfredaktor	9
Zástupca šéfredaktora.....	9
Tajomník Redakčnej rady.....	9
Zodpovedný redaktor.....	9
Redaktor	9
Výkonný a technický redaktor	10
Jazykové korektúry	10
Recenzenti článkov	11
Obálky.....	14
Názvy časopisu	16
Špeciálne čísla	16
Prehľad ročníkov	17
Obsahy jednotlivých čísel	18

História vydávania časopisu

1959-1961

V roku 1958 Výskumný ústav mraziarenský patril do Združenia mäsového a mraziarenského priemyslu a mal celoštátnu pôsobnosť. Jeho výskum sa zameriaval hlavne na oblasť chladiarenských a mraziarenských teplôt. Vedenie ústavu hľadalo možnosti ako informovať celý potravinársky priemysel, poľnohospodárstvo a obchod o nahromadených výsledkoch v uvedenej oblasti a o možnostiach využitia chladu pri úchove a výrobe potravín.

V roku 1959 s týmto cieľom ústav začal vydávať *Informácie Výskumného ústavu mraziarenského* [1], v ktorom sa referovalo o dosiahnutých výsledkoch a o svetovom stave využitia chladiarenských a mraziarenských teplôt pri úchove a výrobe potravín.

1962-1981

Po viac ako troch rokoch vydávania *Informácií* sa vedenie vtedajšieho ústavu, na čele s riaditeľom Doc. Ing. Štefanom Šulcom, CSc., rozhodlo zlepšiť publicistickú formu *Informácií* a s pomocou p. Vaňka, vtedajšieho riaditeľa n. p. Mrazírny Praha, začalo vydávať *Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského* vo forme časopisu.

Časopis si dal za cieľ informovať o činnosti ústavu a najmä o výsledkoch výskumných prác, uverejňovať pôvodné práce z chladiarensko-mraziarenského odvetvia, resp. výnimočne aj z iných odvetví potravinárskeho priemyslu, rozširovať aktuálne vedecko-technické a ekonomické informácie, prinášať najzaujímavejšie preklady, resp. skrátené výťahy zo zahraničných literárnych zdrojov, umožniť výmenu skúseností popredných pracovníkov a zlepšovateľov z jednotlivých závodov chladiarensko-mraziarenského priemyslu a rozširovať poznatky zo študijných ciest v zahraničí [2].

Prvé číslo *Bulletinu* vyšlo v 1. polroku 1962 pri príležitosti 10. výročia založenia ústavu. Publikované práce dostali odbornú úpravu a hlavné výsledky boli uvedené v súhrne, v jazyku ruskom a nemeckom. Novovytvorená redakčná rada sprísnila výber článkov, aby sa dosiahla vyššia úroveň a tým dosiahol aj väčší záujem o výsledky ústavu.

Pri zrode časopisu stáli okrem riaditeľa ústavu najmä Ing. Eva Bystrická, vedúca Odborového strediska vedecko-technických a ekonomických informácií, ktorá sa stala hlavnou redaktorkou, pracovník tohto strediska Dr. Ján Gazdík, ktorý bol tajomníkom Redakčnej rady a organizátorom prác súvisiacich so zrodom časopisu a Doc. Dr. Ján Arpai, CSc., vedúci mikrobiologického oddelenia. Okrem uvedených pracovníkov boli do činnosti v Redakčnej rade zapojení najmä Ing. Miroslav Behúň, Ing. Jozef Birtok, Ing. Štefan Burák a Ing. Karol Heidinger [3].

Časopis vychádzal štyrikrát ročne v pravidelnom rozsahu 48 strán. Od roku 1964 vychádzal pod názvom *Bulletin Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín*, v rokoch 1965-1968 ako *Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho, pobočky Bratislava* a od roku 1969 do roku 1981 ako *Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho*.

Časopis uverejňoval príspevky pracovníkov priemyslu, ale aj od zahraničných prispievateľov najmä z NDR, Maďarska, Poľska a Sovietskeho zväzu.

Redakčná rada vynakladala snahu spolupracovať pri vydávaní časopisu s ďalšími organizáciami vedecko-výskumnej základne, vysokými školami, Československou akadémiou vied, Slovenskou

akadémiou vied, Ministerstvom poľnohospodárstva a výživy SSR a potravinárskej praxe, avšak len formou získavania príspevkov. Tejto činnosti sa darilo najmä v rokoch 1976-1980, kedy vo väčšej miere publikovali najmä pracovníci odborovej vedecko-výskumnej základne, Chemicko-technologickej fakulty SVŠT a predovšetkým tí, ktorí boli zapojení do riešenia úloh ústavu.

Výkonným a technickým redaktorom bol od začiatku vydávania v roku 1962 až do roku 1989 (27 rokov) pán Jozef Bielik.

1982-2005

Od r. 1982, keď ústav viedol Ing. Alexander Szokolay, DrSc., *Bulletin* začal vychádzať pod názvom *Bulletin potravinárskeho výskumu* a stal sa prvým vedeckým potravinárskym časopisom a celoštátnou pôsobnosťou. Ako píše vo svojom príspevku k decéniu časopisu Ing. Milan Kováč a Ing. Alexander Szokolay, DrSc. [4], „objavil sa nenápadne, v tej istej farbe ako vychádzal ústavný *Bulletin*, iba podnadpis sa zmenil, čím sa podarilo vyhnúť komplikovanému schvaľovaniu podľa vtedajšieho tlačového zákona.“

Časopis dostal možnosť získať medzinárodný ohlas prostredníctvom bibliografickej databázy Food Science and Technology Abstracts (FSTA). Od roku 1993 sa záznamy uverejnených článkov začali objavovať v databáze FAO – AGRIS. V roku 1999 ponuku abstrahovať časopis prijali aj Chemical Scientific Abstracts (CAS), CABI Publishing (CAB Abstracts), Cambridge Scientific Abstracts (CSA), Leatherhead Food Research Association.

2006

Od roku 2006 časopis začal vychádzať v angličtine pod novým názvom *Journal of Food and Nutrition Research*. V novom zložení Redakčnej rady získali väčšie zastúpenie odborníci zo zahraničia. Formálne i obsahové zmeny viedli k zaradeniu JFNR medzi časopisy abstrahované v prestížnych medzinárodných databázach Science Citation Index a SCOPUS.

Použitá literatúra:

1. Šulc, Š.: K 10. výročiu nášho Bulletinu. Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho Slovenskej poľnohospodárskej akadémie, 11, 1972, č. 1, s. 1-2.
2. Šulc, Š.: Úvodom. Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského, 1, 1962, č. 1, s. 1-3.
3. Burák, Š.: 20. výročie nášho časopisu. Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, 20, 1981, č. 4, s. 1-2.
4. Kováč, M. - Szokolay, A.: Decénium nášho časopisu. Bulletin potravinárskeho výskumu, 31(11), 1992, č. 1, s. 1-2.

Abstrahovanie/indexovanie v bibliografických databázach

Producent	Databáza	Abstrahované od roku
FAO (spracovateľ za SR: ÚVTIP, Nitra)	Agricultural Research Information System (AGRIS)	1993
CABI Publishing, Wallingford, UK	CAB Abstracts AgBiotech News and Information Animal Production Database Dairy Science Abstracts Field Crop Abstracts Horticultural Science Abstracts Nutrition Abstracts and Reviews Series A - Human and Experimental Nutrition Abstracts and Reviews Series B - Livestock Feeds and Feeding Pig News and Information Plant Breeding Abstracts Plant Genetic Resources Abstracts Plant Genetics and Breeding Database Postharvest News and Information Potato Abstracts Review of Aromatic and Medicinal Plants Review of Medical and Veterinary Mycology Rice Abstracts Sugar Industry Abstracts Wheat, Barley and Triticale Abstracts <i>databázy prístupné cez internet:</i> AgBiotechNet Animal Science Database Nutrition and Food Sciences Database Global Health Parasitology Database	1999
Cambridge Scientific Abstracts, Bethesda, Maryland, USA	Cambridge Scientific Abstracts (CSA) Biotechnology and Bioengineering Abstracts Chemoreception Abstracts Health and Safety Science Abstracts Risk Abstracts	1999
Chemical Abstracts Service, Columbus, Ohio, USA	Chemical Abstracts Service (CAS)	1999
Elsevier B.V. Amsterdam, NL	EMBiology EMCare SCOPUS	2007
IFIS Publishing, Reading, UK	Food Science and Technology Abstracts (FSTA)	1982
Leatherhead Food Research Association, Leatherhead, UK	Foodline Science (Food Beverage Science and Technology Abstracts)	1999
Thomson Scientific Philadelphia, Pennsylvania, USA,	Journal Citation Reports / Science Edition Science Citation Index Expanded (SciSearch®)	2006

Členovia Redakčnej rady a Rady pre vedeckú spoluprácu

RR – člen Redakčnej rady, RVS – člen Rady pre vedeckú spoluprácu

Meno	Pracovisko	členstvo	počet rokov	člen	poznámka
Arpai, Ján	VÚP*	1962-1968	7	RR	
Augustín, Jozef	FCHPT STU*	1984-1988	5	RVS	
Behúň, Miroslav	VÚP*	1962-1975	13	RR	
Biacs, Péter (H)	Central Food Research Institute KÉKI, Budapest, Hungary	1983-2005	23	RVS	
Birtok, Jozef	VÚP*	1962-1963	2	RR	
Bobiš, Ladislav	Výskumný ústav hydínárskeho priemyslu, Bratislava	1982-1988	7	RVS	
Burák, Štefan	VÚP*	1962-1995	34	RR	
Dandár, Alexander	FCHPT STU*	1982-2005	24	RR	
Dědek, Miroslav	Výskumný ústav potravinářského průmyslu, Praha	1983-1991	9	RVS	
Drdák, Milan	FCHPT STU*, Chemická fakulta VUT Brno	1982-2002	21	RR	
Dubravický, Jozef	FCHPT STU*	1986-1991	6	RR	
Farkaš, Ján	Výskumný ústav vinohradnícky a vinársky, Bratislava	1982-1988	7	RVS	
Farkaš, Pavel	Monoprix, Bratislava	2006-	2	RR	
Fenwick, Roger G. (UK)	Institute of Food Research, Norwich, United Kingdom	2006-	2	RR	
Filip, Vladimír (CZ)	Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT, Praha, Česká republika	2006-	2	RR	
Forsthoffer, Július	VÚ LIKO	1986-1988	3	RVS	
Görner, Fridrich	FCHPT STU*	1982-1991, 1995-2005	21	RVS	
Gregorovič, Anton		1983-1986	4	RR	
Grodovský, Michal	VÚP*	1966-1980	15	RR	
Heidinger, Karol	VÚP*	1962-1973	12	RR	
Heissenberger, Andreas (A)	Federal Environment Agency, Wien, Austria	2006-	2	RR	
Herian, Karol	Výskumný ústav mliekárenský, Žilina	1987-2003	17	RR	
Holčíková, Kristína	VÚP	1992-2005	14	RR	
Hronček, Ján	FCHPT STU*	1982-1986	5	RR	
Jäger, František		1969-1975	7	RR	
Jajcay, Jozef	Vývojové pracovisko Mäsového priemyslu GRT	1982-1991	10	RR	
Kačeňák, Igor		1969-1975	7	RR	
Kalaš, Jozef		1987-1988	2	RR	
Karpiš, Ladislav	Výskumný ústav hydínárskeho priemyslu, Bratislava	1982-1990	9	RR	
Kaščák, Ján		1987-1988	2	RVS	
Klempa, Štefan	VÚ LIKO	1982-1986	5	RVS	

Meno	Pracovisko	členstvo	počet rokov	člen	poznámka
Kočan, Anton	VVZ - Slovenská zdravotnícka univerzita, Bratislava*	1996-	12	RR	
Kolečániová, Viera	VÚP*	1966-1973	8	RR	
Kološta, Miroslav	Výskumný ústav mliekárenský, Žilina	2004-2005	2	RR	
Koman, Václav	FCHPT STU*	1982-1991	10	RVS	
Kováč, Milan	VÚP	1983-2005	23	RR	1988-2004 riaditeľ ústavu, 1992-2005 šéfredaktor
Kovačičová, Jana	VÚP	1992	1	RR	
Krčál, Zdeněk		1982-1986	5	RVS	
Krčmář, Stanislav	VÚ LIKO	1982-1988	7	RR	
Krkošková, Bernadetta	VÚP	1975-1981	7	RR	
Kružliak, Peter	VŠE, Bratislava	1982-1986	5	RVS	
Kubiczová, Alžbeta		1989-1991	3	RVS	
Kuchta, Tomáš	VÚP	2006-	2	RR	
Lukačka, Jozef	Výskumný ústav živočíšnej výroby, Nitra	1992-1995	4	RR	
Máťuš, Anton		1982-1991	10	RVS	
Němec, Jaroslav		1983-1987	5	RR	
Németh, Kitti	VÚP	2005-	3	RR	
Nesvadba, Paul (UK)	Rubislaw Consulting, Aberdeen, United Kingdom	2006-	2	RR	
Orel, Josef		1992	1	RVS	
Palo, Vladimír	FCHPT STU*	1982-2005	24	RR	
Paulovičová, Zlatica	VÚP	1975-1980	6	RR	1975-1980 riaditeľka ústavu
Petríková, Darina	VÚ LIKO	1982-2005	24	RR	
Pfannhauser, Werner (A)	Institut für Lebensmittelchemie und –technologie, Technische Universität Graz, Austria	1992	16	RVS	
Piskula, Mariusz (PL)	Institute of Animal Reproduction and Food Research, Olsztyn, Poland	2006-	2	RR	
Pokorný, Jan (CZ)	Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT, Praha	1992	16	RVS	
Polányi, Ervin		1966-1968	3	RR	
Polášek, Milan		1976-1981	6	RR	
Polívka, Ľudovít	FCHPT STU*	1987-1991	5	RR	
Pramuk, Michal		1982-1986	5	RR	
Príběla, Alexander	FCHPT STU*	1982-2005	24	RVS	
Repková, Veronika	VÚP	1980-1990	11	RR	
Rosinová, Magdaléna	Ministerstvo pôdohospodárstva SR	1996-2005	10	RVS	
Sabo, Bohumil	VÚP	1982-1994	13	RR	
Salková, Zuzana	VÚP	1981-2005	25	RR	
Schaller, Rudolf		1982-1985	4	RVS	
Schmandke, Horst (D)	CentrallInstitut für Ernährung der Akademie in Potsdam-Rehbrücke, DDR	1986-1991	6	RVS	

Meno	Pracovisko	členstvo	počet rokov	člen	poznámka
Schmidt, Štefan	FCHPT STU*	1989-	19	RR	
Siekel, Peter	VÚP	1996-	12	RR	
Silva, Cristina, L. M. (P)	School of Biotechnology, Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal	2006-	2	RR	
Simon-Sarkadi, Livia (H)	Faculty of Chemical and Bioengineering, Budapest University of Technology and Economics, Budapest, Hungary	2006-	2	RR	
Strmiska, František	VÚP	1982-2005	24	RR, RVS	od r. 1992 člen RVS
Szokolay, Alexander	VÚP	1981-	27	RR, RVS	1981-1987 riaditeľ ústavu, 1988-1991 predseda RR, 1992-2005 člen RVS
Šajbidor, Ján	FCHPT STU*	2006-	2	RR	
Šarvári, Ladislav		1986-1988	3	RVS	
Šepitka, Andrej	VÚP*	1966-1975	10	RR	
Šimko, Peter	VÚP	1996-	12	RR	od r. 2006 šéfredaktor JFNR
Šimon, Peter	FCHPT STU*	2006-	2	RR	
Šimúth, Jozef	Chemický ústav SAV	1988-1991	4	RVS	
Šinková, Terézia	VÚP	1992-2005	14	RR	
Škárka, Bohuslav	FCHPT STU*	1982-1999	18	RVS, RR	od r. 1992 člen RR
Šorman, Ladislav	FCHPT STU*	1982-1987	6	RVS	
Špačinský, Ladislav		1986	1	RVS	
Šturdík, Ernest	FCHPT STU*	1992-2005	14	RR	
Šubík, Július	Prírodovedecká fakulta UK	1992-2005	14	RVS	
Šulc, Štefan	VÚP*	1962-1974	13	RR	1958-1974 riaditeľ ústavu
Tomášek, Karol	VÚP	1987-2005	19	RR	
Tvarožek, Vlastimil	VÚP	1976-1981	6	RR	
Valík, Ľubomír	FCHPT STU*	2006-	2	RR	
Vanišová, Ivana		1982-1984	3	RR	
Vavřík, Alojz	VÚP*	1975-1988	14	RR	
Voldřich, Michal (CZ)	Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT, Praha, Česká republika	2006-	2	RR	
Wagner, Martin (A)	University of Veterinary Medicine, Wien, Austria	2006-	2	RR	
Závodský, Ladislav		1976-1981	6	RR	
Zemanovič, Jaroslav	FCHPT STU*	1992-2005	14	RR	
Zemek, Juraj		1982-1988	7	RR	
Zimka, Vincent		1982-1988	7	RVS	
Zvachová, Klára		1977-1978	2	RR	
Žila, Leoš		1989-1991	3	RR	

*Uvedený je súčasný názov organizácie.

Šéfredaktor

1962-1974	Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc.
1975-1980	Ing. Zlatica Paulovičová
1981-1991	Ing. Alexander Szokolay, DrSc.
1992- 2005	Ing. Milan Kováč, CSc.
2006-	Prof. Ing. Peter Šimko, DrSc.

Zástupca šéfredaktora

2006-	RNDr. Tomáš Kuchta, CSc.
-------	--------------------------

Tajomník Redakčnej rady

1962-1968	Dr. Ján Gazdík
1969-1980	Eleonóra Červeňová
1982-1987	Ing. Vincent Karovič, CSc.
1988-1991	Ing. Štefan Burák
1992	Ing. Jana Kovačičová, CSc.
1993-2004	Ing. Kristína Holčíková, CSc.

Zodpovedný redaktor

1962-1976	Ing. Eva Bystrická
1977-1980	Eleonóra Červeňová
1981-1983	prom. fil. Adela Danielová
1984-1990	Ing. Veronika Repková
1992-1995	Ing. Kristína Holčíková, CSc.
1996-	Ing. Zuzana Lichnerová

Redaktor

1986	Mária Časnochová
1987-1988	Katarína Chvostalová
1989-1991	Marta Lukovinyová
1992-1994	Anna Skácelová
1995	Mário Poór

Výkonný a technický redaktor

1962-1989	Jozef Bielik
1990-1992	Gabriela Bednaříková
1993-	Ing. Zuzana Lichnerová

Jazykové korektúry

Korektúra slovenského jazyka

1962-1995	? (informácie nedostupné)
1996-1998	Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc.
1998-2005	Ing. Darina Petříková, CSc.

Korektúra anglického jazyka

1962-1997	? (informácie nedostupné)
1998-2000	Ing. Terézia Šinková, CSc.
2000-2005	RNDr. Tomáš Kuchta, CSc.
2005-2006	MUDr. Milan Erban
2006-2007	Ing. Peter Zálupský, PhD.
2007-	RNDr. Tomáš Kuchta, CSc.

Recenzenti článkov

(údaje za roky 1995-2007, informácie spred r. 1995 sú nedostupné)

Recenzent	Počet recenzovaných článkov
Augustín Jozef, Prof. Ing. DrSc.	2
Báleš Vladimír, Prof. Ing. CSc.	4
Baxa Stanislav, Ing. CSc.	1
Béderová Alžbeta, MUDr. CSc.	1
Bilská Vladimíra, RNDr. PhD.	1
Bírošová Zuzana, Ing. CSc.	1
Bomba Alojz, MVDr. PhD.	1
Boroš Vladimír, Ing. CSc.	1
Brežná Barbora, Ing.	1
Bujdáková Helena, Doc. RNDr. CSc.	1
Bujnovský Radoslav, Ing. CSc.	1
Cibulková Zuzana, Ing. PhD.	1
Dandár Alexander, Prof. Ing. DrSc.	1
Daško Ľubomír, Ing.	9
Dobiáš Jaroslav, Doc. Ing. CSc.	1
Doboš Andrej, Ing. CSc.	1
Dodok Ladislav, Doc. Ing. CSc.	1
Drahovská Hana, RNDr. PhD.	1
Drdák Milan, Prof. Ing. DrSc.	4
Drobná, Beata, Ing. CSc.	1
Fallico Biagio, Dr. (Taliansko)	2
Farkaš Pavel, RNDr. CSc.	5
Farkaš Vladimír, Doc. Ing. DrSc.	1
Fišera Miroslav, Doc. Ing. CSc.	3
Godány Andrej, Ing. CSc.	5
Gökmen Vural, Assoc. Prof. Dr. (Turecko)	1
Görner Fridrich, Prof. Dr. Ing. DrSc.	6
Greifová Mária, Ing. CSc.	3
Herian Karol, Ing. CSc.	14
Hirsch Ján, Ing. DrSc.	1
Hojerová Jarmila, Ing. CSc.	2
Hromádková Zdenka, Ing. PhD.	1
Hrušková Marie, Doc. Ing. CSc.	1
Chriaštel Ladislav, Doc. Ing. CSc.	2
Jaššo Igor, Prof. Ing. CSc.	1
Kaclíková Eva, Ing. CSc.	1
Kajaba Igo, MUDr. CSc.	1
Karovičová Jolana, Doc. Ing. PhD.	1
Kmeť Vladimír, Prof. MVDr. DrSc.	1
Kočan Anton, Ing. CSc.	2
Kogan, Grigorij, Ing. DrSc.	1
Kolesárová Eva, Ing. CSc.	1

Recenzent	Počet recenzovaných článkov
Komprda Tomáš, Prof. MVDr. CSc.	1
Koreňovská Mária, RNDr.	2
Košutský Jozef, MVDr. DrSc.	2
Kováč Milan, Ing. CSc.	5
Krkošková Bernadetta, Ing. CSc.	9
Kubinec Róbert, RNDr. CSc.	3
Kuchta Tomáš, RNDr. CSc.	7
Kuniak Ľudovít, Ing. CSc.	1
Labuda Jozef, Prof. Ing. DrSc.	1
Langer Pavol, MUDr. DrSc.	1
Langfelder Ivan, Doc. Ing. CSc.	1
Maďarič Alexander, Ing. CSc.	1
Malík Fedor, Prof. Ing. DrSc.	1
Máriassyová Magda, Ing. CSc.	2
Michalík Ivan, Prof. DrSc.	1
Michalík Peter, Ing.	1
Mocák Ján, Prof. Ing. DrSc.	1
Mráz Igor, Ing. CSc.	7
Muchová Zdenka, Prof. Ing. CSc.	3
Nesvadba Paul, Dr. (UK)	3
Ondreička Rudolf, Ing. CSc.	1
Palo Vladimír, Doc. Ing. CSc.	2
Pangallo Domenico, Dr. PhD.	3
Panghyová Elena, Ing.	1
Pazlarová Jarmila, Doc. RNDr. CSc.	1
Petriková Darina, Ing. CSc.	9
Piecková E., Ing. MPH PhD.	2
Pipek Petr, Doc. Ing. CSc.	1
Piskula Mariusz, Dr. PhD. (Poľsko)	1
Plocková Milada, Doc. Ing. CSc.	1
Pokorný Jan, Prof. Ing. DrSc.	6
Polívka Ľudovít, Doc. Ing. CSc.	9
Polonský Ján, Doc. Ing. CSc.	1
Polovka Martin, Ing. PhD.	2
Polovková Júlia, Ing.	2
Preclík František, Ing.	2
Príbela Alexander, Prof. Ing. DrSc.	8
Rosipal Štefan, MUDr.	1
Salková Zuzana, Ing. CSc.	4
Sedláčková Bibiana, Ing. CSc.	1
Seman Milan, RNDr. CSc.	1
Schmidt Štefan, Doc. Ing. CSc.	16
Siekel Peter, RNDr. CSc.	10
Simon-Sarkadi Livia, Dr. (Maďarsko)	1
Sitkey Vladimír, Ing. CSc.	2
Soják Ladislav, Prof. Ing. DrSc.	1

Recenzent	Počet recenzovaných článkov
Staruch Ladislav, Ing. CSc.	1
Strmiska František, Prof. RNDr. CSc.	1
Stuchlík Stanislav, RNDr. CSc.	1
Suhaj Milan, Ing. CSc.	8
Szemes Vojtech, Ing. CSc.	2
Szokolay Alexander, Ing. DrSc.	19
Šajbidor J., Prof. Ing. DrSc.	2
Šilhár Stanislav, Doc. Ing. CSc.	3
Šimko Peter, Prof. Ing. DrSc.	7
Šimon Peter, Prof. Ing. DrSc.	4
Šimúth Jozef, Ing. DrSc.	1
Šinková Terézia, Ing. CSc.	6
Škárka Bohumil, Prof. Ing. DrSc.	7
Šramková Katarína, Ing.	1
Šturdík Ernest, Doc. Ing. CSc.	9
Šubík Július, Prof. RNDr. DrSc.	10
Švorc Jozef, Ing. CSc.	2
Takácsová Mária, Doc. Ing. CSc.	1
Tekel Jozef, Doc. Ing. CSc.	3
Terzi Valeria, Dr. (Italy)	1
Timko Jozef, Doc. Ing. DrSc.	6
Tomášek Karol, Ing. CSc.	4
Tomáška Martin, Ing. PhD.	6
Uhnák Ján, Ing. CSc.	4
Ursínyová Monika, Ing. CSc.	1
Valík Ľubomír, Doc. Ing. PhD.	6
Varečka Ľudovít, Prof. RNDr. CSc.	2
Velíšek Jan, Prof. Ing. DrSc.	1
Veselá Mária, RNDr. PhD.	1
Vilanova Mar, Dr. (Španielsko)	1
Voldřich Michal, Doc. Ing. CSc.	1
Zemanovič Jozef, Ing. CSc.	5
Žáková Eva, MUDr. CSc.	1
Žemberyová Mária, Doc. RNDr. CSc.	1

Obálky



1962



1964



1965



1966



1969



1971



1980



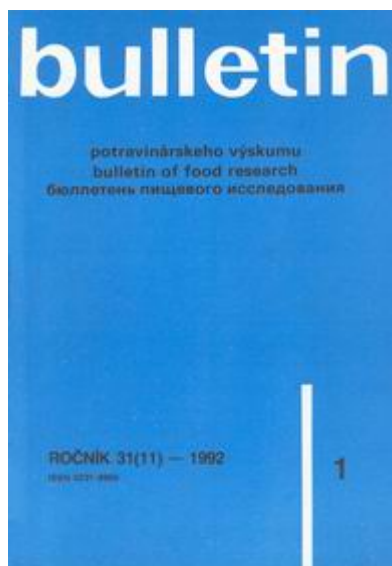
1982



1989



1991



1992



1993



1996



2006

Názvy časopisu

	Názov	Registračné číslo, ISSN
1962-1963	Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského	
1964	Bulletin Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín	
1965-1968	Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu	
1969-1970	Bulletin Slovenskej poľnohospodárskej akadémie – Výskumného ústavu potravinárskeho	
1971-1974/č. 2	Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho – Slovenskej poľnohospodárskej akadémie	
1974/č. 3 -1981	Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho	ÚVTEI 73258
1982-2005	Bulletin potravinárskeho výskumu	ISSN 0231-9950 Reg. č. MK SR 2264/2000
2006-	Journal of Food and Nutrition Research	ISSN 1336-8672 Reg. č. MK SR 2264/2000

Špeciálne čísla

1965 – č. 3

V čísle sú publikované materiály prednesené na konferencii s tematikou výskumu a výroby polotovarov a hotových jedál 21. a 22. apríla 1965 v Bratislave.

1970 – č. 1

Číslo obsahuje prednášky zo sympózia s medzinárodnou účasťou „O optimálnych spôsoboch zhodnocovania ovocia a zeleniny“, ktoré sa konalo 16. a 17. apríla 1970 v Starom Smokovci.

1974 – č. 1-2

Dvojčíslo vyšlo ako zborník prednášok z konferencie „Výroba mrazených hotových jedál a polotovarov“, ktorá sa konala 16. a 17. novembra 1973 v Piešťanoch

1975 – č. 1-2

Dvojčíslo vyšlo ako zborník prednášok z medzinárodnej konferencie „Progresívne spôsoby konzervácie potravín“, ktorá sa konala 4. a 5. júna 1974 v Starom Smokovci

1984 – Special Issue (vyšlo v angličtine)

1985 – č. 2-3

Číslo venované Ing. Alexandrovi Szokolayovi, DrSc., riaditeľovi Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave pri príležitosti jeho životného jubilea

1986 – Special Issue (vyšlo v angličtine)

1988 – samostatná publikácia

Strmiska, František a kol.: Požívatinové tabuľky, I - Potravinové suroviny.

Edícia: Bulletin potravinárskeho výskumu

Bratislava : Výskumný ústav potravinársky, 1988. - 189 s.

Prehľad ročníkov

Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského

[vol. 1, 1962](#)

[vol. 2, 1963](#)

Bulletin Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín

[vol. 3, 1964](#)

Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu

[vol. 4, 1965](#)

[vol. 5, 1966](#)

[vol. 6, 1967](#)

[vol. 7, 1968](#)

Bulletin Slovenskej poľnohospodárskej akadémie – Výskumného ústavu potravinárskeho

[vol. 8, 1969](#)

[vol. 9, 1970](#)

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho Slovenskej poľnohospodárskej akadémie

[vol. 10, 1971](#)

[vol. 11, 1972](#)

[vol. 12, 1973](#)

[vol. 13, 1974, č. 1-2](#)

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho

[vol. 13, 1974, č. 3, 4](#)

[vol. 14, 1975](#)

[vol. 15, 1976](#)

[vol. 16, 1977](#)

[vol. 17, 1978](#)

[vol. 18, 1979](#)

[vol. 19, 1980](#)

[vol. 20, 1981](#)

Bulletin potravinárskeho výskumu (ISSN 0322-8320)

[vol. 21, 1982](#)

[vol. 22, 1983](#)

[vol. 23, 1984](#)

[vol. 24, 1985](#)

[vol. 25, 1986](#)

[vol. 26, 1987](#)

[vol. 27, 1988](#)

[vol. 28, 1989](#)

[vol. 29, 1990](#)

[vol. 30, 1991](#)

[vol. 31, 1992](#)

[vol. 32, 1993](#)

[vol. 33, 1994](#)

[vol. 34, 1995](#)

[vol. 35, 1996](#)

[vol. 36, 1997](#)

[vol. 37, 1998](#)

[vol. 38, 1999](#)

[vol. 39, 2000](#)

[vol. 40, 2001](#)

[vol. 41, 2002](#)

[vol. 42, 2003](#)

[vol. 43, 2004](#)

[vol. 44, 2005](#)

Journal of Food and Nutrition research (ISSN 1336-8672)

[vol. 45, 2006](#)

[vol. 46, 2007](#)

Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského, vol. 1, 1962

Číslo 1 / Issue 1

Úvodom

(Einleitung)

Šulc, Š.

s. 1-3

Vplyv zmrazovania na metabolizmus a aktívny pohyb baktérií

(Frosteinfluss auf den Stoffwechsel und die Beweglichkeit von Bakterien)

Arpai, J. - Bánhegyiová, M.

s. 4-12

Meranie, automatizácia a regulácia v potravinárskom priemysle pomocou rádioizotopov

(Messung, Automatisierung und Regelung mit radioisotopen in der Lebensmittelindustrie)

Birtok, J.

s. 13-17

Najnovšia technika pre linky na spracovanie šípok

(Neueste Technik für die Fließlinien der Hagebuttenverarbeitung)

Krébes, T.

s. 18-20

Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt na niektoré proteinázy mäsa

(Zur Frage des Einflusses der Tieftemperaturen auf die Fleischreifung)

Stein, I. - Pavlíková, E.

s. 21-29

Aplikácia ultrazvuku pri skladovaní zmrazeného mlieka

(Applikation von Ultraschall bei der Lagerung von gefrorener Milch)

Behúň, M. - Bartošková, M.

s. 30-34

Zmrazovanie detskej výživy

(Gefrorene Kinderernährung)

Kolečániová, V.

s. 35-43

Zníženie strát pri používaní chladu

(Verminderung der Verluste bei der Anwendung von Kälte)

Heidinger, K. - Mandíková, J.

s. 44-50

Hlavné zásady rozvoja v oblasti manipulácie s materiálom v mraziarenskom priemysle

(Hauptprinzipien der Entwicklung von mechanisierter Förderung auf dem Gebiete der Kühlindustrie)

Lifka, E.

s. 51-59

Biochémia mrazených potravín - mrazené mäso

(Biochemie der gefrorenen Lebensmittel - gefrorenes Fleisch)

Duchoň, T. a kol.

s. 60-70

Vplyv mraziarenského skladovania na nutričnú hodnotu a chuť špenátu

(Der Einfluss der Gefrierlagerung auf den Nährwert und den Geschmack von Spinat)

Šulc, Š. - Kršáková, K.

s. 71-77

Organizácia technicko-ekonomických informácií v ČSSR

(Organisation der technisch-ökonomischen Informationen in der ČSSR)

Bystrická, E. - Gazdík, J.

s. 78-82

Zoznam záverečných zpráv o vyriešených výskumných úlohách vo Výskumnom ústave mraziarenskom v Bratislave

(Vorzeichnis der Forschungsabschlussberichte im Institut für Gefiertechnik gelöster Forschungsprobleme)
s. 83-84

Číslo 2 / Issue 2

Sledovanie vplyvu blanširovania a chladenia na nutričnú hodnotu a enzymatickú aktivitu špenátu

(Beeinflussung des Blanchierens und der Kühlung auf den Nährwert und die enzymatische Aktivität von Spinat)
Šulc, Š. - Kršáková, K.
s. 1-12

Zmeny vitamínu C a vitamínu B1 - tiamínu u mrazených detských jedál

(C-Vitamin und B1 (Thiamin) - Veränderungen bei den gedrorenen Kindergerichten)
Lifková, Z.
s. 13-17

Matematicko-štatistický rozbor závislostí kinetiky rastu baktérií po zmrazovaní

(Mathematisch-statistische Analyse der Abhängigkeit der Wachstumkinetik der Bakterien nach frosteinfluss)
Arpai, J. - Grófová, M. - Bánhegyiová, M.
s. 18-36

O metodách organoleptického hodnotenia potravín

(Methoden der organoleptischen Bewertung von Lebensmitteln)
Gazdík, J.
s. 37-45

O jubilejnom pracovnom aktíve VÚM

(Jubiläumsarbeitsaktiv des Forschungsinstitutes für Gefiertechnik)
Bystrická, E.
s. 46-48

Číslo 3 / Issue 3

Perspektívy mraziarenského priemyslu

(Perspektiven der Gefrierindustrie)
Vaněk, B.
s. 1-4

Efektívnosť vodného hospodárstva pri výrobe špenátu

(Effektivität der Wasserwirtschaft bei der Spinatverarbeitung)
Heidinger, F.
s. 5-11

Súhrn poznatkov radiačnej konzervácie potravín

(Zusammenfassung der Erkenntnisse über die Strahlungskonservierung von Lebensmitteln)
Birtok, J.
s. 12-16

Štúdia o vplyve teplôt na rast a rozmnožovanie mikroorganizmov pri nízkych teplotách

(Studie über den Einfluss der tiefen Temperaturen auf das Wachstum und die Vermehrung der Mikroorganismen bei tiefen Temperaturen)
Bánhegyiová, M. - Rubínová, E.
s. 17-28

Porcované mrazené mäso

(Portioniertes gefrorenes Fleisch)
Duchoň, T. - Vrablicová, D.
s. 29-45

Zprávy

(Berichte)
s. 46-48

Číslo 4 / Issue 4

Vplyv nízkych teplôt na katepsíny mäsa post mortem

(Einfluss tiefer Temperaturen auf die Fleischkatepsine post mortem)

Stein, I. - Klempová, F. - Morárová, E.

s. 1-10

Stabilita kyselina l-askorbovej

(Die Stabilität der l-Ascorbinsäure)

Šulc, Š. - Hurajová-Tirscherová, J.

s. 11-19

O niektorých základných otázkach technologických častí sublimačného sušenia potravín

(Einige grundsätzliche Fragen der technologischen Teile der Gefriertrocknung von Lebensmitteln)

Pálenkár, P.

s. 20-24

Možnosti sušenia potravín pomocou zvukových vln

(Die Trocknungsmöglichkeiten der Lebensmittel mittels Schallwellen)

Behúň, M.

s. 25-30

Radiačná konzervácia potravín z hľadiska zdravotníckeho

(Strahlungskonservierung der Lebensmittel vom Standpunkt des Gesundheitswesens)

Bartošková, M. - Birtok, J.

s. 31-38

Treba lepšie využívať patentovú literatúru

(Eine bessere Ausnützung der Patentliteratur)

s. 39-48

Bulletin Výskumného ústavu mraziarenského, vol. 2, 1963

Číslo 1 / Issue 1

O činnosti Výskumného ústavu mraziarenského v jubilejnom roku 1962

(Tätigkeit des Forschungsinstitutes für Gefiertechnik im Jubiläumsjahr 1962)

Sulc, Š.

s. 1-2

O vplyve spôsobu zmrazovania na akosť a na mikrobiologickú nezávadnosť mäsa

(Einfluss der Art des Tauens auf die Qualität und mikrobielle Unschädlichkeit von Fleisch)

Arpai, J.

s. 3-15

Automatizácia špenátového pretlaku

(Automatisierung der Spinatpüreeerzeugung)

Heidinger, K.

s. 16-23

Fotoelektricky riadené zariadenie pre automatizovanie hráškovej linky

(Photoelektrisch gesteuerte Anlage für die Automatisierung der Erbsenerzeugungsstrasse)

Janko, K.

s. 24-31

Zo správy "Študijná cesta vo Švédsku"

(Aus dem Bericht "Studienreise in Sweden")

Benke, G.

s. 32-44

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 45-48

Číslo 2 / Issue 2

Kontinuálne meranie a regulovanie obsahu sušiny špenátového pretlaku

(Kontinuellles Messen und Regulieren des Trockensubstanzinhaltes von Spinatpüree)

Birtok, J.

s. 1-15

Automatizácia linky na zelený hrášok

(Die Automatisierung der Erbsenverarbeitungsstrasse)

Heidinger, K. - Janko, K.

s. 16-22

Sledovanie rastu baktérií v potravinách v závislosti od vplyvu a dĺžky doby skladovania za chladu

(Über das Bakterienwachstum in Lebensmitteln bei Kälte in abhängigkeit vom Temperatureinfluss und Lagerungsdauer)

Arpai, J. - Grófová, M.

s. 23-34

Literárna štúdia o manipulácii s materiálom v mraziarenských závodoch

(Literaturstudie über die Materialmanipulation in Kühlhäusern)

Lifka, E.

s. 35-49

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 50-52

Číslo 3 / Issue 3

Doterajšie poznatky o pôsobení vyšších a nadmerných dávok vitamínu C

(Die bisherigen Erkenntnisse über den Einfluss von grossen und übermässigen Dosen des C-Vitamins)

Vozár, L.

s. 1-13

Vplyv ultrazvukových vln na stabilitu vitamínu C a aktivitu peroxydázy

(Der Einfluss der Ultraschallwellen auf die Stabilität des Vitamin C und die Peroxydaseaktivität)

Behúň, M.

s. 14-20

Technológia sublimačného sušenia a výsledky lyofilizácie ovocia a zeleniny

(Technologie der Gefriertrocknung und die Ergebnisse des Studiums von Gefriertrocknung des Obstes und Gemüses)

Krébes, T. - Pálenkár, P. - Štangová, A.

s. 21-28

Vplyv chladiarenských teplôt na nutričnú hodnotu a enzymatickú aktivitu u listovej zeleniny

(Der Einfluss der Kühlttemperaturen auf den Nährwert und die enzymatische Aktivität von Blattgemüse)

Sulc, Š.

s. 29-37

Príspevok k poznaniu vplyvu nízkych teplôt na aktivitu glykolytických enzýmov mäsa

(Beitrag zur Kenntnis des Einflusses von niedrigen Temperaturen auf die Aktivität der glykolytischen Enzyme von Fleisch)

Stein, I. - Klempová, F. - Morárová, E.

s. 38-49

Zistenie najvýhodnejších kritérií pri pokusnej výrobe krupicových flameri

(Feststellung der optimalen Kriterien bei der Entwicklungsproduktion von Griessflameri)

Lífková, Z.

s. 50-53

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 54-56

Číslo 4 / Issue 4

Preslov s. Urbana, vedúceho odboru rozvoja vedy a techniky Ministerstva potravinárskeho priemyslu v Prahe

s. 1-4

O význame chladu v potravinárstve (z príležitosti konferencie)

s. 5-14

Chladicí zařízení s nucenou cirkulací chladiva v závodech potravinářského průmyslu

Vogl, J.

s. 15-25

v češtine (in Czech)

Pokusné podklady k návrhu novej technológie glazurovania mrazeného mäsa

Arpai, J.

s. 26-39

Referát na konferenci o využití chladu v potravinářském průmyslu

Filip, C.

s. 40-45

v češtine (in Czech)

Chlad a jeho využití v masném průmyslu

Petříček, J.

s. 46-50

v češtine (in Czech)

Technika chlazení v maloobchodě

s. 51-55
v češtine (in Czech)

Diskusní příspěvek zástupce podniku zahraničního obchodu Koospol

s. 56-58
v češtine (in Czech)

Chladicí technika v potravinářství (Diskusný příspěvek s. P. Novotného, zástupcu n. p. Frigera v Kolíne)

s. 59-61
v češtine (in Czech)

Funkčné požiadavky na domáce chladničky (Diskusný příspěvek s. Cabalku, zástupcu n. p. Chladnička v Zlatých Moravciach)

s. 62-64

Bulletin Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín, vol. 3, 1964

Číslo 1 / Issue 1

Najbližšie úlohy Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín

Šulc, Š.
s. 1-5

Z kongresu Mezinárodního ústavu chladírenského v Mnichově

Vaněk, B.
s. 6-9
v češtine (in Czech)

Možnosti devitalisace patogenních mikroorganismů a vývojových stadií parazitů v mase chladírenskými nebo mrazírenskými teplotami

Matyáš, Z.
s. 10-15
v češtine (in Czech)

Problémy zmrazovania mlieka

Görner, F. - Krébes, T. - Knoppová-Gregušová, V.
s. 16-28

Zkušenosti s využíváním chladícího a mrazícího zařízení ve spotřebních družstvech

s. 29-32
v češtine (in Czech)

Chladenie ako základná podmienka hygieny ľahko skazitelných potravín

Hudec, I.
s. 33-40

Využitie chladu v hydínárskom priemysle

Bobiš, L.
s. 41-44

Problémy skladovania čokolády a cukroviniek pri nízkych teplotách

Barica, Š.
s. 45-46

Enzymatická analýza v mraziarenskom priemysle

Stein, I.
s. 47-50

Stabilita kyseliny l-askorbovej u lyofilizovaných produktov počas skladovania

Behúň, M.
s. 51-54

Vplyv technológie na nutričné hodnoty pri výrobe mrazených hotových jedál

Kolečániová, V.
s. 55-60

K problematike zmrazovania potravín pomocou tekutého dusíka

Bystrická, E.
s. 61-63

O vedecko-technicko-ekonomickej propagande

Gazdík, J.
s. 64-0

Diskusné príspevky

s. 65-68

Záverečné uznesenia konferencie o používaní chladu v potravinárstve

s. 69

Číslo 2 / Issue 2

Neue Perspektiven für die Gefriertrocknung von Lebensmitteln in der DDR

(Nové perspektívy lyofilizácie potravín v NDR)

Anter, W. - Hoffmann, R. - Scharnbeck, M.

s. 73-80

v nemčine (in German)

Výsledky hodnotenia sort jahôd vo VÚKP

(Ergebnisse der Erdbeerensortenbewertung im Forschungsinstitut für die Lebensmittelkonservierung)

Šulc, Š. - Pallová, J.

s. 81-96

Diskutujeme o potrebe mikrobiologických noriem

(Zur Diskussion über die Nottwendigkeit mikrobieller Normen)

Arpai, J.

s. 97-108

Vplyv podmienok skladovania na sublimačne sušené ovocie a zeleninu

(Der Einfluss von Lagerungsbedingungen auf gefriergetrocknetes Obst und Gemüse)

Behúň, M. - Pálenkár, P. - Štangová, A. - Hinterbuchnerová, M.

s. 109-115

Vplyv blanširovania na aktivitu lipoxydázy (lipooxydázy a lipázy) glycerol ester hydrolázy

(Der Einfluss von Blanchierung auf die Lipoxydaseaktivität (Lipoxygenase) und Lipase (Glycerollster der Hydrolase) grüner Erbsen)

Klempová, F. - Stein, I.

s. 116-121

Použitie tekutého dusíka na chladenie prepravných vozidiel

(Die Anwendung von flüsigem Stickstoff zum Kühlen der Transportfahrzeuge)

Anter, W. - Hoffmann, R.

s. 122-126

Číslo 3 / Issue 3

Sledovanie biochemických zmien počas skladovania pri teplote -18 °C

(Studium der biochemischen Veränderungen während der Lagerung bei der Temperatur von -18 °C)

Šulc, Š.

s. 129-152

Používané měřicí metody při sublimačním sušení

(Die bei der Gefriertrocknung angewandten Messmethoden)

Hořejší, V.

s. 153-159

v češtine (in Czech)

Zvoz špenátu v ohradových paletách do mraziarenských závodov

(Spinatzufuhr in die Kühlhäuser in Umzäunungspaletten)

Lifka, E.

s. 160-170

Praktické skúsenosti s automatizáciou výrobných liniek pri výrobe potravín

(Praktische Erfahrungen mit der Automatisierung der Produktionsstrassen bei der Lebensmittelerzeugung)

Heidinger, K.

s. 171-173

Fluidizačné zmrazovanie potravín

(Lebensmittelgefrierung durch das Fluidisierungsverfahren)

Bystrická, E.

s. 174-179

Záznamy zo zahraničnej literatúry
(Berichte aus dem Auslandschriftum)
s. 180-0

Číslo 4 / Issue 4

Vplyv zníženej inkubačnej teploty na syntézu nukleových kyselín a bielkoviny u mezofilných a psychrofilných baktérií
(Der Einfluss suboptimaler Inkubationstemperaturen auf die Synthese der Nucleinsäuren und Proteine mesophiler und psychrophiler Bakterien)
Arpai, J. - Lešková, Z. - Longauerová, D.
s. 183-193

Untersuchung von Feuchtigkeitsbestimmungsmethoden auf ihre Anwendbarkeit für die Restwasserbestimmung gefriergetrockneter Lebensmittel
(Vyšetřovanie metód stanovenia vlhkosti a ich použiteľnosť pre stanovenie zvyškovej vody sublimačne sušených potravín)
Scharnbeck, M.
s. 194-210
v nemčine (in German)

Hodnotenie niektorých potravín z hľadiska obsahu beta-karoténu, celkových karotenoidov a vitamínu A
(Auswertung einiger Lebensmittel von Standpunkt der Beta-Karotene, totaler Karotenoide und Vitamin A)
Kováčová, K.
s. 211-217

Technicko-ekonomický rozbor nákladov na sublimačné sušenie výmrazom
(Technisch-ökonomische Analyse der Gefriertrocknungskosten)
Burák, Š. - Repková, V.
s. 218-222

Poznámky zo IV. medzinárodného kurzu o lyofilizácii v Lyone
(Bemerkungen vom IV. Internationalen Kurs der Lyophilisation in Lyon)
Behúň, M.
s. 223-234

Záznamy zo zahraničnej literatúry
(Berichte aus dem Auslandschriftum)
s. 235-237

Zoznam prác uverejnených v ročníkoch I.-III.
s. 238-240

Bulletin Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu, vol. 4, 1965

Číslo 1 / Issue 1

Aktuálne otázky potravinárskej vedy, výskumu a školstva

(Aktuelle Fragen der Lebensmittelwissenschaft, Forschung und Schulwesen)

Vašátko, J. - Görner, F.

s. 1-13

Návrh linky na výrobu mrazeného špenátového pretlaku o výkone 5 t/h

(Fertigungsstrasse für die Erzeugung des tiefkühlten Spinat-Püree mit einer Kapazität von 5 T/St.)

Heidinger, K.

s. 14-25

Zvoz suroviny do konzervárenských a mraziarenských závodů a její skladování v ohradových paletách

(Rohstoffzufuhr in die Konservenbetriebe und die Kühlhäuser und die Lagerung von Rohstoffen in Umzäunungspaletten)

Lifka, E.

s. 26-38

Blanšírování špenátu v pare a chlazení přímým stykem s vodou

(Über das Dampfblanchieren von Spinat und dessen Abkühlung durch direktem Kontakt mit dem Kühlwasser)

Mihálik, J. - Mandíková, J.

s. 39-46

Číslo 2 / Issue 2

Na privítanie

(For welcoming)

Šulc, Š.

s. 1-6

Enzymatické procesy v lyofilizovaných potravinách

(Enzymatic processes in freeze-dried food)

Stein, I. - Klempová, F. - Grajciar, I.

s. 7-14

Použití plynové chromatografie při stanovení vůně sublimačně sušené zeleniny a ovocí

(Use of gas chromatography at determination of odour in freeze-dried vegetables and fruit)

Behúň, M. - Hrivňák, J.

s. 15-20

Sledování oxidace kyseliny l-askorbové v přítomnosti peroxidáz při nízkých teplotách

(Investigation of l-ascorbic acid oxidation in presence of peroxidases at low temperatures)

Šulc, Š. - Krkošková, B.

s. 21-33

Kvantitativní sledování vlivu nízkých teplot na bakterie

(Quantitative investigation of low temperatures influence on bacteria)

Arpai, J. - Bánhegyiová, M. - Grófová, M. - Longauerová, D.

s. 34-44

Samočinné ovládací zařízení pro výrobní linku na špenátový pretlak

(Automatic control device for production line of spinach puree)

Janko, K.

s. 45-54

Využití amylózy a jejích derivátů na přípravu nových jedlých obalových hmot

(Utilization of amylosis and its derivatives for preparation of new edible packing materials)

Polányi, E.

s. 55-65

K problematice efektívnosti niektorých výskumných úloh bývalého Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín z r. 1963/64

(To problems of effectiveness of some research tasks of former Research institute for Food Preservation)

Burák, Š.

s. 67-70

Prehľad nových konzervačných metód

(Review of new preserving methods)

Bystrická, E.

s. 71-74

Z konferencie o výskume a výrobe polotovarov a hotových pokrmov

(From Conference about research and production of semiproduces and prepared foods)

Gazdík, J.

s. 75-83

Zoznam záverečných správ vyriešených výskumných úloh v ústave

(List of final reports of solved research themes solved in Institute)

Červeňová, E.

s. 84-91

Číslo 3 / Issue 3

V čísle sú publikované materiály prednesené na konferencii s tematikou výskumu a výroby polotovarov a hotových jedál 21. a 22. apríla 1965 v Bratislave.

Otvorenie konferencie

(Zur Einleitung der Konferenz)

Šepitka, A.

s. 1-2

Rozvoj potravinářského průmyslu a hlavní směry výživy obyvatelstva

(Entwicklung der Lebensmittelindustrie bis zum Jahre 1970 und die Hauptrichtlinien der Ernährung der Bevölkerung)

Krumplík, M.

s. 3-10

Úloha potravinářského průmyslu a veřejného stravování ve výrobě hotových jídel a polotovarů

(Aufgabe der Lebensmittelindustrie und der öffentlichen Verpflegung bei der Erzeugung von halbfertigen Gerichten und Fertiggerichten)

Kašpar, J.

s. 11-14

v češtině (in Czech)

Terajší stav a výhledy pro výrobu polotovarov a hotových jedál

(Derzeitiger Stand und die Aussichten für die Herstellung halbfertiger Gerichte und Fertiggerichte)

Belička, M.

s. 15-18

Možnosti využití polotovarů a hotových pokrmů ve výživě ozbrojených sil

(Möglichkeiten der Ausnützung von halbfertigen Gerichten bei den Streitkräften)

Sviták, J.

s. 19-22

v češtině (in Czech)

Súčasné problémy hygieny pri výskume a výrobe polotovarov a hotových jedál

(Gegenwärtige Probleme der Hygiene in der Forschung und Herstellung der halbfertigen Gerichte und Fertiggerichte)

Kurz, J. - Kurzová, A.

s. 23-26

Stav a perspektiva výroby zmrazených hotových pokrmů a polotovarů

(Perspektiven der Erzeugung von tiefkühlten Fertiggerichten)

Hrubý, J.
s. 27-31
v češtině (in Czech)

Perspektivy dalšího rozvoje výroby polotovarů a hotových jídel ve vztahu k rozvoji jednotlivých forem veřejného stravování

(Perspektiven der weiteren Entwicklung der Erzeugung von halbfertigen Gerichten und Fertiggerichten im Bezug zur Entwicklung einiger Formen der öffentlichen Ernährung)

Líbal, L.
s. 32-37
v češtině (in Czech)

Výroba polotovarů a hotových jídel v masném průmyslu

(Herstellung der halbfertigen Gerichte und Fertiggerichte in der Fleischindustrie)

Petříček, M.
s. 38-39
v češtině (in Czech)

Kritéria koncentrace v společném stravování a možnosti dělby práce mezi společným stravováním a potravinářským průmyslem

(Kriterien der Erzeugungskonzentration in der gemeinsamen Verpflegung und die Möglichkeiten der Arbeitsteilung zwischen der Gemeinschaftsverpflegung und der Lebensmittelindustrie)

Kružliak, P. - Sniščák, V.
s. 40-46

Mechanizace výroby polotovarů

(Mechanisierung der Erzeugung halbfertiger Gerichte und Fertiggerichte)

Poňka, J.
s. 47-48
v češtině (in Czech)

Kuchyňské polotovary konzervářského průmyslu

(Halbfertige Gerichte der Konservierungsindustrie)

Hlaváček, J.
s. 49-51
v češtině (in Czech)

Vplyv suroviny na kvalitu hydinových a zverinových konzerv

(Einfluss der Rohstoffe auf die Qualität der Geflügel- und Wildbretkonserven und die Beziehung der technisch-wirtschaftlichen Normen zu den staatlichen Normen)

Novotný, T.
s. 52-55

Potravinářský výzkum koordinovaný v rámci RVHP

(Lebensmittelforschung koordiniert im Rahmen des Rates der gemeinsamen Wirtschaftshilfe)

Schneider, J.
s. 56-58
v češtině (in Czech)

Perspektivy výzkumu a výroby polotovarů a hotových jídel do roku 1980

(Perspektiven der Forschung und der Erzeugung der halbfertigen Gerichte und Fertiggerichte bis zum Jahre 1980)

Šulc, Š.
s. 59-64

Problematika výstavby experimentálního provozu centrální výroby polotovarů v Brně

(Problematik des Aufbaues von experimentellem Betrieb der zentralen Erzeugung der halbfertigen Gerichte in Brno)

Jupa, H.
s. 65-70
v češtině (in Czech)

Výroba polotovarů a hotových jídel v hydinařském průmysle

(Herstellung halbfertiger Gerichte und Fertiggerichte in der Geflügelindustrie)

Bobiš, L. - Karpiš, L.
s. 71-80

Retence vitaminů při výrobě polotovarů a hotových jídel

(Problematik des Vitaminwertes von halbfertigen Gerichten)

Švábenský, O.

s. 81-83

v češtině (in Czech)

Zhodnotenie sortimentu mrazených hotových jedál po stránke nutričnej a technologickej

(Auswertung des gleichzeitigen Sortimentes der tiefgekühlten Fertiggerichte vom Standpunkt des Nährwertes und der Technologie)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 84-90

Možnosti výroby sublimačně sušených jedál

(Möglichkeiten der Erzeugung von gefriergetrockneten Gerichten)

Kolečániová, V. - Behúň, M. - Pálenkár, P.

s. 91-96

Sterilovaná jídla

(Technologische Voraussetzungen der Herstellung von sterilisierten halbfertigen Gerichten und Fertiggerichten)

Balaščík, J.

s. 97-102

v češtině (in Czech)

K problému akosti hotových jedál

(Zur Problematik der Qualität von Fertiggerichten)

Šorman, L. - Strmiska, F.

s. 103-104

Rozvoz výrobků centrálních výroben polotovarů do sítě odběratelských závodů

(Verfrachtung der Erzeugnisse der zentralen Produktion der halbfertigen Gerichte in das Netz der Abnehmerbetriebe)

Kopecký, J.

s. 105-109

v češtině (in Czech)

Sporuláty - hlavní mikrobiologický problém hotových jedál a polotovarů

(Sporenbildende Mikroben - brennendes mikrobiologisches Problem der Fertiggerichte und halbfertiger Gerichte)

Arpai, J. - Bánhegyiová, M. - Grófová, M.

s. 110-114

Polotovary ve veřejném stravování

(Halbfertige Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung)

Hospr, J.

s. 115-117

v češtině (in Czech)

Závěrečné odporúčania

(Schlussempfehlungen der Konferenz)

s. 118

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 119-120

Číslo 4 / Issue 4

Vyhodnotenie realizácie optimálnych podmienok pre manipuláciu a vnútrozávodnú dopravu pri výrobe a dlhodobom skladovaní bravčovej masti

(Auswertung der Realisation optimaler Bedingungen für die mechanisierte Förderung und den innerbetrieblichen Transport bei der Erzeugung und langfristiger Lagerung von Schweinefett)

Lifka, E. - Repková, V. - Sabo, I.

s. 1-16

Vplyv sacharózy na enzymatickú oxidáciu kyseliny l-askorbovej pri teplote -18 °C

(Einfluss von Sacharese auf die enzymatische Oxydation der L-Ascorbinsäure bei der Temperatur von -18°C)
Šulc, Š. - Krkošková, B. - Pallová, J.
s. 17-26

Komprimácia sublimačne sušených produktov a jej vplyv na rehydratáciu
(Komprimierung der gefriergetrockneter Produkte und ihr Einfluss auf die Rehydrierung)
Pálenkár, P. - Štangová, A.
s. 27-31

Verpackungsprobleme bei gefriergetrockneten Lebensmitteln
(Problémy obalov pri sublimačne sušených potravinách)
Anter, W. - Hoffmann, R. - Scharnbeck, M. - Möring, E.
s. 32-36
v nemčine (in German)

Niektoré aspekty použitia kyseliny mliečnej v potravinárstve
(Einige Aspekte der Anwendung von Milchsäure in der Lebensmittelindustrie)
Šepitka, A.
s. 37-43

Sympóziu Medzinárodného chladiarenského ústavu (IIF) v Československu (Refrisym)
(Symposium des Internationalen Kühlungsinstitutes (IIF) in der Tschechoslowakei (Refrisym))
s. 44-46

Sledovanie strát aromatických zložiek v sublimačne sušených produktoch
(Studium der Verluste von aromatischen Bestandteilen in gefriergetrockneten Produkten)
Behúň, M. - Hrivňák, J.
s. 47-50

O stabilitě nukleových kyselín (RNA a DNA) v zmrazených a lyofilizovaných mikrobiálních bunkách
(Stabilität der Nucleinsäuren (RNS und DNS) in tiefkühlten und gefriergetrockneten mikrobiellen Zellen)
Arpai, J.
s. 51-53

Metódy delenia a kvantitatívneho stanovenia nukleových kyselín
(Methoden der Teilung und der quantitativer Bestimmung von Nucleinsäuren)
Lešková, Z. - Longauerová, D.
s. 54-63

O seminári potravinářské mikrobiologie
(Tagung über die Lebensmittelmikrobiologie)
s. 64

Záznamy zo zahraničnej literatúry
(Berichte aus dem Auslandschriftum)
s. 65-66

Bulletin Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu, vol. 5, 1966

Číslo 1 / Issue 1

K zahájení mnohostranné spolupráce na řešení úkolu - "Výzkum možností a vypracování nových metod zmrazování potravin"

(Zu Beginn der vielseitigen Zusammenarbeit bei der Lösung der Aufgabe "Forschung der Möglichkeiten und Ausarbeitung der neuen Methoden der Lebensmitteltiefkühlung")

Urban, J.

s. 1-2

v češtině (in Czech)

Vplyv teploty na oxidáciu kyseliny l-askorbovej v prítomnosti peroxidáz

(Einfluss der Temperatur auf die Oxydation der l-Ascorbinsäure in Anwesenheit von Peroxydasen)

Šulc, Š. - Krkošková, B.

s. 3-16

Enzymatické procesy pri nízkych teplotách

(Enzymatische Prozesse bei niedrigen Temperaturen)

Stein, I. - Klempová, F. - Grajciar, I.

s. 17-23

O špecifickom účinku zmrazovania tekutým dusíkom na mikroorganizmy

(Spezifischer Einfluss des Gefrierens mit flüssigem Stickstoff auf Mikroorganismen)

Arpai, J. - Tomišová, J.

s. 24-29

Skladovanie tekutého CO₂ v tankoch

(Lagerung von flüssigem CO₂ in Behältern)

Dvořák, Z. - Jäger, F.

s. 30-36

Vplyv nízkych a veľmi nízkych teplôt na niektoré druhy obalových materiálov

(Über den Einfluss von niedrigen und extrem-niedrigen Temperaturen auf verschiedene Verpackungsmaterialien)

Polányi, E. - Čopek, W. - Zlatná, E.

s. 37-45

Výskum kontejnerovej dopravy mrazených potravín

(Forschung des Transportes von tiefkühlten Lebensmitteln in Containern)

Šulc, Š. - Belešová, T.

s. 46-58

Rozborová činnosť a spôsob jej vykonávania v rámci informačnej sústavy

(Analysentätigkeit und Methode der Ausführung im Rahmen des Informationssystems)

Červeňová, E.

s. 59-61

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandsschriftum)

s. 62-64

Číslo 2 / Issue 2

Možnosti aplikácie teórie prechodných procesov toku tepla na ohrievanie a chladenie potravín

(Applikationsmöglichkeiten der Theorie der vorübergehenden Prozesse des Wärmedurchflusses auf die Erwärmung und Kühlung von Lebensmitteln)

Šepitka, A.

s. 1-9

Predpoved' trvanlivosti hydínového mäsa podľa výsledku reduktázovej skúšky

(Vorhersage der Haltbarkeit von Geflügelfleisch nach dem Ergebnis der Reduktaseprüfung)

Šimkovicová, H. - Görner, F. - Chavková, V.
s. 10-13

O mikrobiologickom vyšetřovaní sublimačně sušených potravin

(Mikrobiologische Untersuchungen gefrietrockneter Lebensmittel)

Arpai, J. - Bánhegyiová, M.
s. 14-22

Stanovenie chlorofylu v surovinách a výrobkoch potravinářského průmyslu

(Bestimmung von Chlorophyll in Rohstoffen und den Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie)

Grodovský, M. - Hrbáľová, M.
s. 23-28

Niektoré ekonomické aspekty centrálny výroby hotových pokrmov

(Einige ökonomische Aspekte der zentralen Herstellung von fertigen Speisen)

Repková, V.
s. 29-33

Stanovenie optimálnych podmienok pre manipuláciu a vnútrozávodnú dopravu pri výrobe a skladovaní mrazeného mäsa

(Bestimmung der optimalen Bedingungen für die Manipulation und den innerbetrieblichen Transport bei der Herstellung und Lagerung von Gefrierfleisch in Blöcken-Literaturstudie)

Lifka, E.
s. 34-51

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandsschriftum)

s. 52-54

Číslo 3 / Issue 3

Řízení metabolismu sklizených plodín během chladiřenského skladování

(Regulierung des Metabolismus der geernteten Früchte während der Kühllagerung)

Kopec, K.

s. 1-6

v češtině (in Czech)

Štúdium vplyvu zmrazovania na vznik bakteriálnej rezistencie

(Untersuchungen über den Einfluss von Gefrieren auf die Resistenz von Bakterien)

Arpai, J. - Bánhegyiová, M. - Grófová, M. - Tomišová, J.

s. 7-15

Vplyv dĺžky času blanširovania, veľkosti krájania a mraziarenského skladovania na enzymatickú aktivitu a nutričnú hodnotu karotky

(Der Einfluss der Blanchierdauer, der Aufteilungsgrösse und der Tiefkühllagerungszeit auf die enzymatische Aktivität und Nährwert der Karotten)

Šulc, Š.

s. 16-23

Die Vakuum-Gefriertrocknung, ein neuzeitliches Verfahren der Lebensmittel-Konservierung und deren industrielle Anwendung im In-und Ausland

(Vákuové sušenie výmrazov, moderný spôsob konzervovania potravín a jeho priemyselné využitie doma a v zahraničí)

Anter, W.

s. 24-30

v nemčine (in German)

Sublimačné sušenie tvarohu

(Gefriertrocknung von Quark)

Behúň, M. - Pálenkár, P. - Pricelová, A. - Štangová, A.

s. 31-35

Metódy pre určovanie zrelosti hrášku

(Methoden zur Bestimmung der Reife von Erbsen)

Mihalik, J.

s. 36-42

Ideové návrhy na základné linky a technologické postupy pre skupinu zložitých jedál mäsovo-zeleninových a mleté polievkové mäso

(Ideelle Vorschläge für grundsätzliche Fertigungsstrassen und technologische Verfahren für die eine Gruppe zusammengesetzter Speisen aus Fleisch und Gemüse und von gemahlenem Suppenfleisch)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 43-48

Nové a zlepšené spôsoby úchovy rýb a rybacích výrobkov

(neue verbesserte Verfahren zur Konservierung von Fisch und Fischprodukten)

Bystrická, E.

s. 49-54

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 55-56

Číslo 4 / Issue 4

Vplyv ionizujúceho žiarenia na oxidované tuky. I. Vplyv gama-žiarenia na metylester kyseliny linolovej

(Der Einfluss von ionisierender Strahlung auf oxydierte Fette. I. Der Einfluss der Gamma-Strahlung auf das Methylester der Linolensäure)

Gažo, M. - Salková, Z. - Čech, R.

s. 1-8

Aktivity enzýmov v nevodnom prostredí

(Die Aktivität der Enzyme in wasserfreiem Milieu)

Stein, I. - Grajciar, I.

s. 9-19

Vplyv technologických podmienok (teploty) na sublimačne sušený vaječný obsah

(Der Einfluss von technologischen Bedingungen (der Temperatur) auf den gefriergetrockneten Eihalt.)

Behúň, M. - Kačeňák, I.

s. 20-25

"Aromatické číslo" - ukazovateľ kvality sublimačne sušeného ovocia a zeleniny

("Aromatische Zahl" - Anzeiger der Qualität des gefriergetrockneten Obstes und Gemüses)

Tomovová, A. - Behúň, M.

s. 26-29

Vyhodnotenie sort zeleninovej papriky

(Die Bewertung der Paprikasorten)

Šulc, Š. - Dobříková, J.

s. 30-38

Vplyv škrobu na stabilizáciu akosti sublimačne sušených hotových jedál

(Der Einfluss von Stärke auf die Stabilisierung der Qualität von gefriergetrockneten fertigen Gerichten)

Kolečániová, V. - Hriadelová, O. - Gierat, J.

s. 39-48

Štúdium zloženia nukleových kyselín niektorých potravinársky významných mikroorganizmov

(Studium der Zusammensetzung der Nucleinsäuren von lebensmitteltechnisch bedeutsamen Mikroorganismen)

Arpai, J. - Lešková, Z.

s. 49-60

Niektoré skúsenosti s pokusným zavedením automatizácie v potravinárskej výrobe

(Einige Erfahrungen mit der experimentellen Einführung der Automatisierung mit der Lebensmittelerzeugung)

Janko, K.

s. 61-73

Doterajšia centralizácia výroby v spoločnom stravovaní a jej ďalší vývoj v potravinárskom priemysle

(Bisherige Zentralisierung der Erzeugung in der Gemeinschaftsverpflegung und ihre weiter Entwicklung in der Lebensmittelindustrie)

Repková, V.

s. 74-78

Výsledky koordinácie niektorých plánov výskumnej činnosti Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu v RVHP

(Die Ergebnisse der Koordinierung einiger Pläne der Forschungstätigkeit des Zentralen Forschungsinstitutes für die Lebensmittelindustrie im Rat der gegenseitigen Wirtschaftshilfe)

Burák, Š.

s. 79-81

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Berichte aus dem Auslandschriftum)

s. 82-84

**Bulletin Ústředního výskumného ústavu potravinářského průmyslu,
vol. 6, 1967**

Číslo 1 / Issue 1

Enzymy v potravinářském průmysle

(Enzymes in food processing industry)

Stein, I.

s. 1-7

**Vliv ionizujícího záření na oxidované tuky. II. Změny počas uskladnění metylesteru kyseliny
linolové ozařené gama-lúčmi**

(The influence of ionizing radiation on oxidized fats. II. changes of linolic acid methylester radiated by gamma-rays)

Gažo, M. - Salková, Z. - Čech, R.

s. 8-14

Chemické změny při zrání turistické trvanlivé a prešovské salámy

(Chemical changes during maturation of some sausages)

Důbravický, J.

s. 15-22

Vliv hemoglobinu na oxidaci vepřového sádla. I. Sledování průběhu oxidace

(Haemoglobin influence on the oxidation of the pork lard. I. Observation of the oxidation)

Pazlar, M. - Kočová, P. - Jordáková, Z. - Pokorný, J.

s. 23-37

v češtině (in Czech)

**Vliv hemoglobinu na oxidaci vepřového sádla. II. Statistické vyhodnocení vlivu hemoglobinu na vztahy
sledovaných vlastností**

(Haemoglobin influence on the oxidation of the pork lard. II. Statistical evaluation of the haemoglobin influence on relations of observed properties)

Pazlar, M. - Kočová, P. - Jordáková, Z. - Pokorný, J.

s. 38-46

v češtině (in Czech)

Vliv tepelných podmínek sušení na kvalitu potravinářského produktu

(The influence of heat drying conditions on the quality of food products)

Šepitka, A. - Schunová, V.

s. 47-55

Linka na zpracování zelené fazulky

(Production line for green beans processing)

Heidinger, K.

s. 56-59

Zo zahraniční literatury

(Abstracts from foreign literature)

s. 60-62

Číslo 2 / Issue 2

Kinetika degradace chlorofylu

(Kinetics of the chlorophyll degradation)

Grodovský, M. - Hrbáčová, M.

s. 1-4

Glykolytická soustava enzymů některých lyofilizovaných potravin

(Glycolytic system in some freeze-dried foods)

Klempová, F. - Stein, I.

s. 5-8

Kinematika zariadenia na individuálnu selekciu potravinárskej suroviny pri hromadnej výrobe podľa vonkajšej geometrie

(Kinematics of the device for individual selection of the food raw materials in the mass production on the basis of external geometry)

Tomasch, P.

s. 9-19

Hygroskopické vlastnosti sušenej toruly

(Hygroscopic properties of dried fodder-yeast)

Šepitka, A.

s. 20-25

Aplikácia vysokofrekvenčného ohrevu v technológii potravín

(Application of high-frequency heating in food technology)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 26-30

O mechanizme účinnosti konzervačných agensov

(Mechanism of the preserving reagents effect)

Arpai, J. - Lešková, Z.

s. 31-36

Vplyv sanitácie zariadenia k získavaniu ovčieho mlieka na kvalitu vyrábaného hrudkového syra

(Influence of the sheep milking device sanitation on the quality of produced cheese)

Porubiaková, J. - Prekopp, I.

s. 37-43

Súčasná situácia sanitácie v potravinárskom priemysle

(Contemporaneous state of the sanitation in the food processing)

Hudec, I.

s. 44-51

Host' z Veľkej Británie v ÚVÚPP, pobočke v Bratislave

(Guest from United Kingdom in Central Research Institute of Food Industry in Bratislava)

s. 52-53

Zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 54-56

Číslo 3 / Issue 3

Kinetika enzymatických reakcií v lyofilizovaných potravinách

(Kinetics of the enzymatic reaction in freeze-dried foods)

Stein, I. - Klempová, F.

s. 1-7

Vývoj lyofilizačních zařízení v ČSSR

(Development of freeze-drying equipment in ČSSR)

Hořejší, V.

s. 8-12

v češtině (in Czech)

Stand und Perspektiven der Gefriertrocknung von Lebensmitteln

(State and perspectives of foods freeze-drying)

Wartemann, W. - Scharnbeck, M.

s. 13-19

v němčině (in German)

Dávkování, briketování a balení sublimačně sušených potravin

(Dosing, briquetting and packing of the freeze-dried foods)

Čepelík, F.

s. 20-29

v češtině (in Czech)

Změny sublimačně sušeného masa při skladování

(Changes of the freeze-dried meat during the storage)

Švábenský, O.

s. 30-32

v češtině (in Czech)

Dílčí výsledky hodnocení výroby sublimačně sušených potravin v ČSSR

(Partial results in the evaluation of the freeze-dried production in ČSSR)

Schneider, J.

s. 33-36

v češtině (in Czech)

Obaly pro lyofilizované potraviny

(Packing of the freeze-dried foods)

Půhoný, K.

s. 37-39

v češtině (in Czech)

Poznámky zo sublimačného sušenia ovocia a zeleniny

(Some experiences about fruit and vegetables freeze-drying)

Pálenkár, P.

s. 40-44

Fyzikálno-chemické a technické základy mrazovej sublimácie

(Physico-chemical and technical fundamentals of the freeze-drying)

Arpai, J.

s. 45-52

Vplyv gama-žiarenia na tukovú zložku hovädzieho mäsa

(Influence of the gamma-radiation on the fat components in the beef)

Salková, Z. - Čech, R. - Koišová, A.

s. 53-58

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 59-62

Číslo 4 / Issue 4

Vplyv rôznej skladovacej teploty na úchovu antokyanových farbív jahôd

(Influence of different storage temperature on the preservation of anthocyan dyes in the strawberries)

Krkošková, B. - Šulc, Š.

s. 1-6

Heterocyklické prirodzené farebné látky a ich význam v potravinách

(Heterocyclic pigment substances and their importance in the food-stuffs)

Šepitka, A. - Vašicová, J.

s. 7-17

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 17

K niektorým problémom stavby elektronicko-mechanických zariadení pre triedenie podľa vonkajšej geometrie

(Some problems of the electronic-mechanical equipments construction for sizing by external geometry)

Tomasch, P. - Janko, K. - Kučera, A. - Zvalo, M.

s. 18-26

Príspevok k hodnoteniu niektorých obalových materiálov z hľadiska ich použitia na balenie mrazených potravín

(Contribution to some packing materials evaluation from the standpoint of their use for frozen foods packing)

Polányi, E.

s. 27-38

Úchova potravin v upravené atmosféře

(Foods preservation in controlled atmosphere)

Bystrická, E.

s. 39-46

Klimatotechnológia v potravinárstve

(Foods climato-technology)

Kačeňák, I.

s. 47-50

Z porady specialistov v konzervovaní potravin v rámci RVHP

(From meeting of specialists in foods preservation from countries of Council for Mutual Economic Help)

s. 51-53

Zpráva o konferenci

(Conference report)

s. 54-56

Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu, vol. 7, 1968

Číslo 1 / Issue 1

Vplyv premenlivej teploty na úchovu čerstvého mäsa

(Influence of variable temperature of meat freshness preservation)

Šulc, Š. - Belešová, T. - Bederková, K.

s. 3-7

Výskum lyofilizácie potravín v Maďarsku

(Research of foods freeze-drying in Hungary)

Almási, E. - Szántó, G.

s. 8-11

Vplyv teploty a rýchlosti vzduchu na kvalitu vysušenej mrkvy

(Influence of temperature and air rate on dried carrot quality)

Šepitka, A. - Šiška, Š. - Schunová, V.

s. 12-24

Porovnanie vplyvu dlhodobého zmrazovania na identifikačné znaky kmeňov *Staphylococcus aureus*, izolovaných z mrazených a nemrazených potravín

(Comparison of longperiod storage influence on identification characteristics of *Staphylococcus aureus* strains isolated from freezeed and unfreezeed foods)

Arpai, J.

s. 25-32

Niektoré výsledky z úpravy atmosféry v skladovej technológii

(Some results in controlled atmosphere storage technology)

Tvarožek, V. - Pongrácz, G.

s. 33-43

Chladená železničná doprava - kombinácia suchého ľadu s mokrým ľadom

(Refrigerated railway transport)

Jäger, F.

s. 44-53

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 54-56

Číslo 2 / Issue 2

Perspektívy konzervovania potravín dehydratáciou

(Perspectives of foods preservation by dehydration)

Šepitka, A.

s. 1-12

Kühlung von Transportfahrzeugen mit flüssigem Stickstoff

(Chladenie dopravníkov tekutým dusíkom; Chilled transport by liquid nitrogen)

Hoffmann, R. - Anter, W.

s. 13-21

v nemčine (in German)

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 21

Vplyv faktorov na aktivitu peroxidáz

(Factors influence on peroxidase activity)

Šulc, Š. - Zváčová, A. - Jakšová, E.

s. 22-32

Sledovanie prchavých zložiek v mäse ožiarenom gama-lúčmi

(Investigation of volatile compounds in the meat irradiated by gamma-rays)

Salková, Z. - Gierat, J.

s. 33-38

Problematika korózie a použitia konzervovaných plechoviek

(Problems of the corrosion and use of cans)

Kačeňák, I.

s. 39-43

Enzýmy v potravinách

(Enzymes in foods)

Bystrická, E.

s. 44-46

Číslo 3 / Issue 3

Tepelná degradácia chlorofylu

(The thermic degradation of chlorophyll)

Grodovský, M. - Hrbáľová, M.

s. 1-5

Vplyv zmrazovania v tekutom dusíku a rôznej skladovacej teploty na enzymatickú oxidáciu kyseliny l-askorbovej

(The influence of liquid nitrogen freezing and of different storage temperature on enzymatic oxidation of l-ascorbic acid)

Šulc, Š. - Krkošková, B.

s. 6-14

Expanzné sušenie mrkvy a kalerábov

(Expansive drying of carrots and kohlrabi)

Šepitka, A. - Šiška, Š. - Schunová, V.

s. 15-22

Sklady pre veľkokapacitnú dlhodobú úchovu ovocia a zeleniny

(The large capacity long-term storage of fruit and vegetables)

Tvarožek, V.

s. 23-27

Prešetrenie spôsobilosti potravín ošetrovaných fungicídnou látkou p-brómfenylizotiokyanátom (PBFI) pre účely konzumu

(Study of capability of foods treated by fungicide substances p-bromophenyl-isothiocyanate (PBFI) for consumption)

Pongrácz, G. - Čech, R.

s. 28-37

Blanširovanie špenátu dielektrickým mikrovlnným ohrevom

(Blanching of spinach by dielectric microwave heating)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 38-43

The storing of fruit

(Skladovanie ovocia)

Šulc, Š. - Tomáš, P.

s. 44-51

v angličtine (in English)

Korózia v potravinárstve

(Corrosion in food industry)

Kačeňák, I.

s. 52-55

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)
s. 56-58

Číslo 4 / Issue 4

Sledovanie vplyvu niektorých faktorov na úchovu farbiva červenej kapusty

(Research into the effect of some factors affecting the preservation of colour in red cabbage)

Krkošková, B.

s. 1-5

Kontrola prevádzky v modernej prízemnej mraziarni

(Keeping check on the operation of a modern ground-floor freezing plant)

Fritzsche, C.

s. 6-16

Mikrovlnný dielektrický ohrev pri blanširovaní karfiolu

(Microwave dielectric heating in the blanching of cauliflower)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 17-22

Zmeny v mäse ožiarenom gama-lúčmi v roztoku zmesi solí

(Changes in meat irradiated with gamma-rays in a solution of salt mixtures)

Salková, Z. - Čech, R.

s. 23-27

O jednostrannej čiže jednoduchej regulácii skladových atmosfér

(About the onesided, or simple control of storage atmospheres)

Tvarožek, V.

s. 28-39

INRYBPROM '68

(INRYBPROM '68)

Tomášch, P.

s. 40-43

Predpoklady automatizácie v potravinárskom priemysle

(Prerequisites of automation in the food industry)

Janko, K.

s. 44-47

Ekonomická úvaha o skladovaní jabĺk

(Economic deliberation on the storage of apples)

Burák, Š. - Repková, V.

s. 48-54

Štúdium vhodnosti odrody mrkvy pre sušenie

(A study into the aptitude of carrots for drying)

Šepitka, A. - Šiška, Š. - Schunová, V.

s. 55-61

Z porady špecialistov o zmrazovaní potravín v rámci RVHP

(From the conference of specialists on food freezing, within framework of the Organization of Mutual Economic Aid)

s. 62-63

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 64-66

**Bulletin Slovenskej poľnohospodárskej akadémie –
Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 8, 1969**

Číslo 1 / Issue 1

O činnosti ústavu v roku 1968

(The activities of our Institute 1968)

Burák, Š.

s. 1-4

Mikrovlnový ohrev ovocných štiav

(Microwave heating of fruit juices)

Grodovský, M.

s. 5-10

Farebné zmeny sublimačne sušených jahôd a malín vo vzťahu k zvyškovej vlhkosti a času skladovania

(Color changes of sublimation-dried strawberries and raspberries in relationship to remainder humidity and storage time)

Pálenkár, P.

s. 11-14

Porovnanie sušenia čerstvej a skladovanej mrkvy

(Comparison of drying up the fresh and stored carrots)

Šepitka, A. - Šiška, Š. - Schunová, V.

s. 15-24

K súčasnej a perspektívnej problematike konzervárenského priemyslu

(About contemporary problems of canning industry)

Repková, V.

s. 25-32

Práca s užívateľmi informácií

(Work with the users of information)

Červeňová, E.

s. 33-42

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 43-44

Číslo 2 / Issue 2

Termokinetika fluidného zmrazovania

(Thermokinetics of fluid freezing)

Mečárik, K.

s. 1-7

Vplyv premenlivej teploty na úchovu bravčového mäsa

(The influence of variable temperature upon the preservation of pork meat)

Šulc, Š. - Belešová, T. - Bederková, K.

s. 8-21

Kryogénny zmrazovač potravín

(Cryogenic freezer of food)

Jäger, F. - Šulc, Š.

s. 22-26

Pôsobenie vysokofrekvenčnej energie na mikroorganizmy

(The effect of high-frequency energy upon microorganisms)

Tomišová, J.

s. 27-35

Stanovenie optimálnych podmienok pre manipuláciu a vnútrozávodnú dopravu pri výrobe a skladovaní masla

(The determination of optimal conditions for the handling of internal transport during the production and storage of butter)

Horváth, F.

s. 36-47

Zoznam záverečných správ vyriešených výskumných úloh v našom ústave za posledných päť rokov

(List of final reports solved in our Institute during last five years)

Červeňová, E.

s. 48-49

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 50-52

Číslo 3 / Issue 3

K päťdesiatinám doc. ing. Štefana Šulca

(The fiftieth anniversary of Assoc. prof. Štefan Šulc)

s. 1-2

Vyhodnotenie skladovacích pokusov sublimačne sušených potravín

(The evaluation of experiments with the storage of food desiccated by sublimation)

Pálenkár, P. - Štangová, A.

s. 3-8

Využitie infračerveného žiarenia v potravinárskom priemysle

(The utilization of infra-red radiation in the food industry)

Šepitka, A.

s. 9-14

Náš spôsob uplatnenia interferometrie pri skladových pokusoch

(Our way of applying interferometry in storage experiments)

Tvarožek, V.

s. 15-21

Stabilita vitamínu C v rastlinnom materiáli a hotových jedlách počas predprípravy, skladovania a zohrievania

(The stability of vitamin C in vegetable material and in prepared food during processing, storage and reheating)

Schunová, V.

s. 22-26

Odolnosť obalov z bieleho plechu voči sťaženým klimatickým podmienkam

(The resistance of white-metal sheet package against hard climatic conditions)

Kačeňák, I.

s. 27-35

Použitie mikrovlnného dielektrického ohrevu pri spracovaní zemiakových hranoliek

(The application of micro-wave dielectric heating in the production of potato sticks)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 36-41

Zužitkovanie kŕmnych datlí a trstinovej melasy na výrobu dusíkatého krmiva v rozvojových krajinách

(The utilization of fodder-dates and sugar-cane molasses for the production of nitric food in the developing countries)

Dudíková, E.

s. 42-47

Automatizácia v potravinárskom priemysle

(Automatic level control device)

Janko, K.

s. 48-56

Študijná - najmä rozborová a tvorivá činnosť vo VTEI

(Research activity, mainly analytic and inventive work in department for scientific and technical information)
Bystrická, E.
s. 57-61

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)
s. 62-64

Číslo 4 / Issue 4

Prírodné a syntetické izotiokyanáty ako antibakteriálne látky

(Natural and synthetic isothiocyanates as antibacterial agents)
Nemec, P. - Drobnica, L. - Ondrejčíková, O.
s. 1-8

Štúdium enzymatickej aktivity peroxidáz

(Study of the enzymatic activity of peroxidases)
Šulc, Š. - Zváčová, A.
s. 9-12

Význam vnútorných podmienok sušenia pre výber optimálneho spôsobu sušenia. Sušenie mrkvy o rôznych rozmeroch krájania

(The importance of internal conditions of drying for selection of the optimal method of drying. Drying of carrot, cut into various thickness)
Šepitka, A. - Šiška, Š.
s. 13-19

Mikrovlnový ohrev ovocných štiav. Zmeny antokyanínových farbív

(Microwave heating of fruit juices. Changes of anthocyanine pigments)
Grodovský, M. - Hrbáľová, M.
s. 20-23

Kombinovaný účinok ionizujúceho žiarenia a chladu na údržnosť mäsa

(Combined effect of ionizing radiation and cold on preservation of meat)
Salková, Z.
s. 24-28

Hodnotenie vplyvu mikrobiologického stavu akosti masla na trvanlivosť skladovaného masla

(Evaluation of the effect of microbiological state of butter quality on durability of stored butter)
Tomišová, J.
s. 29-35

Plynovochromatografická metóda hodnotenia kvality skladovaných jabĺk

(Quality evaluation of stored apples by gas chromatography)
Hrivnák, J. - Pavlíková, A.
s. 36-40

Zmršťiteľné fólie a ich uplatnenie v potravinárskom priemysle

(Shrinkable foils and their use in food industry)
Kozmál, V.
s. 41-46

Nemocničné stravovanie mrazenými jedlami (preklad)

(The use of frozen foods in hospital catering (translation))
Hronová, Z.
s. 47-54

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)
s. 55-56

Bulletin Slovenskej poľnohospodárskej akadémie – Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 9, 1970

Číslo 1 / Issue 1

Číslo obsahuje prednášky zo sympózia s medzinárodnou účasťou „O optimálnych spôsoboch zhodnocovania ovocia a zeleniny“, ktoré sa konalo 16. a 17. apríla 1970 v Starom Smokovci.

K 20. výročiu jubilea SPA - Výskumného ústavu potravinárskeho

(20th anniversary of Slovak Agricultural Academy - Food Research Institute)

Malovcová, M.

s. 1-4

Pôsobenie vysokofrekvenčnej energie na mikroorganizmy

(Effect of high-frequency energy upon microorganisms)

Tomišová, J.

s. 5-15

Mikrobiálna korózia bieleho plechu

(Microbial corrosion of tinplate)

Kačeňák, I. - Tomišová, J.

s. 16-21

Hydroperoxidázy niektorých druhov drobného ovocia

(Hydroperoxidases of some fine fruit varieties)

Šulc, Š.

s. 22-39

Vplyv teploty na aktivitu enzýmov v niektorých druhoch ovocia a zeleniny

(Temperature influence on enzymes activity in some varieties of fruit and vegetables)

Klempová, F. - Šuleková, M. - Jurčovičová, A.

s. 40-47

Chladiarenská doprava pomocou kvapalného dusíka

(Cool transport using liquid nitrogen)

Škárek, L. - Jäger, F.

s. 48-51

Problematika rozpeňovania potravín pre penové sušenie

(Problems of food foaming in foam drying)

Šepitka, A.

s. 52-57

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 57-0

Od sušenia k dehydratácii potravín

(From drying to dehydration of foods)

Bystrická, E.

s. 58-62

Číslo 2 / Issue 2

Vplyv stupňa zrelosti na enzymatickú aktivitu peroxidáz

(Influence of maturity degree on enzymatic activity of peroxidases)

Šulc, Š. - Jakšová, E.

s. 1-7

Štúdium sušenia karotky (Nantes) škrobenej bonbonárskym sirupom o rôznej koncentrácii

(Study of carrot's drying (Nantes) starched with candy syrup of various concentration)

Šepitka, A. - Šiška, Š.

s. 8-11

Objektívne zmeny v základných zložkách potravín vplyvom ionizujúceho žiarenia

(Objective changes in essential components of foods influence by ionizing irradiation)

Salková, Z.

s. 12-19

Chemické metódy sledování změn lipidů v mrazírensky skladovaném vepřovém mase

(Chemical methods of examined changes in lipids of freezed and stored pork meat)

Kopecký, A. - Davídková, E.

s. 20-23

v češtině (in Czech)

Vplyv teploty na koróziu bieleho plechu

(Influence of temperature on the corrosion of tinplate)

Kačeňák, I.

s. 24-30

Tepelné opracování masných výrobků z hlediska snížení kancerogenních látek

(Heat processing of meat products from aspect of lowering carcinogenic substances)

Rusz, J.

s. 31-38

v češtině (in Czech)

Neue Erkenntnisse beim Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln mit flüssigem Stickstoff

(New findings in foods refrigeration and freezing by liquid nitrogen)

Trappmann, W.

s. 39-47

v němčine (in German)

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 48-0

Číslo 3 / Issue 3

Kombinované postupy inaktivace bakteriálních spor

(Combine methods of the bacteriological spores inactivation)

Vinter, V.

s. 1-6

v češtině (in Czech)

Príspevok k hodnoteniu mikrobiologického obrazu pri rýchlom a pomalom zmrazovaní masla v drobnom balení

(Contribution to the microbiological picture evaluation by quick and slow butter freezing in retail packages)

Pódová, M.

s. 7-13

Štúdium termodynamických podmienok sušenia zeleru, zelenej fazuľky, listov špenátu a húb

(Thermodynamic conditions study of the celery, green beans, spinach leaves and mushrooms dehydration)

Šepitka, A. - Šiška, Š.

s. 14-24

Mechanizácia a čiastočná automatizácia pri zmrazovaní ovocia a zeleniny v zmrazovacích ohradách

(Mechanization and automation by fruits and vegetables freezing in freezing enclosures)

Brichta, K. - Horváth, F.

s. 25-32

Zariadenia na samočinnú reguláciu hladiny. Predpoklady automatizácie v potravinárskom priemysle II

(Equipment for automatic level regulation)

Janko, K.

s. 33-41

Príspevok k vývoju nových obalových prostriedkov

(Contribution to the development of new packaging materials)

Tvarožek, V.

s. 42-52

Záznamy zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 53-54

Číslo 4 / Issue 4

Nové spôsoby úchovy a spracovania ovocia a zeleniny

(New methods of preservation and processing fruit and vegetables)

Šulc, Š.

s. 1-8

Príspevok k využitiu elektronickej regulácie vlhkosti v chladiarňach

(Contribution to profit electronic regulation of humidity in food stores)

Tvarožek, V.

s. 9-13

Balenie mrazených potravín

(Frozen foods packaging)

Hrubý, J.

s. 14-19

Aplikácia reverznej osmózy pri koncentrácii ovocných štiav

(Osmotic processes like preserving methods)

Tamchyna, J.

s. 20-28

Sušenie zeleniny fluidným spôsobom

(Drying of vegetables by fluidization)

Šepitka, A.

s. 29-36

Nové prvky v konštrukcii chladiarenských skladov v ČSSR

(Progressive methods of cold stores construction in Czechoslovakia)

Jäger, F.

s. 37-43

Príspevok k niektorým ekonomickým a organizačným problémom zhodnocovania ovocia

(Contribution to some economic and organisational problems of fruit evaluation)

Horniak, V.

s. 44-50

Nové chladiarenské sklady v Maďarsku

(New refrigerated warehouses in Hungary)

Lehoczký, P.

s. 51-63

Rozbor ekonomických výsledkov skladového hospodárstva JRD Trhové Mýto v skladovej sezóne 1969/70

(Analysis of economic results in store management of Unified Agricultural Cooperative at Trhové Mýto in storing season 1969/70)

Czomor, G.

s. 64-68

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho Slovenskej poľnohospodárskej akadémie, vol. 10, 1971

Číslo 1 / Issue 1

Vzťah množstva vo vode rozpustných látok a technologického režimu výroby balených zmrazovaných kurčiat

(Dependence of water-soluble matters amount and technologicla conditions of frozen packaged chicken production)

Dobiš, L. - Schaller - Herbertová

s. 1-7

Vplyv tepelnej úpravy na výživnú hodnotu mäsa

(Influence of heat treatments on nutritive value of meat)

Schunová, V. - Kolečániová, V.

s. 8-13

Štúdium rozpeňovania potravín pre penové sušenie

(Study of foam making of food for foam drying)

Šepitka, A. - Klindová, M.

s. 14-21

K problematike zmrazovania a sublimačného sušenia kávy

(Problems of freezing and freeze-drying of the coffee)

Štangová, A.

s. 22-24

Enzymatické systémy, ktoré sa zúčastňujú zrenia a krehnutia mäsa

(Enzymatic systems participating in meat ageing and its tenderizing)

Bystrická, E.

s. 25-34

O koordinácii výskumných úloh ústavu v RVHP

(Coordination of Institute's research works in Council of Mutual Economic Aid)

Burák, Š.

s. 35-36

Prehľad výsledkov vedeckovýskumných úloh Výskumného ústavu potravinárskeho SPA za rok 1969 a 1970

(Survey of results of scientific research works of Food Research Institute of Slovak Agricultural Academy for years 1969 and 1970)

Červeňová, E.

s. 37-45

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 46-48

Číslo 2 / Issue 2

K päťdesiatke Komunistickej strany Československa

(To the fifth Anniversary of the Comunist's Party of Czechoslovakia)

s. 1-2

K 50. narodeninám Prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera

(To the 50-years jubilee of Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner)

s. 3-4

Možnosti využitia technológie zmrazovania kvapalným dusíkom v mliekárenstve

(To the 50-years jubilee of Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner)

Krkošková, B.

s. 5-11

Obalové materiály a ich vývoj

(Packing materials and their development)

Kačeňák, I.

s. 12-20

Variácie možností spracovania úrody jabĺk s prihliadnutím na podmienky pestovateľa

(Variations of potentialities at processing apples with regard to the conditions of cultivators)

Píš, E.

s. 21-26

Výskum možností uplatnenia elektroaerosólov na predĺženie účhovy potravinárskych surovín

(Research of alternatives in applying electroaerosols for prolongation of preservation of food raw materials)

Tvarožek, V. - Dudíková, E.

s. 27-40

Pektolytické enzýmy z fermentácie kyseliny citrónovej

(Pectolytic enzymes from fermentation of citric acid)

Krčmář, S.

s. 41-44

Ekonomické hodnotenie nákladov na blanšírovanie zeleniny a tepelné spracovanie kurčiat za použitia vysokofrekvenčného zariadenia o výkone 15 kW

(Economic evaluation of costs for blanching of vegetables and for heat processing of chicken by use of high-frequency equipment with output of 15 kW)

Repková, V.

s. 45-48

Číslo 3 / Issue 3

K 50-ročnému jubileu našej šéfredaktorky (Eva Bystrická)

(To 50th jubilee of our editor-in-chief (Eva Bystrická))

s. 1-2

Štúdium niektorých enzýmov a zmien prebiehajúcich pri zrení mäsa

(Study of some enzymes and changes passing through the meat maturation)

Klempová, F. - Šuleková, M.

s. 3-19

Vplyv rýchlosti zmrazovania na enzymatickú oxidáciu kyseliny L-askorbovej

(Influence of freezing rate on enzymatic oxidation of L-ascorbic acid)

Krkošková, B. - Šulc, Š.

s. 20-28

Nové smery dehydratácie potravín

(New trends of food dehydration)

Šepitka, A.

s. 29-33

Mikrobiologické rozborý sušenej zeleniny a ovocia

(Microbiological analyses of dried vegetables and fruit)

Tomišová, J.

s. 34-40

Dočasná ochrana bieleho plechu

(Temporary protection of tinned plate)

Kačeňák, I.

s. 41-48

Skúsenosti s úchovou vajec v izotermickom sklade JRD Trhové Mýto

(Experiences with eggs storage in isothermic store of Agricultural cooperative in Trhové Mýto)

Csomor, G.

s. 49-52

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 53-56

Číslo 4 / Issue 4

Fluidné zmrazovanie

(Fluidized bed freezing)

Mečárík, K.

s. 1-9

Mikrovlnový sporák GUM 2S ako prietokový pastér

(Microwave stove GUM 2S as through-flow pasteurizer)

Grodovský, M.

s. 10-15

Zníženie obsahu tuku v mrazených zemiakových hranolčekoch

(Reduction of fat content in frozen potato chips)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 16-21

Prednosti sušenia húb v prefukovanej vrstve

(Advantages of mushrooms dehydration in blowing-through layer)

Šepitka, A.

s. 22-29

Riešenia na odstránenie primŕzania potravín v skladačkách na voštinové podložky

(Solution for removal of freezing of foods in folding boxes for honeycomb bases)

Brichta, K. - Horváth, F.

s. 30-34

Chladiarenský sklad v Kameničnej uvedený do prevádzky

(Cooling store in Kameničná brought into operation)

Polášek, M.

s. 35-38

Molekulárno-biologické aspekty konzervovania potravín

(Molecular-biological aspects of food preservation)

Pódová, M.

s. 39-41

Použitie skvapalnených plynov ako média pri zmrazovaní potravinárskych výrobkov

(Application of liquefied gases as a medium by freezing of food-stuff products)

Bystrická, E.

s. 42-48

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 49-52

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho Slovenskej poľnohospodárskej akadémie, vol. 11, 1972

Číslo 1 / Issue 1

K 10. výročiu nášho Bulletinu

(The 10-th anniversary of our Bulletin)
s. 1-2

Elektroforetická analýza isoenzymů v potravinářství. I. Konstrukce aparatury pro plošnou elektroforézu (Electrophoretic separation of isoenzymes in food. I. An apparatus for vertical flat-sheet electrophoresis)

Šícho, V. - Rutová, B.
s. 3-9
v češtině (in Czech)

Možnosti použitia ionizujúceho žiarenia pri úchove zeleniny a ovocia

(Gamma-radiation - the possibility of its using for fruit and vegetables)
Salková, Z.
s. 10-15

Sledovanie výskytu aflatoxínov v potravinárskych surovinách dovážaných z rozvojových krajín

(Survey of aflatoxin presence in food raw-materials imported from underdeveloped countries)
Dudíková, E.
s. 16-22

Ekonomická efektívnosť výskumnej činnosti Výskumného ústavu potravinárskeho SPA v Bratislave

(The economical effectiveness of research activities at the Food Research Institute of Slovak Agricultural Academy (SAA) in Bratislava)
Burák, Š.
s. 23-27

O pokusoch rezervného skladovania citrusových plodov na Slovensku

(The experiments with reserve storage of citrus fruits in Slovakia)
Tvarožek, V.
s. 28-33

Dlhodobé skladovanie citrusových plodov na Slovensku

(Long-term storage of citrus fruits in Slovakia)
Búc, J.
s. 34-37

Forma a spôsob prenášania vedeckých poznatkov do praxe

(The form and the way of applying the scientific results in the practice)
Šulc, Š. - Jäger, F.
s. 38-45

Nové zdroje bielkovín

(New sources of proteins)
Červeňová, E.
s. 46-50

Prehľad výsledkov vedecko-výskumných úloh Výskumného ústavu potravinárskeho SPA za rok 1971

(The survey of scientific-research results in the Food Industry Research Institute of Slovak Agricultural Academy in 1971)
s. 51-54

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)
s. 55-58

Číslo 2 / Issue 2

Možnosti ovlivnění germinace a postgerminačních syntetických aktivit bakteriálních spor a jejich praktický význam

(The possibility to influence the germination and the postgerminative activity of bacterial spores and its practical sense)

Vinter, V.

s. 1-13

v češtině (in Czech)

Možnosti aplikace antimikrobiálních látek při úchově potravin

(Application possibilities of antimicrobial substances for food preserving)

Behúň, M.

s. 14-20

Použití plynové chromatografie při studiu kvality skladovaných jablek

(Application of gas chromatography at the study of the quality of stored apples)

Hrivňák, J. - Pavlíková, A.

s. 21-29

Výskum a vývoj technológie mrazených polotovarov a hotových diétnych pokrmov pre nemocničné stravovanie

(Research and development of the technology of frozen semifinished food and ready diet food for hospital boarding)

Kolečániová, V. - Pálenkár, P.

s. 30-33

K problematice ohřevu mrazených jedál

(The problem of warming of the frozen food)

Polášek, M.

s. 34-42

Ekonomické zhodnotenie zavedenia olejového hospodárstva a zariadení na samočinnú reguláciu hladiny oleja v rybnych závodoch

(Evaluation of the effectivity of oil economy and the equipment for self-regulation of oil level in the fish industry)

Repková, V.

s. 43-46

Výsledky spolupráce Výskumného ústavu potravinárskeho v RVHP v rokoch 1966-1970 a ďalšia činnosť v rokoch 1971-1975

(Results of the co-operation of the Research Institute for food in the CMEA (Council of Mutual Economic Aid) in the years 1966-1970 and further activities in the years 1971-1975)

Burák, Š.

s. 47-49

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 50-52

Číslo 3 / Issue 3

Štúdium teploty a času na inaktiváciu hydroperoxidáz vo vzťahu k zmyslovým a nutričným faktorom

(A study of the influence of heat and time on inactivation of hydroperoxidases in relation to the sensuous and nutritive factors)

Šulc, Š.

s. 1-10

Nový způsob chlazení větších objemů mléka

(New way of cooling larger volumes of milk)

Hořejší, V.

s. 11-17

v češtině (in Czech)

Rozvoj potravinárskeho priemyslu a jeho perspektívy - požiadavka racionálnej výživy

(Development of food industry and its prospects - a requirement of national nourishment)

Piš, E.

s. 18-21

Enzymatické systémy, ktoré sa zúčastňujú zrenia a krehnutia mäsa. II

(Enzymatic systems which take part at the ageing and tenderizing process of meat. II)

Bystrická, E.

s. 22-28

Konzervovanie obilia

(Preservation of corn)

Červeňová, E.

s. 29-37

Vhodnosť použitia nevratných obalov

(Convenience of use of non-reversible packings)

Kačeňák, I.

s. 38-42

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 43-46

Číslo 4 / Issue 4

K 50. narodeninám Ing. Ladislava Bobiša, CSc.

(The 50th jubilee of Ing. Ladislav Bobiš, CSc.)

s. 1-2

Reologické vlastnosti pien z marhuľového pretlaku

(The rheological properties of apricot purée foam)

Váryová, M.

s. 3-13

Mikrovlnová pasterizácia ovocných štiav

(The microwave pasteurization of fruit juices)

Grodovský, M.

s. 14-20

Vplyv zmrazovania a mraziarenského skladovania na niektoré vlastnosti smotany

(The influence of freezing and cold storage on some properties of cream)

Krkošková, B.

s. 21-31

Mikrobiologické problémy kulinárne pripravených zmrazených hotových jedál

(The microbiological problems of cuisine-prepared frozen foods)

Šepitková, J.

s. 32-39

Balenie ovocia a zeleniny do zmrašťovacej PE fólie

(The shrinkwrapping of fruit and vegetables)

Kačeňák, I.

s. 40-48

Konzultácia špecialistov témy 2.1 a 4.3 RVHP v roku 1972

(The consultations of specialists for the theme 2.1. and 4.3. CMEA (Council of Mutual Economic Aid) in the year 1972)

s. 49-0

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 50-52

**Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho
Slovenskej poľnohospodárskej akadémie, vol. 12, 1973**

Číslo 1 / Issue 1

K päťdesiatinám s. Ing. Pavla Pagáča, CSc.

(The fiftieth anniversary of Ing. Pavol Pagáč, CSc.)
s. 1-2

O činnosti Výskumného ústavu potravinárskeho SPA za rok 1972

(The activities of the Food Industry Research Institute of Slovak Agricultural Academy in 1972)
Burák, Š.
s. 3-5

Význam neenzymatického hnědnutí v technologii neúdržných potravin

(The importance of non-enzymatic browning in the technology of spoilable foods)
Kyzlink, V.
s. 6-9
v češtine (in Czech)

Sušenie zeleniny vo fluidnej vrstve

(The drying of vegetables in fluid layer)
Nevenkin, S.
s. 10-15

Využitie vysokofrekvenčnej energie pre ohrev kvapalných produktov (mlieka)

(The application of the microwave energy on the heating of liquid products (milk))
Ondříšková, M. - Grodovský, M.
s. 16-26

Výroba mrazeného špenátu na kontinuálnej linke

(The production of frozen spinach on the continuous line)
Martiš, F.
s. 27-32

Chaldiarenský sklad ovocia a zeleniny na ŠM Štítnik

(The fruit and vegetable cold store in Štítnik)
Jäger, F.
s. 33-43

Príspevok k valorizácii neštandardného ovocia

(The contribution to the non-standard fruit valorization)
Hollý, M.
s. 44-46

Prehľad výsledkov vedecko-výskumných úloh Výskumného ústavu potravinárskeho SPA za rok 1972

(The survey of scientific-research results in the Food Industry Research Institute of Slovak Agricultural Academy in 1972)
s. 47-51

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)
s. 52-56

Číslo 2 / Issue 2

K 60. narodeninám s. Karola Janka

(The 60th jubilee of Karol Janko)
s. 1-2

Vplyv dávky ionizujúceho žiarenia na stabilitu tukov

(The effect of the irradiation dose on the stability of fats)

Salková, Z.
s. 3-11

Výber vhodných metód sledovania akosti mrazeného masla

(The selection of the suitable methods for testing the frozen butter quality)

Krkošková, B. - Grznárová, A.
s. 12-20

Vliv tepelných šoků a iradiace na germinabilitu, senzitivizaci a přežívání bakteriálních spor

(The effect of heat shocks and irradiation on the germinability, sensitization and survival of bacterial spores)

Šťastná, J. - Vinter, V. - Babička, J. - Lešková, Z.

s. 21-36

v češtině (in Czech)

Širšie rozvedenie významu biologického obsahu kvasiniek vo vzťahu k výžive

(Broader analysis of the importance of the biological content of the yeast cells in relation to the nutrition)

Píš, E.

s. 37-42

Skladovanie ovocia a zeleniny v ionizovanom ovzduší

(The storing of the fruits and vegetables in ionized atmosphere)

Tvarožek, V.

s. 43-48

Poznatzky zo zahraničných ciest do NDR a RSR

(The experiences from study journeys to GDR and RSR (German Democratic republic and Roman Socialistic Republic))

Kačeňák, I.

s. 49-52

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 53-56

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Určovanie rýchlostí skupenskej premeny pri zmrazovaní potravín

(The state transformation rate determination at the food freezing)

Mečárik, K.

s. 1-11

Sledovanie akosti mraziarenského masla po vyskladnení

(The frozen butter quality after its unloading)

Krkošková, B. - Grznárová, A.

s. 12-19

Uplatnenie mikrovlnového ohrevu pri spracovaní ovocia na polotovary

(The applicaiton of microwave heating by the fruit processing into the semi-finished products)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 20-31

Význam priepustnosti obalov pre potravinársku obalovú techniku

(The importance of hte permeability of the packings for the food packaging technics)

Kačeňák, I.

s. 32-37

Skúsenosti so stanovením kyseliny L-askorbovej, kyseliny L-dehydroaskorbovej a reduktónov

(Experiences with the determination of the L-ascorbic acid, L-dehydroascorbic acid and the reductones)

Kapusníková, M.

s. 38-46

Výroba ovocných štiav

(The fruit juices production)

Červeňová, E.

s. 47-50

Vplyv rýchlosti a skladovacej teploty na oxidáciu tuku a zmeny štruktúry masla a smotany

(The influence of freezing rate and storage temperature on fat oxidation and structure of butter and cream)

Krkošková, B. - Görner, F.

s. 51-59

Poznanky z výskumu technológie mrazených diétnych pokrmov

(The knowledges from the research of technology of frozen dietetic meals)

Pálenkár, P.

s. 60-65

I. zjazd absolventov potravinárskych študijných odborov Chemickotechnologickej fakulty Slovenskej vysokej školy technickej, nositeľky Radu republiky

(1st Meeting of food branches graduates of Faculty of Chemical Technology of Slovak Polytechnical University, Order of Republic winner)

Smirnov, V.

s. 66-67

Z činnosti orgánov RVHP v potravinárskom priemysle

(About the activity of the COMECON organs in the food industry)

s. 68-69

Naši jubilanti

(To the jubilee of our research workers)

s. 70-0

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 71-75

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho Slovenskej poľnohospodárskej akadémie, vol. 13, 1974

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Dvojčíslo vyšlo ako zborník prednášok z konferencie „Výroba mrazených hotových jedál a polotovarov“, ktorá sa konala 16. a 17. novembra 1973 v Piešťanoch

Otvorenie konferencie

(Opening of the conference)

s. 1-2

Perspektívy rozvoja výroby hotových pokrmov a polotovarov na priemyselnej báze

(The perspective development of the prepared and semi-prepared foods production on industrial bases)

Šinko, J.

s. 3-6

Predpoklady na zabezpečenie veľkovýroby hotových pokrmov a polotovarov v Slovenskej socialistickej republike

(Assumptions for assurance of the largescale production of ready-to-serve meals and semi-products in Slovak socialistic republic)

Mlynarovič

s. 7-14

Podiel výskumu na zabezpečovaní výroby hotových pokrmov a polotovarov

(The research part in semi-prepared and prepared foods production)

Šulc, Š.

s. 15-23

Svetový trend pri riešení problematiky spoločného stravovania

(World-wide trend in the solution of the problems of communal alimentation)

Bystrická, E.

s. 24-36

Perspektívy využitia priemyselne vyrábaných hotových pokrmů ve zdravotnických zařízeních

(The perspectives of utilizing the industrially produced prepared foods in the hospitals)

Doberský, P.

s. 37-40

Perspektívy využitia priemyselne vyrábaných hotových pokrmov v školskom stravovaní

(The perspectives of the utilizing the prepared foods industrially produced in the school boarding)

Gara, K.

s. 41-47

Vplyv rôznych spôsobov zmrazovania na kvalitu hovädzieho mäsa

(The influence of various freezing methods upon beef quality)

Kominarskaja, A. K.

s. 48-52

Uwagi do rozmrażania mięsa w urządzeniach przemysłowych

(The meat defrosting in the industrial equipments)

Urbaniak, M. A. - Jerzykowski, J. T.

s. 53-63

v poľštine (in Polish)

Sortiment zmrazených polotovarov a hotových jídel

(The assortment of the frozen semi-prepared and prepared foods)

Smotlacha, M.

s. 64-69

v češtine (in Czech)

Predpoklady na zavedenie výroby mrazených hotových pokrmov a polotovarov v mraziarskom závode Bratislava

(The assumption for introducing the production of frozen prepared and semi-prepared foods in freezing plant in Bratislava)
Klempa, Š.
s. 70-74

Poznatzky z riešenia mraziarskej technológie prípravy mrazených pokrmov

(The informations of the solution of the freezing technology of the frozen foods preparation)
Pálenkár, P. - Hriadelová, O.
s. 75-80

Výrobní linky na výrobu hotových jídel a polotovarů

(The production lines for the semi-prepared and prepared foods)
Burian, J.
s. 81-95
v češtině (in Czech)

Obalové materiály z hľadiska mraziarskej úchovy potravín

(Packaging materials from the standpoint of foods freezing preservation)
Kačeňák, I.
s. 96-103

Zkušenosti s rozmrazováním zmrazených hotových pokrmů za použití vysokofrekvenčního ohřevu

(The experiences with the defrosting of the prepared frozen foods by using the high-frequency heating)
Pelnařová, L.
s. 104-114
v češtině (in Czech)

Zhodnocení různých způsobů rozmrazování a ohřevu zmrazených dietních jídel

(The valorization of the different defrosting and heating methods of the frozen diets)
Fuchsová, A.
s. 115-120
v češtině (in Czech)

Mraziarske zariadenia a distribučný predaj mrazených hotových výrobkov u nás a v zahraničí

(The freezing equipments and the distribution sale of frozen prepared foods in our and in foreign countries)
Kuba, P.
s. 121-123

Mrazírenské zařízení pro skladování a distribuci mrazených hotových pokrmů u nás a v zahraničí

(The freezing equipments for the storage and distribution of frozen prepared foods in our and in foreign countries)
Skřivan
s. 124-132
v češtině (in Czech)

Zmeny v mrazených hotových pokrmoch počas skladovania

(The changes in the frozen prepared foods during the storage)
Pálenkár, P. - Kapusníková, M.
s. 133-136

Porovnanie nutritívnej hodnoty mrazených a sterilizovaných hotových pokrmov

(The nutritive value comparison of the frozen and sterilized prepared foods)
Petríková, D. - Pavlíková, A.
s. 137-140

Mikrobiológia mrazených potravín

(Microbiology of frozen food)
Lešková, Z. - Šubík, J. - Behůň, M.
s. 141-152

Teplovzdušné rozmrazovacie zariadenie

(The airheating defrosting equipment)
Polášek, M.
s. 153-164

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 13, 1974

Číslo 3 / Issue 3

Problém životného prostredia

(The problem of living environment)

Buša, J.

s. 1-6

Výskumné práce Centrálného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu v Budapešti za r. 1972

(The activity of the Hungarian Central food research institute in 1972)

Simek, F.

s. 7-16

Fyziologické a biochemické aspekty klíčenia spór vláknitých húb

(The physiologic and biochemic aspects of the fibre mushrooms spores germination)

Behúň, M. - Šubík, J.

s. 17-24

Štúdium zrenia mäsa za rozličných podmienok

(The study of meat riping under the different conditions)

Klempová, F.

s. 25-33

Pokrok v zahusťovaní a dehydratácii kvapalných potravín

(The progress in the concentration and the dehydration of the liquid foods)

Šepitka, A.

s. 34-46

Polarografické stanovenie kyseliny L-askorbovej

(The L-ascorbic acid polarographic determination)

Lazar, E.

s. 47-51

Prehľad výsledkov vedecko-výskumných úloh Výskumného ústavu potravinárskeho SPA za rok 1973

(Survey of the scientific-research results in the Food Industry Research Institutes Slovak Agricultural Academy in 1973)

s. 52-55

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 56-59

Číslo 4 / Issue 4

Some remarks on the defreezing of meat in industrial conditions

(Poznámky k rozmrazovaniu mäsa v priemyselných podmienkach)

Urbaníak, M. A. - Jerzykowski, J. W.

s. 1-11

v angličtine (in English)

Praktické aspekty teplotných zásahů do průběhu germinace a postgerminačního vývoje bakteriálních spor

(Practical aspects of the changes of the germination and outgrowth of spores induced by the changes of the cultivation temperature)

Šťastná, J. - Vinter, V. - Babička, J. - Lešková, Z.

s. 12-27

v češtině (in Czech)

Nutričné hodnotenie hotových mrazených jedál

(The nutritive evaluation of the frozen prepared dishes)

Thalmeinerová, A.

s. 28-40

Uplatnenie automatického penetrometra na objektívne meranie konzistencie plodín

(The objective measurement of the products consistency by the use of automatic penetrometer)
Tvarožek, V.
s. 41-47

Obaly a obalová technika v potravinárstve
(The packing and technique in the food industry)
Kačeňák, I.
s. 48-53

Novinky zo zahraničnej literatúry
(Abstracts from foreign literature)
s. 54-57

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 14, 1975

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Dvojčíslo vyšlo ako zborník prednášok z medzinárodnej konferencie „Progresívne spôsoby konzervácie potravín“, ktorá sa konala 4. a 5. júna 1974 v Starom Smokovci

Predhovor

(Opening of the conference)

s. 1-0

Využití enzymové analýzy v potravinářství

(The exertion of enzyme analysis in the food industry)

Šícho, V.

s. 2-6

v češtine (in Czech)

Vliv činitelů prostředí na klíčení bakteriálních spor a na jejich další vývoj

(Influence of environment agents on germination of bacterial spores for their further development)

Vinter, V. a kol.

s. 7-19

v češtine (in Czech)

Význam a způsoby konzervace potravin chladem

(Significance and ways of food conservation by cooling)

Dvořák, Z.

s. 20-25

v češtine (in Czech)

The applications of high frequency field in food industry

(Využití vysokofrekvenčního pole v potravinářském průmysle)

Demeczky, M.

s. 26-39

v angličtině (in English)

Teoretické základy sterilizace a nové směry v sterilizační technice

(Theoretical principles of sterilization and new tendencies in the technique of sterilization)

Šorman, L.

s. 40-52

Dehydratácia ako progresívny spôsob úschory potravín

(Dehydration as the progressive method of the food preservation)

Šepitka, A.

s. 53-89

Použití tlakových a teplotních rázu v potravinářském průmyslu, zvláště v procesu sušení

(The use of pressure and temperature impacts in food industry especially in drying process)

Kopřiva, M. - Adam, M.

s. 90-103

v češtine (in Czech)

Teoretické základy využití mikrovlnového ohřevu v potravinářském průmysle

(The theoretical principles of microwave heating utilization in the food industry)

Grodovský, M.

s. 104-111

Možnosti použití mikrovlnového ohřevu při průmyselném zpracování potravin

(Possibilities of the use of microwave heating at industrial processing of foods)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 112-116

Využití membránových procesů při konzervaci potravin

(Utilization of membrane processes during conservation of foods)

Brokeš, P.

s. 117-118

Nové způsoby tvarování potravinářských výrobků

(New ways of shaping of food products)

Škarek, L.

s. 119-126

v češtině (in Czech)

Diskusný príspevok generálneho riaditeľa LIKO s. Jána Marcelyho

(The discussion contribution of general director LIKO Ján Marcely)

s. 127-128

Využitie chladu pri úchove potravín

(The exertion of cooling for food preservation)

Šulc, Š.

s. 129-137

Zmrazovanie kvapalných potravín

(The freezing of liquid foodstuffs)

Polášek, M.

s. 138-143

Freezing with liquid nitrogen

(Freezing with liquid nitrogen)

Pap, L.

s. 144-146

Chladiarenský automobil Š1203 vychladzovaný a poháňaný kvapalným propánom

(The cooling motorcar Š1203 being cooled and driven by the liquid propane)

Jäger, F - Lang, R.

s. 147-154

Nová metóda defrostácie potravinárskych produktov

(New method of defreezing of food products)

Mihalik, J.

s. 155-159

Využitie biokonzervácie v potravinárskom priemysle

(The exertion of bioconservation in the food industry)

Ginterová, A.

s. 160-164

Možnosť využitia ionizujúceho žiarenia na úchovu potravín

(Possibility of utilization of ion-radiation for the preservation of foods)

Salková, Z.

s. 165-172

Použitie nízínu v potravinárstve

(The use of nisin in food industry)

Hanula, P.

s. 173-177

Vplyv elektroionizácie na kinetiku zrenia plodín

(Influence of electroionization on crops ripening kinetics)

Tvarožek, V.

s. 178-181

Niektoré aspekty použitia antifungálnych látok v potravinárstve

(Some aspects of the use of antifungal matters in food industry)

Behúň, M. - Šubík, J. - Dudíková, E.

s. 182-187

Využitie progresívnych surovín v mlynsko-pekárskom priemysle - diskusný príspevok s. Pláteníka

(The exertion of the progressive raw matters in mill-bakery industry - the discussion contribution of c. Pláteník)

s. 188-189

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Štúdium hnednutia potravín v modelovom systéme 1,4-benzochinónu a kazeínu

(Food browning study in the 1,4-benzoquinone and casein model system)

Pokorný, J. - Hegedúšová, B. - Nguyen-thien, L.

s. 1-9

Mechanizmus účinku antifungálnych antibiotík

(Mechanism of the effect of antifungal antibiotics)

Šubík, J.

s. 10-21

Ernährungstoxikologische Probleme beim Einsatz von Verpackungswerkstoffen aus Plasten

(Nutritive toxicological problems by using plastics as packing materials)

Uhde, W. J.

s. 22-30

v nemčine (in German)

Racionalizácia a inovácia v obalovej technike potravinárskeho priemyslu

(Packing technique rationalization and innovation in food industry)

Kačeňák, I.

s. 31-35

Príspevok k štúdiu sledovania skutočného obsahu vitamínu C v tepelne opracovaných potravinách

(Contribution to the study of the real C vitamin content following in heat treated foods)

Kapusníková, M. - Krkošková, B.

s. 36-44

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 45-48

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 15, 1976

Číslo 1 / Issue 1

Príspevok ku kvantitatívnemu určovaniu farbív v koreninovej papríke

(The contribution for quantitative colour determination in the red pepper)

Haspelová-Horvátovičová, A. - Horičková, B.

s. 1-8

Progresívny spôsob výroby mletej koreninovej papriky a jej vlastnosti

(The progressive method for the ground red pepper production and its properties)

Šepitka, A.

s. 9-18

K problematike vhodnej metódy extrakcie mliečneho tuku

(The problem of the suitable extraction method of the milk fat)

Krkošková, B. - Crkoňová, H.

s. 19-26

Endogénna respirácia nehomogenizovaného materiálu

(The endogeneous respiration of the non-homogeneous material)

Tvarožek, V. - Morávková, O.

s. 27-38

Antimikrobiálne dezinfekčné látky a ich aplikácia v potravinárstve

(The antimicrobiological disinfection substances and their application in food industry)

Šepitková, J.

s. 39-44

Využitie mikroorganizmov pri riešení problému hladu

(The utilizing of the microorganisms in solving the starving problem)

Bojňanská, A.

s. 45-53

Zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 54-58

Číslo 2 / Issue 2

Zmeny štruktúry triglyceridových molekúl bravčového tuku spôsobené gama-žiarením

(Triglyceride molecules structure changes in the porc fat caused by the gamma-radiation)

Salková, Z. - Koman, V.

s. 1-8

Použitie Butacorinu na ochranu kovových obalov na potravinárske výrobky proti korózii

(Use of Butacorine for food product metal wrapping protection against corrosion)

Kačeňák, I.

s. 9-18

Kombinované spôsoby ohrevu v potravinárstve

(The combined heating methods in the food industry)

Vašicová-Kostolanská, J.

s. 19-23

Porovnanie nutričnej hmoty pokrmov pripravených priemyselne a pokrmov pripravených podľa noriem verejného stravovania

(Comparison of nutritive values in commercial prepared meals with meals prepared according the catering norms)

Thalmeinerová, A.

s. 24-35

Meranie ionizácie v skladovom ovzduší

(The storage atmosphere ionization measurement)

Tvarožek, V.
s. 36-41

Volatilné fungicídne látky a ich aplikácia v potravinárstve
(Volatile fungicid substances and their application in food industry)
Šepitková, J.
s. 42-46

Číslo 3 / Issue 3

Zmeny chemickej štruktúry mrazeného masla
(The structure changes in the frozen butter)
Krkošková, B.
s. 1-9

Vplyv teploty a času na aktivitu mitochondriálnej ATP-ázy a respiračnú aktivitu mitochondrií pečene
(Temperature and time effect on the mitochondrial ATP-ase and on the respiration activity of the liver mitochondria)
Klempová, F. - Čepková, V.
s. 10-18

Príspevok k problematike analytických metód
(The problems of the quick analytical methods)
Tvarožek, V. - Warenich, J.
s. 19-25

Fortschritte und neue Problemstellungen auf dem Gebiete der Warenpflege
(Progresses and new problems in the area of the good protectings)
Grundke, G.
s. 26-38
v nemčine (in German)

Príspevok k štúdiu aromatických látok potravín
(Contribution to the study of the aromatic compounds)
Cupáková, M.
s. 39-45

Novinky zo zahraničnej literatúry
(Abstracts from foreign literature)
s. 46-48

Číslo 4 / Issue 4

Agropotravinársky komplex a objektívne posudzovanie jeho výsledkov
(The agriculture and food industry complex and the objective evaluation of its results)
Paulovičová, Z. - Burák, Š.
s. 1-5

Porovnanie koncentrácie jednotlivých aminokyselín sójovej múky a rozličných druhov mäsa
(The comparison of individual amino acids in soy meal with their concentration in different meat kinds)
Thalmainerová, A. - Kováčová, K.
s. 6-13

Kombinácia plynovej chromatografie a hmotnostnej spektrometrie
(Combination of gas chromatography (GC) and of mass spectrometry (MS) methods)
Lazar, E.
s. 14-29

Uplatnenie dielektrického a mikrovlnového ohrevu pri rozmrazovaní potravín
(The application of the dielectric and microwave heating in food defrosting)
Vavřík, A.
s. 30-36

Súčasná perspektíva metódy čistenia odpadových vôd zo závodov potravinárskeho priemyslu

(The contemporaneous and the perspective methods of food industry plant waters cleaning)

Vavřík, A. - Olekšák, J.

s. 37-43

Využitie kvapalného propánu pri chladiarenskej automobilovej doprave

(The use of the liquid propan in refrigerated automobil transport)

Jäger, F.

s. 44-52

Spolupráca Výskumného ústavu potravinárskeho s niektorými organizáciami v 6. päťročnici

(The collaboration of the Food Research Institute with some organizations in the 6th 5-year plan)

Paulovičová, Z.

s. 53-60

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 16, 1977

Číslo 1 / Issue 1

Príspevok k formulovaniu cieľov pre komplexný výskum v oblasti potravinárskej sanitácie

(The contribution to the formulation of aims for the complex research in the area of food industry sanitation)

Krébes, T.

s. 1-7

Vývoj tabuliek zloženia a výživových hodnôt potravín

(The development of the food composition "tables" and of the food values)

Strmiska, F. - Holčíková, K. - Strmisková, G.

s. 8-22

Štúdium vplyvu rýchlosti chladenia na frakcionáciu mliečneho tuku

(The cooling effect rate study on the fractionating of the milk fat)

Krkošková, B. - Cupáková, M.

s. 23-30

Uplatnenie nemäsových bielkovín pri výrobe mäsových výrobkov

(The application of non-meat proteins in the meat products production)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Strmisková, G.

s. 31-38

Rozvoj chladenej prepravy niektorých poľnohospodárskych produktov a potravinárskych výrobkov

(Some agricultural and food products cooled transport development)

Bystrická, E.

s. 39-48

Konzultácie špecialistov krajín členských štátov RVHP, zúčastnených na riešení úloh-tém v mnohostrannej spolupráci roku 1976

(The consultations of COMECON member-country specialists participating insolving the task themes in multilateral cooperation in the year 1976)

s. 49-54

Číslo 2 / Issue 2

Sledovanie kinetiky tvorby uhľovodíkov v ožiarenom živočíšnom tuku

(The kinetics following of the hydrocarbons production in the irradiated animal fat)

Salková, Z. - Soják, L.

s. 1-9

Výpočet látkovej bilancie na operatívne riadenie zvárania cukrovín pri zhoršenej kvalite základnej suroviny

(The materials balance calculation for regime control in the boiling house at basic raw material quality change for the worse)

Závodský, Z.

s. 10-21

Príspevok k stanoveniu aminokyselín tryptofánu a cystínu v potravinárskych výrobkoch

(Contribution to the determination of tryptophane and cistine amino acids in food products)

Thalmeinerová, A.

s. 22-30

Uplatnenie polyfosfátov pri výrobe mäsových výrobkov

(The application of polyphosphates in meat products production)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 31-38

Hodnotenie kvality laboratórných výsledkov

(Quality evaluation of laboratory results)

Vacová, T.

s. 39-46

Označovanie potravinárskych výrobkov

(The designation of food products)

Bystrická, E.

s. 47-53

Číslo 3 / Issue 3

Deriváty karbonylkyanidfenylhydrazónu a ich vplyv na rast a metabolizmus mikrobiálnych buniek

(The derivatives of carbonyl cyanide phenylhydrazone and their influence on growth and metabolism of microbial cells)

Šubík, J. - Greksáková, O. - Greksák, M. - Takácsová, G.

s. 1-15

Mechanizácia v expedícii pekárenských výrobkov

(The mechanization in baker products expedition)

Polášek, M. - Hodúr, Š.

s. 16-29

Intenzifikácia chladenia chleba a ostatných pekárenských výrobkov

(The intensification of bread and other baker products cooling)

Chriaštel, L.

s. 30-37

Ingredencie v cereálnej technológii a ich použitie

(The ingredients in cereal technology and their application)

Dodok, L. - Mórová, E.

s. 38-46

Minimalizácia odpadov pri výrobe cukru

(The minimalization of wastes in sugar production)

Studnický, J.

s. 47-54

Číslo 4 / Issue 4

Úlohy Výskumného ústavu potravinárskeho vo vzťahu k plneniu záverov 7. pléna ÚV KSČ

(The tasks of Food Research Institute in dependence of 7. plenum ÚV KSČ conclusions performance)

Burák, Š. - Krkošková, B.

s. 1-2

O luminiscenčnej analýze potravinárskych surovín a výrobkov

(The luminescent analysis of food-raw materials and products)

Tvarožek, V. - Mihalkovičová, L. - Varenich, J.

s. 3-11

Laboratórna kontrola akosti potravinárskych výrobkov

(The importance of Laboratory control rationalization in food industry)

Vacová, T.

s. 12-19

Obohatenie cereálnych výrobkov netradičnými surovinami

(The cereal products enrichment by non-traditional raw materials)

Mórová, E. - Dodok, L.

s. 20-27

Izolácia, stanovenie a identifikácia aromatických látok

(Isolation, determination, identification of aromatic substances)

Cupáková, M.

s. 28-34

Dvojstranná spolupráca Výskumného ústavu potravinárskeho so socialistickými krajinami

(Bilateral co-operation of Food Research Institute with socialist countries)

Burák, Š.

s. 35-36

O výsledkoch konzultácie špecialistov témy 4.8 mnohostrannej spolupráce v rámci RVHP

(The results from specialists consultation of multilateral co-operation theme 4.8. in RVHP)

Vavřík, A.

s. 37-38

Komplexná racionalizačná brigáda pomáha skrátiť cyklus: výskum – vývoj - využitie

(The complex rationalization brigade helps cycle: research – development - exertion to shorten)

Polášek, M.

s. 39-40

Poznatky zo študijného pobytu vo varšavských pekárňach

(The experience from research journey to Warsaw bakeries)

Polášek, M.

s. 41-42

K nedežitým 60. narodeninám doc. RNDr. Jána Arpaia, CSc.

(At the occasion of deceased Doc. RNDr. Ján Arpai, CSc. 60 birthday)

s. 43-44

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 17, 1978

Číslo 1 / Issue 1

Zefektívňovanie výskumu a jeho realizácie vybranými riadiacimi činnosťami

(Efficiency of the research and his realization through selected managing activities)

Paulovičová, Z.

s. 1-4

Pokroky vo výskume biochemického účinku vybratých-antimikróbných látok a mechanizmov rezistencie mikroorganizmov proti nim

(Progress in biochemical effect research of selected antimicrobial agents and mechanisms of microorganisms resistance to them)

Šubík, J.

s. 5-11

Koncentráty všetkých mliečnych bielkovín

(The concentrates of all milk proteins)

Barabáš, J. - Krčál, Z.

s. 12-20

Kinetika kryštalizácie a rýchlosť skupenskej premeny pri zmrazovaní potravín

(Kinetics of crystallization and state transformation rate in food freezing)

Mečárík, K. - Havelský, V.

s. 21-32

Možnosti náhrady cukru ako sladidla

(The facilities of sugar substitution as sweetener)

Vacová, T. - Červeňová, E.

s. 33-39

Číslo 2 / Issue 2

K 50. narodeninám Ing. Štefana Buráka

(To 50th birthday of Ing. Štefan Burák)

s. 1-2

Termodynamické rovnováhy v roztoku sacharózy z hľadiska cukrovarníckej technológie

(Thermodynamic balances in sucrose solution from standpoint of sugar industry technology)

Závodský, L.

s. 3-20

Význam a možnosti znižovania spotreby cukru v potravinárskej výrobe

(The importance and facilities of sugar consumption lowering in food production)

Vacová, T. - Červeňová, E.

s. 21-28

Mikrovlnová pasterizácia piva

(Microwave beer pasteurization)

Grodovský, M. - Tomášek, K.

s. 29-34

Antimikróbne látky v dezinfekčných procesoch

(Antimicrobial agents in disinfection processes)

Šubík, J.

s. 35-42

Novinky zo zahraničnej literatúry

(Abstracts from foreign literature)

s. 43-46

Číslo 3 / Issue 3

K životnému jubileu s. Ing. Alojza Vavříka

(To jubilee of life of Ing. Alojz Vavřík)

s. 1

K šesťdesiatinám prof. Antona Rašku

(On the 60th birthday of Prof. Anton Raško)

s. 1-2

Hlavné úlohy riešené vo Výskumnom ústave potravinárskom v 6. päťročnici

(The principal tasks solved in Food Research Institute in 6th five-year plan)

Paulovičová, Z.

s. 3-8

Využitie osmózy v potravinárskom priemysle

(The utilization of osmosis in food industry)

Brokeš, P.

s. 9-21

Možnosti lepšieho zhodnotenia mliečného tuku

(The possibilities of better evaluation of milk fat)

Krkošková, B. - Cupáková, M.

s. 22-28

Možnosti využitia koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín

(The utilization possibilities of all milk proteins concentrates)

Krčál, Z. - Barabáš, J.

s. 29-33

Štúdium vplyvu kysnutia a zrenia na prežívanie nežiaducich mikroorganizmov v ovčom hrudkovom syre

(The study of fermentation and ripening influence on surviving of undesirable microorganisms in sheep cloddy cheese)

Prekoppová, J. - Slottová, A.

s. 34-39

Výskum a vývoj sterilizovaných pokrmov vo veľkom balení

(Research and development of sterilized dishes in big packing)

Hanula, P. - Kolečániová, V.

s. 40-45

K problematike ďalšieho rozvoja cukrovarníckeho priemyslu

(To problems of further development in sugar industry)

Vacová, T. - Červeňová, E.

s. 46-50

Číslo 4 / Issue 4

Rezistencia mikroorganizmov k antifugálnym látkam: biochemický a genetický základ rezistencie kvasiniek k mucidínu

(Resistance of microorganismus to antifugal agents: biochemical and genetic background of resistance of yeast to mucidin)

Šubík, J. - Takácsová, G.

s. 2-17

Vplyv zmien teploty v postgerminačnom štádiu na rast a životaschopnosť buniek *Bacillus cereus*

(The influence of temperature changes in postgerminating phase upon growth and vitality of *Bacillus cereus* cells)

Lešková, Z.

s. 18-23

Rozmrazovanie mikrovlnovou energiou

(Microwave energy de-freezing)

Vavřík, A.

s. 24-35

Vákuové chladenie chleba

(Vacuum cooling of bread)

Chriaštel, L.
s. 36-40

Zariadenie na počítanie a dávkovanie chleba do prepravných obalov

(Equipment for counting and dosing of bread to transporting containers)
Polášek, M.

s. 41-53

Interdisciplinárne prepojenie potravinárskej technológie a techniky

(Interdisciplinary overchanging of food technology and technique)

Vacová, T. - Krkošková, B.

s. 54-60

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 18, 1979

Číslo 1 / Issue 1

K životnému jubileu s. Márie Malovcovej

(To jubilee of life of Mrs Marie Malovcová)

s. 1-2

Problémy riadenia v mnohvrstvovom hierarchickom systéme

(Problems of management in multilayer hierarchy system)

Uličný, J. - Vavřík, A.

s. 3-13

Penetrometrické hodnoty konzistencie zeleniny a ovocia domáceho pôvodu

(Penetrometric values of vegetable and fruit consistency of inland provenance)

Tvarožek, V.

s. 14-23

K problematike rýchleho stanovenia obsahu tuku v mlieku a mliečnych produktov

(To problems of quick statement of fat content in milk and milk products)

Krkošková, B. - Šimková, E.

s. 24-29

Možnosti predĺženia trvanlivosti konzumného mlieka

(Facilities for prolonging the durability of the consumption milk)

Krčál, Z. - Prekopová, J.

s. 30-40

Príspevok k štúdiu chemického zloženia vybraných potravinárskych výrobkov

(Contribution for study of choice food products chemical composition)

Thalmeinerová, A.

s. 41-48

Současný stav ozařování odpadů a potravin

(Irradiation of waste and food at the present time)

Horáček, P.

s. 49-55

v češtině (in Czech)

Číslo 2 / Issue 2

Nekonvenčný prístup k riešeniu problémov mnohvrstvových hierarchických systémov

(Non conventional access to problems solution of multilayer hierarchic systems)

Uličný, J. - Vavřík, A.

s. 1-8

Vplyv heterocyklických N-alkylamínoxidov na rast a metabolizmus mikrobiálnych buniek

(Effect of heterocyclic N-alkyl amine oxides on the growth and metabolism of microbial cells)

Šubík, J. - Takácsová, B.

s. 9-24

Mikrovlnový ohrev pri kysnutí cesta

(Microwave heating at dough fermentation)

Vašicová, J.

s. 25-32

Netradičné využitie mliečneho tuku v novom sortimente nízkoenergetických nátierok

(Non traditional utilization of milk fat in new assortment of low energy pastes)

Krkošková, B. - Vacová, T.

s. 33-38

Vybrané poznatky zo súčasného výskumu využitia ionizujúceho žiarenia v potravinárstve

(Assorted informations from contemporaneous research of ionizing radiation utilization in food industry)

Salková, Z.
s. 39-48

Význam sledovania bielkovín a príbuzných látok pre kontrolu akosti požívatín
(Following significance of proteins and related substances for eatables quality control)
Vacová, T.
s. 49-52

Číslo 3 / Issue 3

K životnému jubileu Ing. Františky Klempovej
(To the life jubilee of Ing. Františka Klempová)
s. 1

Porovnanie účinkov jednorázovej a trvalej ionizácie na stabilizáciu kvality vybraných poľnohospodárskych a potravinárskych surovín
(Effects comparison of impact and permanent ionization to quality stabilization of selected agricultural and food raw materials)
Tvarožek, V. - Skalný, J. - Lukáč, P. - Mihalkovičová, L.
s. 3-19

Biochemické aspekty cytolytickej aktivity antimikróbne aktívnych amínoxidov
(Biochemical aspects of cytolytic activity of antimicrobially active amine oxides)
Takácsová, G. - Šubík, J.
s. 21-25

Vzťah sorpčných vlastností k baleniu chleba
(The relation of sorption qualities to bread packaging)
Kačeňák, I.
s. 27-39

Optimalizace kombinované degradace celulóзовých materiálů ozářením a enzymovou hydrolýzou
(Combined degradation optimization of cellulose materials through ionization and enzyme hydrolysis)
Ducháček, V. - Bludňovský, R.
s. 41-49
v češtině (in Czech)

Potreba vody a produkcia odpadových vôd v mliekárenskom priemysle
(Water need and production of waste waters in dairy industry)
Kojnoková, E.
s. 51-59

Číslo 4 / Issue 4

Inhibícia rastu a metabolizmu mikroorganizmov N,N-dimetyl-1-metyldodecylaminoxidom
(Inhibition of the growth and metabolism of microorganisms by N,N-dimetyl-1-metyldodecylamine-N-oxide)
Šubík, J. - Takácsová, G.
s. 1-5

Spôsoby hodnotenia farby rajčinového pretlaku
(Evaluation methods of tomato ketchup colour)
Drdák, M. - Příbela, A. - Gajdošíková, J.
s. 7-14

Fotometrické stanovenie bielkovín v pekárenských výrobkoch
(Photometric determination of proteins in bakery products)
Grodovský, M.
s. 15-21

Sledovanie zmien obsahu mastných kyselín počas extrúzneho spracovania kukurice
(Following changes of fatty acids contents during maize extrusion processing)
Mórová, E. - Takácsová, M. - Dodok, L.
s. 23-30

Aplikácia monoglyceridových emulgátorov pri výrobe mrazených smotanových krémov

(Application of monoglyceride emulsifiers in production of frozen ice creams)

Vacová, T. - Krkošková, B.

s. 31-34

Výskyt mikroorganizmov pri výrobe chleba

(Occurrence of microorganisms at bread production)

Juríková, K. - Šubík, J.

s. 35-39

Nutričné vlastnosti výrobkov zo sójových bielkovín. I. Nutričná hodnota sójových bielkovín

(Nutritive qualities of products from soybean proteins. I. Nutritive value of soybean proteins)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 41-47

Racionalizácia spotreby energie v potravinárskom priemysle

(Rationalization of energy consumption in food industry)

Šepitka, A.

s. 49-54

Príspevok Výskumného ústavu potravinárskeho k riešeniu problematiky čistenia odpadových vôd potravinárskeho priemyslu

(Food research institute contribution in problems solution of waste water treatment in food industry)

Olekšák, J.

s. 55-63

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 19, 1980

Číslo 1 / Issue 1

Vplyv technologických parametrov frakcionácie mliečneho tuku na fyzikálne vlastnosti frakcií

(The technological parameters influence of milk fat fractionation on the physical qualities of fractions)

Krkošková, B. - Vacová, T.

s. 1-7

Vplyv rozličných technologických faktorov na vlastnosti sušených koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín

(The influence of different technological factors on qualities of dried concentrates of milk proteins)

Barabáš, J.

s. 8-16

Nutričné vlastnosti výrobkov zo sójových bielkovín. II. Faktory obmedzujúce nutričnú hodnotu bielkovín sóje

(Nutritive qualities of products from soya proteins.II. Factors limiting nutritive value of soya proteins)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 17-22

Chunosť mliečneho tuku. I. Prehľad poznatkov o chuti a vôni mliečneho tuku

(The flavour of milk fat. I. The survey of knowledge about milk fat flavour and odour)

Cupáková, M. - Palo, V.

s. 23-28

Amínokyseliny, ich chemické a biologické vlastnosti

(Aminoacids, their chemical and biological properties)

Šubík, J. - Šubíková, V.

s. 29-38

Číslo 2 / Issue 2

Fotometrické stanovenie farby rajčinových pretlakov

(Photometric determination of ketchup colour)

Príběla, A. - Drdák, M. - Klempa, Š.

s. 1-8

Vplyv technologických parametrov frakcionácie mliečneho tuku na chemické zloženie frakcií

(Influence of technological parameters of milk fat fractionation on chemical structure of fractions)

Krkošková, B. - Vacová, T.

s. 9-15

Chunosť mliečneho tuku. II. Štúdium charakteru arómy maslového tuku a jeho frakcií

(The flavour of milk fat. II. The study of flavour character of butter fat and its fractions)

Cupáková, M. - Palo, V. - Copláková, M.

s. 17-22

Analyticko-numerické riešenie zmrazovania homogénnych materiálov

(The analytical-numeric solution of freezing homogenous materials)

Mečárik, K.

s. 23-31

Princíp a možnosti aplikácie luminometrie

(Principle and application possibilities of luminometry)

Šubík, J. - Šubíková, V.

s. 33-36

Uplatnenie koncentrácie sójovej bielkoviny pri výrobe modelových výrobkov na báze bravčového mäsa

(Applying of soya protein concentrate in production of model products on the base of pork meat)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Strmisková, G. - Dudášová, S.

s. 37-48

Štúdium predpokladov uplatnenia automatizovaných systémov riadenia vo vybranom potravinárskom závode - Riadenie kvality

(The presuppositions study for applying of automatized controlsystems in representative food plant - Control of quality)

Bolfová, J.

s. 49-54

Číslo 3 / Issue 3

K životnému jubileu Ing. Vladimíra Smirnova

(Jubilee of Ing. Vladimír Smirnov)

s. 1-2

Tovarnoznalecký luminoskop na objektívne hodnotenie kvality

(Technological luminoscope for objective quality evaluation)

Tvarožek, V.

s. 3-11

Problémy objektívneho hodnotenia kvality chleba

(The problems of objective bread quality evaluation)

Kačeňák, I.

s. 13-27

Aplikácia stabilizátorov pri výrobe mrazených smotanových krémov

(The application of stabilizers in production of icecreams)

Vacová, T. - Krkošková, B.

s. 29-34

Uplatnenie polyfosfátových aditív pri výrobe modelových výrobkov na báze bravčového mäsa

(Applying of polyphosphate additives in production of model products on the base of pork meat)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 35-45

Zmena kryoanabioticky konzervovaných potravín počas ich skladovania

(The changes of frozen foods during their storage)

Prugarová, A.

s. 47-56

Využitie farebných diferencií na hodnotenie rajčinového pretlaku

(The exploitation of coloured differences on ketchup colour evaluation)

Drdák, M. - Příbela, A. - Petříková, D.

s. 57-61

Číslo 4 / Issue 4

K 30. výročiu založenia Výskumného ústavu potravinárskeho

(To the 30th anniversary of the Food Research Institute foundation)

Paulovičová, Z.

s. 1-3

Výskum progresívnych metód kontroly kvality surovín a výrobkov

(The progressive methods research of quality control of raw materials and products)

Tvarožek, V. a kol.

s. 5-10

Pokroky vo výskume nových biocídnych látok a regulačných mechanizmov mikrobiálnych buniek

(The advances in research of biocidal substances and regulating mechanisms of microbial cells)

Šubík, J.

s. 11-17

Výskum vybraných procesov vo väzbe na inováciu a zvýšenie výživových vlastností výrobkov s využitím širokoprofilových a netradičných surovín

(Research of selected processes in structure to innovation and increase of nutritive qualities of products with utilization of wide-profiled and untraditional raw materials)

Krkošková, B. a kol.

s. 19-26

Výskum a vývoj kontinualizácie pekárskych liniek vo fáze od pece po expedíciu

(The research and development of bakery lines continuation in the phase from furnace up to expedition)

Polášek, M. a kol.

s. 27-32

Využitie nových fyzikálnych princípov a poznatkov v potravinárskom priemysle

(The utilization of new principles and knowledge in food industry)

Vavřík, A.

s. 33-38

Overovanie uplatnenia ionizujúceho žiarenia u skladovanej zeleniny a ovocia

(The applying verification of ionizing radiation in stored vegetables and fruit)

Salková, Z.

s. 39-43

Príspevok ku skvalitneniu cukrovarníckej technológie

(The contribution to the quality improvement of sugar industry)

Závodský, L. a kol.

s. 45-50

Bulletin Výskumného ústavu potravinárskeho, vol. 20, 1981

Číslo 1 / Issue 1

Vplyv prídavku srvátky a mliečnych bielkovín na fyzikálne a chemické vlastnosti mäsových výrobkov

(An influence of the whey and milk proteins' addition on physical and chemical properties of the meat products)

Krkošková, B. - Baranová, M.

s. 1-6

Vplyv kvality nakupovanej suroviny na kvalitu trvanlivého mlieka

(The influence of purchased raw material quality on the quality of durable milk)

Krčál, Z. - Prekopová, J. - Slottová, A.

s. 7-13

Výskum podmienok efektívnej inaktívácie mikroorganizmov N,N-dimetyl-1-metyldodecylaminom

(The research of the effective inactivation conditions of microorganisms by N,N-dimethyl-1-methyldodecylamine oxide)

Šubík, J. - Lešková, Z. - Gbelská, Y. - Dudíková, E. - Takácsová, G.

s. 15-25

Príspevok k štúdiu vplyvu zmrazovania na výslednú kvalitu a skladovaciú stabilitu potravín

(An contribution to the study of freezing influence on resulting quality and storage stability of foods)

Prugarová, A.

s. 27-33

Regenerácia oplachových odpadových vôd z umývačiek fliaš a ich recirkulácia

(The reconditioning of rinsing waste waters from bottle washers and their recirculation)

Olekšák, J.

s. 35-41

Mutagénna aktivita antimikrobiálnych látok a spôsoby jej detekcie

(The mutagenic activity of antimicrobial substances and the methods of its detection)

Horváthová, R.

s. 43-52

Číslo 2 / Issue 2

Štúdium optimalizácie technologických procesov výroby mrazených smotanových krémov

(The optimalization study of technological processes of the icecream production)

Vacová, T. - Krkošková, B. - Baranová, M.

s. 1-7

Regulácia rastu nežiaducej mikroflóry na povrchu surových trvanlivých mäsových výrobkov

(The growth regulation of an undesirable microflora on the surface of raw durable meat products)

Šubík, J. - Juríková, K.

s. 9-17

Genetická aktivita kyseliny 3-(5-nitro-2-furyl)akrilovej u kvasiniek

(The genetic activity of 3-(5-nitro-2-furyl) acrylic acid in yeast)

Horváthová, R. - Šubík, J.

s. 19-28

Stanovenie lipofilných vitamínov vysokotlakovou kvapalinovou chromatografiou. I.

(A determination of the lipophile vitamins by the high-pressure liquid chromatography method. I.)

Špaňár, M. - Grodovský, M.

s. 29-32

Vplyv prídavku polyfosfátových aditív na akosť párkov obyčajných

(An influence of the polyphosphate additives addition on the usual sausages quality)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 33-41

Riadenie mnohovrstvových hierarchických systémov v podmienkach neurčitosti

(The control of the multilayer hierarchic systems in indeterminacy conditions)

Uličný, J. - Vavřík, A.

s. 43-50

K životnému jubileu Dr. Ing. Ladislava Závodského

(On the 60th birthday anniversary of Dr. Ing. Ladislav Závodský)

s. 51-52

K životnému jubileu Ing. Teodora Krébesa

(On the 50th birthday anniversary of Ing. Teodor Krébes)

s. 53-54

Číslo 3 / Issue 3

Karbonylové zlúčeniny v mliečnom tuku a jeho frakciách

(The carbonyl compounds in milk fat and in its fractions)

Cupáková, M. - Palo, V.

s. 1-6

Možnosti využitia škrobov pri výrobe mäsových výrobkov

(The utilization possibilities of starches in the production of meat products)

Klempová, F. - Pálenkárová, S.

s. 7-13

Štúdium zmien obsahu vitamínov B1, B2 a B6 a niektorých mikrobiologických ukazovateľov pri rôznych spôsoboch termosterilizácie hrachu

(The study of capacity changes of vitamins B1, B2 and B6 and some microbiologic coefficients in various methods of the peas thermosterilization)

Hozová, B. - Šorman, L.

s. 15-21

Stanovenie lipofilných vitamínov vysokotlakovou kvapalinovou chromatografiou. II.

(A determination of the lipophile vitamins by the high-pressure liquid chromatography method. II.)

Špaňár, M. - Grodovský, M.

s. 23-27

Využitie elektrofyzikálnych metód pri tepelnej úprave potravín živočíšneho pôvodu

(Utilization of electrophysical methods in the thermal treatment of animal origin food)

Smirnov, V. - Šúrová, E. - Uherová, R. - Takácsová, M.

s. 29-36

Odpadní vody mlékárenského průmyslu a jejich čištění

(The waste waters in dairy industry and their cleaning)

Svoboda, M.

s. 37-51

v češtine (in Czech)

Číslo 4 / Issue 4

20. výročie nášho časopisu

(The 20th anniversary of our Bulletin)

Burák, Š.

s. 1-2

Problémy balenia ožiarených potravín

(The packaging problems of irradiated foods)

Kačeňák, I.

s. 3-16

Rýchle stanovenie kazeínu

(The fast determination of casein)

Vacová, T. - Bubelíniová, E. - Klimentová, E.

s. 17-21

Oxidatívne zmeny skladovaných mrazených potravín

(The oxidative changes of stored frozen foods)

Prugarová, A. - Šorman, L.

s. 23-29

Vplyv ťažkých kovov na stabilitu kyseliny askorbovej

(The influence of heavy metals on the stability of ascorbic acid)

Balážiková, M. - Drdák, M.

s. 31-35

Kvalita a trvanlivosť nátierok na báze mliečneho tuku

(The quality and durability of spreads on the basis of milk fat)

Krkošková, B. - Vacová, T.

s. 37-43

Inaktivovaná ovsená múka a sledovanie jej fyzikálnochemických ukazovateľov počas skladovania

(The inactivated oatmeal and following of the physico-chemical indicators during storage)

Mórová, E. - Dodok, L. - Sůrová, E.

s. 45-49

Účinok kovov na reakcie neenzymatického hnednutia

(The effect of metals on the reactions of non-enzymatic browning)

Drdák, M. - Balážiková, M.

s. 51-56

Progresívny spôsob získavania cibulových práškov, granulí a vločiek fluidnou technológiou

(The progressive method for obtaining of onion powder, granules, flakes with fluid technology)

Horčín, V. - Šimeková, E. - Balúch, J.

s. 57-60

Zloženie a biologická hodnota niektorých nemäsových bielkovín používaných pri výrobe mäsových výrobkov

(The structure and biological value of some non-meat proteins used in production of meat products)

Buchtová, V. - Dubravický, J. - Barteková, Z. - Strmisková, G.

s. 61-65

Instantná ovsená múka

(The instant oat meal)

Mórová, E. - Dodok, L. - Sůrová, E. - Buchtová, V.

s. 67-71

K životnému jubileu Ing. Zlatice Paulovičovej

(To the life anniversary of Ing. Zlatica Paulovičová)

s. 73-74

K sedemdesiatinám prof. Ing. dr. Gustáva Janíčka, DrSc.

(On the 70th birthday of Prof. Ing. Dr. Gustáv Janíček, DrSc.)

s. 75-76

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 21, 1982

Číslo 1 / Issue 1

Príhovor k prvému číslu nového celoslovenského vedeckého časopisu „Bulletin potravinárskeho výskumu“

(An adress to 1st number of the new Slovak Scientific journal „Bulletin potravinárskeho výskumu“)

Szokolay, A.

s. 1-2

Komplexná ochrana akosti požívatin

(A complex protection of eatables quality)

Szokolay, A.

s. 3-8

Stav výskumu a perspektívy základného výskumu v oblasti potravinárskej chémie na Slovensku

(The research state and basic research perspectives in the range of food chemistry in Slovakia)

Príbelá, A. - Šorman, L. - Škárka, B.

s. 9-18

Príspevok k možnosti modelovania jedlých tukov na zvolený súhm výsledných vlastností. I. Úvodné poznatky a práce

(A contribution to modelling possibilities of edible fats on chosen complex of resulting properties. I. Preliminary knowledge and works)

Koman, V.

s. 19-36

Využitie ultrafiltračného zariadenia VÚ LIKO pri spracovaní enzýmov

(An utilization of the ultrafiltration equipment in the Research Institute LIKO in processing of enzymes)

Hlavačka, V. - Svorka, M. - Višacký, V.

s. 37-44

Distribúcia aromatických látok vo frakciách z rozdielnych druhov mliečného tuku

(A distribution of aromatic substances in the fractions from different kinds of milk)

Cupáková, M.

s. 45-52

Štúdium optimálnych podmienok tepelnej sterilizácie hotového pokrmu „Fazuľový prívarok“ v balení P 5/1 pre spoločné stravovanie

(A study of optimal conditions in heat sterilization of prepared meal „Fazuľový prívarok“ (bean-dope) in packaging P 5/1 for food service)

Mráz, I.

s. 53-52

Biochemické vlastnosti kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* so zníženým obsahom fosfatidylserínu

(Biochemical properties of the *Saccharomyces cerevisiae* yeasts with lowered phosphatidylserine content)

Gbelská, Y. - Kováč, L. - Šubík, J.

s. 69-82

Číslo 2 / Issue 2

Ing. Ladislav Bobiš, CSc., riaditeľ Výskumného ústavu hydinárskeho priemyslu, Bratislava, 60-ročný

(Ing. Ladislav Bobiš, CSc., Director of the Research Institute of Poultry, Bratislava, 60 years old)

Szokolay, A.

s. 1-3

Príspevok k možnostiam modelovania jedlých tukov na zvolený súhrn výsledných vlastností. II. Uplatnenie štruktúr triacylglycerolov

(Contribution to modelling possibilities of edible fats on chosen complex of resulting properties. II. Application of triacylglycerol structures)

Koman, V. - Csicsyová, M.

s. 5-18

Molekulárnobiologické základy rezistencie mikroorganizmov proti antifungálnym látkam

(Molecular-biological background of the resistance of microorganisms to antifungal agents)

Takáčsová, G. - Šubík, J.

s. 19-31

Vplyv teploty a dĺžky zohrevu na kvalitu tekutého ovocia sladeného fruktózou a xylózou

(Influence of temperature and heating time on the quality of liquid fruits sweetened with fructose and xylose)

Drdák, M. - Oravcová, V. - Jurkovičová, M.

s. 33-43

Vplyv inaktivovanej ovsenej múky na kvalitu lepku, cesta a sušienok

(The influence of inactivated oat flour on gluten, dough and crackers quality)

Dodok, L. - Mórová, E. - Gallová-Adášková, M.

s. 45-48

Skúsenosti so skladovaním ovsených sušienok

(Experiences with the storage of oat crackers)

Dodok, L. - Mórová, E. - Surová, E.

s. 49-52

Zariadenie na rozmerovú kontrolu chleba

(Equipment for dimensional bread control)

Polášek, M. - Kučera, A.

s. 53-57

Pôsobenie fyzikálnych a chemických vplyvov na funkčné a mechanické vlastnosti ultrafiltračných membrán X-50-25-60

(Effect of physical and chemical influences on the functional and mechanical properties of ultrafiltering membranes X-50-25-60 59)

Brokeš, P. - Hlavačka, V.

s. 59-67

Nový stabilizačno-filtračný prostriedok na výrobu piva vyrábaný z domácich surovín

(New stabilizing filtering agent for beer production produced from inland raw materials)

Tomášek, K. - Turaz, K.

s. 69-74

Číslo 3 / Issue 3

K normám a kvalite potravín

(Standards and quality of foods)

Hronček, J. - Husáková, M.

s. 1-16

Rýchly a citlivý spôsob diferenciacie živých a mŕtvych buniek kvasiniek

(Quick and sensitive method of differentiation of living and dead yeast cells)

Šubík, J.

s. 17-21

Využitie spektrofotometrie pri hodnotení arómy jabĺk

(Ultraviolet spectrophotometry utilization in an evaluation of apples aromas)

Príběla, A.

s. 23-29

Kinetika penového sušenia rajčiakového pretlaku pri zníženom tlaku a konštantných teplotách

(Foam-drying kinetics of ketchup at lowered pressure and at constant temperatures)

Šepitka, A.

s. 31-37

Vplyv energetického stavu mitochondrií na indukovanú syntézu alfa-D-glukozid-glukohydrolázy v bunkách kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*

(The influence of mitochondria energy state on induced synthesis of alpha-D-glucoside-glucohydrolase in *Saccharomyces cerevisiae* cells)

Dudíková, E. - Lešková, Z. - Šubík, J.

s. 39-45

Regenerácia odpadových vôd a ich recirkulácia

(Reconditioning of waste waters and their recirculation)

Olekšák, J.

s. 47-56

Štúdium produkcie a zloženia odpadových vôd pivovaru Vyhne a Topoľčany

(A study of the production and composition of waste waters in the breweries of Vyhne and Topoľčany)

Suhaj, M. - Krkošková, B.

s. 57-65

Úlohy vodného hospodárstva a účelnosť zavádzania noriem potreby vody

(Problems of water system and effectiveness of applying standard supply requirements)

Barancová, E. - Vavřík, A.

s. 67-72

Vysokokapacitná linka RVHP na opracovanie 6000 kusov kurčiat za hodinu

(High-capacity line for dressing 6000 chickens per hour developed on the basis of CMEA cooperation)

Bobiš, L.

s. 73-79

Potravinársky výskum v Japonsku

(Food research in Japan)

Bendová, K.

s. 81-82

K životnému jubileu Ing. Miroslava Behúňa

(To the life anniversary of Ing. Miroslav Behúň)

s. 83-84

Číslo 4 / Issue 4

Overenie štruktúrnej analýzy triacylglycerolových tukov a olejov použitím Grignardovho činidla

(A verification of the structural analysis of triacylglycerol fats and oils by utilization of the Grignard reagent)

Koman, V. - Hojerová, J. - Záhoranský, M.

s. 1-9

Bioprocesy a čas

(Bioprocesses and time)

Hronček, J.

s. 11-23

Sledovanie kyselín vo víne izotachoforézou

(Acid determination in wine by means of isotachopheresis)

Farkaš, J. - Koval', M. - Polonský, J.

s. 25-32

Vplyv zloženia kukuričného výluhu na produkciu alfa-amylyazy kultúrou *Bacillus subtilis*

(The influence of fermenting medium composition on alpha-amylase production by *Bacillus subtilis*)

Zemek, J. - Augustín, J. - Kuniak, L. - Bučková, O.

s. 33-42

Rýchly postup mineralizácie pri stanovení celkového dusíka Kjeldahlovou metódou

(Quick process of mineralization in determining total nitrogen by the Kjeldahl method)

Vacová, T. - Příbela, A.

s. 43-47

Biochemické a technologické základy výroby vína „sherry“ v Moldavskej SSR

(Biochemical and technological principles of the „Sherry“ wine production in the Moldavian Soviet Socialist Republic)

Kozub, G. I.

s. 49-60

Stanovenie dusičnanov v mrazenej zelenine pomocou iónovoselektívnej dusičnanej elektródy CRYTUR

(Determination of nitrates in frozen vegetables by means of the ion-selective electrode CRYTUR)

Prugarová, A. - Hnáthová, S.
s. 61-66

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 22, 1983

Číslo 1 / Issue 1

Identifikácia a stanovenie chlórovaných fenolov v požívatinách plynovou chromatografiou

(Identification and determination of chlorinated phenols in eatables by means of gas chromatography)

Klimentová, E. - Uhnák, J. - Veningerová, M.

s. 1-8

Stanovenie kyseliny vínnej vysokotlakovou kvapalinovou chromatografiou a kolorimetrickou metódou

(Determination of tartaric acid by means of high-pressure liquid chromatography and by the colorimetric method)

Špaňár, M. - Cupáková, M. - Perenyi, J.

s. 9-14

Porovnanie stanovenia rezíduí prometrynu v zemiakoch a mrkve chronometrickou metódou založenou na inhibícii Hillovej reakcie a vysokotlakovou kvapalinovou chromatografiou

(Comparative analysis of prometryne residues in potatoes and carrots by a chronometric method based on the inhibition of the Hill reaction and by high-pressure liquid chromatography)

Tekeľ, J. - Špaňár, M. - Kováč, J.

s. 15-20

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). I. Vlastnosti a stanovenie farbív bazy čiernej

(Common elder (Sambucus nigra) dyes. I. Characteristics and determination of common elder dyes)

Drdák, M. - Greif, G. - Farkašová, J.

s. 21-28

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). II. Postup spracovania bazy čiernej na koncentrát farbív

(Common elder (Sambucus nigra) dyes. II. The method of processing common elder to dyes concentrate)

Drdák, M. - Malík, F. - Šilhárová, A. - Greif, G.

s. 29-35

Testovanie oxigenačných parametrov modelu aktivácie čistenia odpadových vôd

(Testing of oxygenation parameters of an activation model in waste water treatment)

Krkošková, B. - Suhaj, M.

s. 37-43

Rozšírená možnosť určovania selektivity hydrogenovaných triacylglycerolov

(Wide-range possibility of determining the selectivity of hydrogenated triacylglycerols)

Koman, V. - Csicsayová, M. - Gálik, M.

s. 45-47

Ing. Štefan Klempa, riaditeľ Výskumného ústavu LIKO, 60-ročný

(Ing. Štefan Klempa, Director of the Research Institute LIKO, 60 years old)

Szokolay, A.

s. 49-50

Doc. Ing. Ján Farkaš, CSc., vedúci vedecký pracovník, 60-ročný

(Doc. Ing. Ján Farkaš, CSc., leading research worker, 60 years old)

Karovič, V.

s. 51-53

K životnému jubileu Ing. Vlastimila Tvarožka, CSc.

(On the occasion of the life anniversary of Ing. Vlastimil Tvarožek, CSc.)

Burák, Š.

s. 55-0

Číslo 2 / Issue 2

Štúdium vplyvu tenzidov a substrátu na produkciu celulózy hubou Trichoderma viride HV 4

(A study of tenside and substrate influence on the production of cellulases by the fungus Trichoderma viride HV 4)

Vollek, V. - Kočalková, I. - Škárka, B.

s. 57-64

Verifikácia mikrometódy na stanovenie jódového čísla

(A verification of the micromethod for iodine value determination)

Schmidt, Š. - Koman, V.

s. 65-70

Charakteristická a defektná chuť mlieka

(Characteristic and defective milk flavour)

Palo, V.

s. 71-81

Uplatnenie reológie pri hodnotení stability potravinárskych emulzií

(Application of rheology in evaluating the stability of food-industry emulsions)

Vacová, T. - Hoza, M. - Hozová, K.

s. 83-92

Charakteristika odpadových vôd pivovarov Vyhne a Topoľčany

(Characteristics of waste waters from the breweries Vyhne and Topoľčany)

Krkošková, B. - Suhaj, M.

s. 93-99

Využitie ozónu na dezinfekciu oplachovacích vôd z umývačiek fliaš pivovarského priemyslu

(Ozone utilization for disinfection of rinsing waters from bottle washers in brewing industry)

Olekšák, J.

s. 101-106

Úloha biochemického inžinierstva v rozvoji biotechnológií

(Position of biochemical engineering in biotechnology development)

Báleš, V.

s. 107-111

Význam a použitie kyseliny ribonukleovej z droždia

(Importance and utilization of ribonucleic acid from yeast)

Píš, E.

s. 113-117

Retrospektívne hodnotenie vývojových tendencií v klimatotechnológii

(A retrospective evaluation of evolutionary tendencies in climatotechnology)

Tvarožek, V.

s. 119-127

Číslo 3 / Issue 3

Biotechnológie a ich význam v potravinárskom priemysle

(Biotechnologies and their significance in food industry)

Szokolay, A.

s. 129-133

Stav problematiky a výroby jedlých tukov a olejov. I. Úvodné poznatky a práce

(Problems and situation in the production of edible fats and oils. I. Introductory information and research)

Koman, V.

s. 135-147

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). III. Porovnanie stability farbív v surovej, pasterizovanej a fermentovanej šťave

(Dyes of elder (Sambucus nigra). III. Comparison of dyes' stability in raw, pasteurized and fermented juice)

Drdák, M. - Hayden, J.

s. 149-155

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). IV. Stabilita farbív v roztokoch so zvýšenou koncentráciou cukru

(Dyes of elder (Sambucus nigra). IV. Stability of dyes in solution with an increased concentration of sugar)

Drdák, M. - Hayden, J.

s. 157-165

Stanovenie zinku, kadmia a olova v ovocí a zelenine metódou atómovej absorpčnej spektrometrie

(Determination of zinc, cadmium and lead in fruits and vegetables by atomic absorptive spectrometry method)

Bubelíniová, E. - Rippel, A.
s. 167-174

Emulzie mliečného tuku stabilizované laktoproteinátmi

(Emulsions of milk fat sterilized by lactoproteinates)

Krkošková, B.
s. 175-183

Obsah kyseliny askorbovej a beta-karotínu v rôznych odrodách zeleninovej papriky konzervovanej sterilizovaním

(Contents of ascorbic acid and beta-carotene in different varieties of vegetable pepper preserved by sterilization)

Valšíková, M. - Chrenko, J.
s. 185-190

Zmeny v zastúpení mastných kyselín v lipidoch maku a makových plniek počas skladovania

(Changes in the ratio of fatty acids present in lipids of poppy and poppy-fillings during storage)

Sůrová, E. - Smirnov, V.
s. 191-195

Návrh štruktúry a parametrov optimálne riadiaceho člena pre programovú reguláciu vákuového chladenia chleba

(Design of the structure and parameters of an optimal regulating block for time-pattern control of bread vacuum cooling)

Danko, J.
s. 197-206

Potlačovanie rozvoja biologických nárastov na chladiacich okruhoch potravinárskych závodov

(Suppression of biological expansion development on cooling circuits of food plants)

Olekšák, J. - Eged, Š.
s. 207-213

Číslo 4 / Issue 4

Dusičnan a dusitan v mlieku a mliečnych výrobkoch

(Nitrates and nitrites in milk and milk products)

Görner, F. - Maďarič, A.
s. 217-231

Zastúpenie Pb, Cd, Hg a As v skladovanom (sudovanom) ovčom syre

(Levels of Pb, Cd, Hg and As in stored (storage cask) sheep cheese)

Palo, V. - Preclík, F. - Jančová, O.
s. 233-237

Sledovanie zmien rýchlosti hydrogenácie v závislosti od katalytických inhibítorov

(Study on hydrogenation rate in dependence on catalytic inhibitors)

Koman, V. - Prokaj, J. - Schmidt, Š.
s. 239-250

Stanovenie aktivít hydroláz biopolymérov tabletovými chromolytickými testami

(Determination of activities of biopolymer hydrolases by tablet chromolytic tests)

Zemek, J. - Kuniak, I.
s. 251-261

Metóda na posúdenie spracovania zelených častí plodov pri výrobe mletej koreninovej papriky

(A method for processing appreciation of the green parts of fruits in production of ground red pepper)

Drdák, M. - Zemková, M.
s. 263-267

Hodnotenie mikrobiologickej kvality nakupovaného mlieka

(An evaluation of microbiological quality of commercial milk)

Prekoppová, J. - Krčál, Z.
s. 269-277

Vplyv interferujúcich iónov Cd²⁺ na stanovenie olova iónovoselektívnou elektródou Crytur 82-17

(The influence of interfering Cd²⁺ ions on lead determination by the ion-selective electrode Crytur 82-17)

Vacová, T. - Prugarová, A. - Kováč, M.
s. 279-288

Doc. Ing. Bohumil Škárka, CSc., vedúci Katedry technickej mikrobiológie a biochémie CHTF SVŠT päťdesiatnikom

(Bohumil Škárka - The Head Department on Technical Microbiology and Biochemistry - CHTF SVŠT Bratislava - 50 years old)
s. 289-290

Ing. Jozef Jajcay, CSc, vedúci Vývojového pracoviska Mäsového priemyslu GRT 50-ročný

(To the 50th birthday anniversary of Jozef Jajcay, the Chief of Meat Industry Development (General Trust Direction))
s. 291-292

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 23, 1984

Číslo 1 / Issue 1

Problematika obsahu jódu v požívatínach, najmä v mlieku. I. časť

(Problems concerning iodine content in eatables - milk in particular. I. part)

Görner, F. - Knopp, J. - Havelka, B.

s. 1-10

Biochemické a genetické aspekty regulácie metabolickej aktivity pekárskeho kvasiniek vo vzťahu ku kvasným procesom v ceste

(Biochemical and genetical aspects concerning metabolic activity control of the baker's yeast with respect to process of fermentation of dough)

Šubík, J.

s. 11-34

Využitie arómy povrchového mazu syra Niva na ochutenie taveného syra

(Aroma utilization of the surface paste of "Niva" cheese for adding flavour to melted cheese)

Palo, V. - Hostin, S. - Hangai, Š. - Bako, B.

s. 35-40

Mykoflóra múky, krupice a strúhanky

(Mycoflora of flour semiloma and bread-crumbs)

Jesenská, Z. - Havráneková, D. - Šajbidorová, I.

s. 41-52

Stanovenie rezíduí herbicídov v cukrovej repe a produktoch jej technologického spracovania. II.

(Detection of residues of herbicides in sugar beet and in products of its technological processing)

Tekeľ, J.

s. 53-62

Stanovenie fenolových látok v údených mäsových výrobkoch

(Determination of phenol substances in smoked meat products)

Sůrová, E. - Leško, J. - Uhlárová, H.

s. 63-70

Analýza fenolovej frakcie údiacich preparátov kombináciou plynovej chromatografie s hmotnostnou spektrometriou (GLC-MS)

(Analysis of phenol fraction of preparations for smoking meat using a combination of gas chromatography with mass spectrometry (GLC-MS))

Sůrová, E. - Leško, J. - Dubravický, J. - Smirnov, V.

s. 71-80

Redaktor Jozef Bielik 70-ročný

(Editor Jozef Bielik celebrating his 70th birthday anniversary)

s. 81-0

Číslo 2 / Issue 2

Problematika obsahu jódu v požívatínach, najmä v mlieku. II. časť

(Problems concerning iodine content in eatables - milk in particular. II. part)

Görner, F. - Knopp, J. - Havelka, B.

s. 85-94

Metóda na HSGC analýzu ľahko prchavých látok v mliečnych výrobkoch

(Method for HSGC analysis of easily volatile substances in milk and milk products)

Palo, V. - Kanátová, M. - Hrachovec, T.

s. 95-104

Otázky trans-izomérov mastných kyselín z pohľadu hydrogenácie a vlastností katalyzátorov

(Problems concerning trans-isomers of fatty acids from aspect of hydrogenation and properties of catalysts)

Koman, V.

s. 105-122

Porovnanie stanovenia chlorizadónu v repnom cukre chronometrickou metódou a vysokotlakovou kvapalinovou chromatografiou

(Comparison of chronometric method and the high-pressure liquid chromatographic method applied to determine the residues of chlorizadone in beet sugar)

Tekeľ, J. - Špaňár, M. - Kovačičová, J. - Kováč, M.
s. 123-130

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). V. Stabilita farbív v roztokoch so zvýšenou koncentráciou etylalkoholu

(Dyes of black elder (Sambucus nigra). V. Stability of dyes in solution with an increased concentration of ethylalcohol)

Drdák, M. - Kukučková, B.
s. 131-136

Možnosti stanovenia celkového obsahu karbonylových zlúčenín v údiacich preparátoch

(Ways to determine the total contents of carbonyl compounds in substances for smoked food)

Strmisková, G. - Smirnov, V. - Dubravický, J.
s. 137-146

Směry rozvoje výroby potravinářských výrobků komplexním využitím surovin a snížením jejich ztrát

(Development tendencies in food industry production by up-grading the utilization and decreasing wastes of raw materials)

Perlín, C. - Kaštánková, J.
s. 147-158

v češtině (in Czech)

Biotechnologické aspekty čistenia potravinárskych odpadových vôd

(Biotechnological aspects of purifying waste waters from food industry plants)

Suhaj, M. - Krkošková, B.
s. 159-170

Číslo 3 / Issue 3

Trendy v potravinárskej mikrobiológii

(Trends in food industry microbiology)

Antal, M. - Görner, F. - Šimkovicová, H.
s. 173-182

Štúdium vlastností niektorých zahraničných a domácich polyfosfátových prípravkov používaných v mäsovom priemysle

(The study of properties of some made abroad and domestic polyphosphate preparations used in meat industry)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.
s. 183-196

Štúdium výskytu penicilín v cereáliách

(The study of penicillia occurrence in cereals)

Jesenská, Z. - Šepitková, J.
s. 197-208

Ultrafiltrácia na necelulóзовých membránach typu PL

(Ultrafiltration using PL-type noncellulosic membranes)

Dendiš, J. - Brokeš, P.
s. 209-224

Farbivá bazy čiernej (Sambucus nigra). VI. Izolácia frakcií farbív a ich vlastnosti

(Dyes of black elder (Sambucus nigra). VI. Isolation of dyes' fractions and their properties)

Drdák, M. - Vorsová, R.
s. 225-234

Sekundárne trans-izoméry mastných kyselín z pohľadu ich biologických vlastností

(Secondary trans-isomers of fatty acids from the aspect of their biological properties)

Koman, V.
s. 235-252

Informácia o 2. celoštátnej konferencii Aditíve látky v požívatinách

(Information on the 2nd Czechoslovak Conference Additive Materials in Eatables)

Vacová, T. - Dubravický, J.

s. 253-256

Za dr. Hedvigou Šimkovicovou

(Commemorating dr. Hedviga Šimkovicová)

s. 257

Číslo 4 / Issue 4

Pozdrav jubilantovi

(Greeting to the jubilee)

Szokolay, A.

s. 261-262

Predstavujeme 25-ročný Centrálny výskumný ústav potravinársky v Budapešti

(Information about the 25-year-old Central Food Research Institute in Budapest)

Biacs, P. - Varsányi, I. - Bátai, T.

s. 263-274

Mikrobiologická stabilita potravín konzervovaných kombinovanými metódami

(Microbiological stability of food preserved by combined conservation methods)

Hozová, B. - Šorman, L.

s. 275-286

Niektoré možnosti biotechnologického využitia lipidov

(Some possibilities of biotechnological utilization of lipides)

Šajbidor, J.

s. 287-292

Príspevok k možnosti jednoduchšieho určovania tuhých podielov v jedlých tukoch

(Contribution to a more simple identification of solid components in edible fats)

Hojerová, J. - Koman, V.

s. 293-304

Zmeny antokyanínových farbív počas skladovania sirupu

(Changes of antokyanine dyes in juice during storage)

Príběla, A. - Danišová, C. - Holešťáková, J.

s. 305-312

Stabilita koncentráty farbív z červenej repy

(Concentrate stability of the dyes obtained from redbeet)

Drdák, M. - Naščáková, M.

s. 313-322

Stanovenie fenolov v údivej aróme získanej destiláciou drevného dechtu

(Determination of phenols in smoke aroma produced by wood tar distillation)

Sůrová, E. - Smirnov, V. - Krupčík, J. - Dubravický, J.

s. 323-332

Výsledky testovania použiteľnosti iónovoselektívnej elektródy Crytur na stanovenie olova v požívatinách

(Outcome of the tests on the applicability of the ionic selective electrode Crytur for the determination of lead in foodstuffs)

Vacová, T. - Prugarová, A. - Kováč, M.

s. 333-340

Analýza karbonylových zlúčenín v koncentrátoch jablkovej arómy

(Analysis of carbonyl compounds in apple aroma concentrates)

Valášek, P. - Příběla, A.

s. 341-348

Suchá fazuľa ako konzervárenská surovina

(Dry bean - a suitable foodstuff for food preservation industry)

Horčín, V.

s. 349-356

Porovnávanie živných pôd na určenie kvasiniek a plesní v syroch

(Comparison of nutrient media to determine yeasts and moulds in cheese)

Prekoppová, J.

s. 357-362

Niektoré problémy modelovania rastu a produkcie metabolitov

(On some problems of modelling the growth and production of metabolites)

Báleš, V. - Haľama, D.

s. 363-370

Úspory energie v potravinárskom priemysle s minimálnymi nárokmi na investície

(Energy economy in food industry with minimum investments)

Šepitka, A. - Šepitková, J.

s. 371-379

Možnosť určovania rýchlostných konštánt v maximálnom reakčnom modeli procesu parciálnej katalytickej hydrogenácie

(The possibility of determining rate constants in a maximum reaction model of the process of partial catalytic hydrogenation)

Koman, V. - Gonda, P.

s. 381-383

Inhibičný účinok síry na rýchlosť katalytickej hydrogenácie rastlinných olejov

(Inhibitive effect of sulfur on the rate of catalytic hydrogenation in vegetable oils)

Koman, V. - Prokaj, J. - Križan, A.

s. 385-387

K životnému jubileu prof. Ing. Ladislava Šormana, CSc.

(On the occasion of the jubilee of Prof. Ing. Ladislav Šorman, CSc.)

Szokolay, A. - Karovič, V.

s. 389-390

Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc., 65-ročný

(Assoc. Ing. Štefan Šulc, CSc. - 65th anniversary)

Szokolay, A. - Karovič, V.

s. 391-392

T. Krébes - A. Štangová: Príručka pre racionalizáciu čistenia v potravinárskej sanitácii

(T. Krébes - A. Štangová: Manual on cleaning rationalization in food industry sanitation (in Slovak))

Görner, F.

s. 393

recenzia (review)

A. Šepitka: Sušenie v potravinárskom priemysle

(A. Šepitka: Process of drying in food industry (in Slovak))

Tvarožek, V.

s. 394

recenzia (review)

Special issue

Foreword to the first special issue of the "Bulletin of Food Research"

(Príhovor k prvému špeciálnemu číslu časopisu Bulletin potravinárskeho výskumu)

Szokolay, A.

s. 3

v angličtine (in English)

Thermal resistance of the *Bacillus subtilis* microorganism in food processed by preservation

(Tepelná rezistencia mikroorganizmu *Bacillus subtilis* v konzervársky spracúvaných potravinách)

Šorman, V. - Hozová, B. - Stupáková, V.

s. 5-14

v angličtine (in English)

Study of lipide structures from the aspects of their nutritive value and technological quality

(Štruktúry lipidov vo vzťahu k ich výživovej hodnote a technologickej kvalite)

Koman, V.

s. 15-22

v angličtine (in English)

Application of headspace analysis in dairying

(Použitie headspace analýzy v mliekárstve)

Palo, V.

s. 23-44

v angličtine (in English)

Conversion of D-glucose to D-fructose catalyzed by yeasts and yeast-like organisms

(Spôsob prípravy D-fruktózy z D-glukózy pri použití kvasinkových mikroorganizmov)

Zemek, J. - Kadlečíková, B. - Kuniak, L. - Kučár, S. - Kocková-Kratochvílová, A.

s. 45-54

v angličtine (in English)

Beziehung zwischen dem Gehalt der extrahierbaren Farbstoffe und der Farbe des gemahlten Gewürzpaprikas

(Vzťah medzi obsahom extrahovateľných farbív a farbou mletej koreninovej papriky)

Drdák, M. - Šorman, L. - Zemková, M.

s. 55-64

v nemčine (in German)

Contribution to the possibility of graphic-numerical expression of hydrogenated fats' selectivity by means of a "complex value" method

(Príspevok k možnosti graficko-numerického spôsobu vyjadrovania selektivity hydrogenovaných tukov metódou "komplexnej hodnoty")

Koman, V.

s. 65-78

v angličtine (in English)

L. Rosival - A. Szokolay et al.: Foreign substances in food

(L. Rosival - A. Szokolay a kol.: Cudzorodé látky v požívatinách)

Šorman, L.

s. 79

recenzia, v angličtine (review, in English)

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 24, 1985

Číslo 1 / Issue 1

Niektoré mikrobiologické otázky cukrárenských krémov

(Some microbiological problems concerning confectionary creams)

Hrabáková, J. - Görner, F. - Buzinkayová, D.

s. 3-10

Použitie diferenčnej pulznej rozpúšťacej voltametrie pri monitorizácii obsahu olova v cukre. I.

(Application of differential pulse stripping voltametry in monitoring the content of lead in sugar. I.)

Prugarová, A. - Kováč, M.

s. 11-17

Vplyv sójových a mliečnych bielkovinových prísad na technologické a senzorické vlastnosti výrobku Luncheon meat pork - Víkend

(Influence of soya and milk additives on technologic and sensoric properties of the product "Luncheon meat pork - Weekend")

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Strmisková, G. - Šimuničová, A. - Buchtová, V.

s. 19-31

Štúdium zloženia kyselinovej frakcie údiacich preparátov

(Study of the composition of the acidic fraction of smoking substances)

Barteková, Z. - Sůrová, E. - Smirnov, V. - Dubravický, J. - Michalová, K.

s. 33-42

Účinok polyfosfátových aditív na akosť hovädzej salámy

(Effect of polyphosphate additives on the quality of beef salami)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Barteková, Z.

s. 43-51

K 60. narodeninám doc. RNDr. Františka Strmisku, CSc.

(To the 60th birthday of Doc. RNDr. František Strmiska, CSc.)

Burák, Š.

s. 53-54

Číslo 2-3 / Issue 2-3

Číslo venované Ing. Alexandrovi Szokolayovi, DrSc., riaditeľovi Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave pri príležitosti jeho životného jubilea

Ing. Alexander Szokolay, DrSc., riaditeľ Výskumného ústavu potravinárskeho, šesťdesiatnikom

(Ing. Alexander Szokolay, DrSc., director of the Food Research Institute, 60-year-old)

Görner, F.

s. 59-62

Použití beta-galaktosidázy v potravinářském průmyslu

(The use of beta-galactosidase in food industry)

Dědek, M. - Kmínková, M. - Kučera, J.

s. 63-68

v češtině (in Czech)

Objektívne hodnotenie zákalu ovocných štiav

(An objective evaluation of the turbidity of fruit juices)

Príbelá, A. - Karkalíková, M. - Danišová, C.

s. 69-79

Otázky zdanlivej aktivačnej energie hydrogenácie rastlinných olejov

(Questions on apparent activation energy in the hydrogenation of vegetable oils)

Koman, V. - Majerčák, J. - Šajbidor, J.

s. 81-92

Dynamika reziduí hexachlórbenzénu v potravinovom reťazci počas dlhodobého skladovania

(Dynamics of hexachlorbenzene residues in food chain during long-term investigation)

Uhnák, J. - Veningerová, M. - Maďarič, A.
s. 93-103

Stanovenie obsahu N-nitrozodimetylamínu v pivovarníckom slade a pive metódou plynovej chromatografie a hmotnostnej spektrometrie

(Determination of N-nitrosodimethylamine in brewery malt and beer using the methods of gas chromatography and mass spectrometry)

Rúčka, I. - Kočan, A. - Maďarič, A.
s. 105-111

Stanovenie ortuti vo vajciach bezplameňovou atómovou absorpčnou spektrometriou

(Determination of mercury in eggs using the method of flameless atomic absorption spectrometry)

Paľušová, O. - Ursínyová, M. - Rippel, A.
s. 113-119

Laboratórne štúdium reziduí hexachlórbenzénu v pôde a podzemných vodách

(Laboratory study of hexachlorbenzene in soil and underground waters)

Maheľová, H. - Uhnák, J. - Kudličková, J.
s. 121-126

Chemické zmeny v jedlých tukoch počas pôsobenia tepla a ionizujúceho žiarenia. I. Sledovanie obsahu mastných kyselín a oxidačnej stability

(Chemical changes of edible fats when subjected to heat and ionizing radiation. I. Investigation of the content of fatty acids and oxidation stability)

Kaláč, J. - Salková, Z. - Bírošová, Z.
s. 127-135

Znehodnotenie konzervárenských výrobkov mikroskopickými hubami

(Deterioration of tinned foodstuffs by microscopic fungi)

Petríková, D. - Jesenská, Z. - Janáková, V.
s. 137-141

Analýza mykoflóry sladovníckeho jačmeňa a sladu. I. Poľné mikromycéty

(Analysis of the mycoflora of malt barley and malt. I. Field micromycetes)

Šepitková, J. - Jesenská, Z.
s. 143-151

Štúdium adsorpcie reziduí herbicídov na aktívnom uhlí pri technologickom spracovaní cukrovej repy

(Adsorption of herbicide residues on charcoal at technological processing of sugar beet)

Tekeľ, J. - Kovačičová, J. - Kováč, J.
s. 153-161

Analytické porovnanie dvoch spôsobov získavania sacharózy z cukrovej repy vzhľadom na obsah aminokyselín a organických kyselín. I.

(Analytical comparison of two technologies of obtaining sucrose from sugar beet with respect to the content of amino acids and organic acids. I.)

Špaňár, M. - Jančeková, Z. - Kováč, M.
s. 163-171

Emulgačné vlastnosti izolovaných mliečnych bielkovín

(Emulsifying properties of separated lactoproteins)

Krkošková, B.
s. 173-186

Stanovenie organických kyselín v ovocí kapilárnou izotachoforézou

(Determination of organic acids in fruits by capillary isotachopheresis)

Bubelíniová, E. - Kováč, M.
s. 181-184

Číslo 4 / Issue 4

Možnosti použitia vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie pri určovaní stupňa znehodnotenia tukov počas smaženia

(Application possibilities of high-performance liquid chromatography in determining the degradation degree of fats when heated)

Jelínková, N. - Kaláč, J. - Uhnák, J.
s. 191-197

Stanovenie polycyklických aromatických uhľovodíkov v kvapalných údiacich preparátoch plynovou chromatografiou

(Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoke-flavour liquid substances by means of gas-liquid chromatography)

Uherová, R. - Hrivňák, J. - Smirnov, V.
s. 199-208

Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. I. Sladké bielkoviny

(Compounds inducing sweet taste. I. Sweet proteins)

Krutošíková, A. - Uher, M. - Kováč, M. - Kováč, J.
s. 209-216

Kyslomliečna termorezistentná mikroflóra tepelne ošetrovaného mlieka

(Acidophilous milk thermoresistant microflora in pasteurized milk)

Prekoppová, J. - Kontová, M.
s. 217-227

Stanovenie fenolov v extraktoch a koncentrátoch údivej arómy

(Identification of phenols in extracts and concentrates of smoke flavour)

Smirnov, V. - Sůrová, E. - Krupčík, J.
s. 229-237

Identifikácie karbonylových zlúčenín v destilátoch dreveného dechtu

(Identification of carbonyl compounds in wood tar distillates)

Strmisková, G. - Sůrová, E. - Holotík, Š. - Dubravický, J. - Smirnov, V.
s. 239-246

Stanovenie stupňa substitúcie karboxymetylcelulózy

(Determination of the substitution degree of carboxymethyl cellulose)

Vacová, T. - Krkošková, B.
s. 247-256

Ovplyvňovanie kvality poľnohospodárskych plodín v okolí priemyselných závodov

(Agents influencing the quality of agricultural crops grown in the surroundings of industrial factories)

Rippel, A. - Palušová, O.
s. 257-262

Zhodnotenie VII. sympózia o aromatických látkach v požívatinách (Banská Bystrica, 19.-20. február 1985)

(Evaluating the VIIth Symposium on Aromatic Substances in Foodstuffs (Banská Bystrica, February 19-20, 1985))

Palo, V.
s. 263-264

IV. celoštátna konferencia "Riadenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov"

(The IVth State conference on the quality control in foodstuffs and products of food industry)

Holčíková, K. - Simonová, E.
s. 265-269

Ing. Anton Suchánek, šesťdesiatnikom

(Ing. Anton Suchánek is sixty years old)

Szokolay, A.
s. 269

Ing. Vincent Karovič, CSc., 65-ročný

(The 65th birthday anniversary of Ing. Vincent Karovič, CSc.)

Szokolay, A.
s. 270-271

Za Dr. Ing. Ladislavom Závodským

(Commemorating Dr. Ing. Ladislav Závodský)

Szokolay, A.
s. 272-273

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 25, 1986

Číslo 1 / Issue 1

Fermentované potraviny

(Fermented foods)

Biacs, P.

s. 1-13

Zlúčeniny vyvolávajúce skladkú chuť. II. Aspartám a jeho analógy

(The compounds inducing sweet taste. II. Aspartame and its analogues)

Krutošíková, A. - Uher, M. - Kováč, M. - Kováč, J.

s. 15-29

Analytické porovnanie dvoch spôsobov získavania sacharózy z cukrovej repy vzhľadom na obsah sacharidov. II.

(Analytical comparison of the two ways of obtaining sucrose from sugar beet from the aspect of the content of saccharides. II.)

Kováč, M. - Jančeková, Z. - Špaňár, M.

s. 31-40

Sledovanie úbytku organických kyselín v jablkách skladovaných na výrobu detskej výživy kapilárnou izotachoforézou

(Observation of the organic acid decrease in apples stored for the production of infant fruit food by capillary isotachopheresis)

Sochorová, V. - Jurčová, M.

s. 41-47

Rozšírená možnosť objektívnej optimalizácie násad a vlastností mydiel

(The extended possibility concerning the objective optimization of charges and soap properties)

Koman, V.

s. 49-64

Vplyv náhrady HZV mäsa nemäsovými bielkovinami na biologickú hodnotu bielkovín výrobku Luncheon meat pork - Víkend

(The influence of substituting the non-meat proteins for hind part of the beef production meat on the biological value of the product Luncheon pork meat - Víkend)

Buchtová, V. - Dubravický, J. - Barteková, Z. - Pašková, D.

s. 65-74

Stanovenie ťažkých kovov v biologickom materiáli atómovou absorpčnou spektrometriou po extračnom skoncentrovaní

(Determination of heavy metals in biological material by means of atomic absorption spectrometry after extraction concentration)

Španková, M. - Dudová, L. - Smirnová, L.

s. 75-81

Optimalizácie zmesi m látok o n zložkách pomocou počítača

(Optimization of mixture of m substances with n components by computer)

Sůrová, E. - Sůra, P. - Kohaut, P.

s. 83-89

Prírodné a syntetické látky sladkej chuti (Veda 1985)

(Natural and synthetic substances of sweet taste (Veda 1985))

Görner, F.

s. 90

recenzia (review)

Ing. Alfonz Marko, CSc., 60-ročný

(Ing. Alfonz Marko, CSc., 60 years old)

Maťuš, A.

s. 91

Ing. Július Forsthoffer, CSc., 50-ročný
(Ing. Július Forsthoffer, CSc., 50 years old)
Szokolay, A.
s. 93-94

Doc. Ing. Ján Hronček, CSc., 60-ročný
(Doc. Ing. Ján Hronček, CSc., 60 years old)
s. 95-96

Číslo 2 / Issue 2

Fyzikáлноchemická charakteristika bielkovín bôbu Vicia faba
(Physico-chemical characteristics of Vicia faba bean proteins)
Schmandke, H.
s. 101-115

Použitie diferenčnej pulznej rozpúšťacej voltametrie pri monitorizácii obsahu olova v cukre. II.
(The use of differential pulse stripping voltametry at monitoring the lead content in sugar. II.)
Prugarová, A. - Kováč, M.
s. 117-122

Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. III. Prírodné organické látky
(The compounds inducing sweet taste. III. Natural organic substances)
Uher, M. - Krutošíková, A. - Kováč, M. - Kováč, J.
s. 123-139

Fuzáriá v sladovníckom jačmeni a v slade
(Fusaria in malting barley and malt)
Šepitková, J. - Jesenská, Z.
s. 141-152

Štúdium novších spôsobov vyhodnotenia niektorých metód senzorickej analýzy potravín
(The study of new ways of evaluating some methods of sensory analysis in foodstuffs)
Károvičová, J. - Manasová, I.
s. 153-164

Niektoré poznatky o farbení baktérií podľa Grama
(Some facts concerning the dyeing of bacteria according to Gram)
Buzinkayová, D.
s. 165-174

Kinetika rastu biomasy
(Kinetics of the growth of microbial mass)
Chriateľ, L.
s. 175-183

Analýza a návrh zariadenia na nástrek a dávkovanie vínnych kalov do desolvatačnej kolóny
(Analysis and design of the equipment for injecting and dosing wine sludges in desolvation column)
Danko, J.
s. 185-198

Doc. Ing. Miroslav Dědek, DrSc. riaditeľ Výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu sa dožíva 60 rokov
(Assoc. Prof. Ing. Miroslav Dědek, DrSc., Director of the Research Institute of Food Industry is sixty years old)
Szokolay, A.
s. 199-200

Číslo 3 / Issue 3

Moderná potravinárska technológia a racionálna výživa
(Modern food technology and rational nutrition)
Görner, F.
s. 205-219

Zlúčeniny vyvolávajúce skladkú chuť. IV. Syntetické sladidlá

(The compounds inducing sweet taste. IV. Synthetic sweeteners)

Uher, M. - Krutošíková, A. - Kováč, M. - Kováč, J.

s. 221-240

Analýza mykoflóry sladovníckeho jačmeňa a sladu. II. Skladiskové mikromycéty

(Analysis of the mycoflora in malt barley and malt. II. Store-room micromycetes)

Šepitková, J. - Jesenská, Z.

s. 241-253

Vliv bakteriálních proteáz na aktivitu jogurtové kultury

(The effect of bacterial proteases on the activity of yoghurt culture)

Lukášová, J.

s. 255-261

v češtině (in Czech)

Kombinovaný účinok termosterilizácie a ionizujúceho žiarenia na uchovateľnosť konzervovaných potravín

(The combined effect of thermosterilization and ionizing radiation on the storing stability of preserved foods)

Hozová, B. - Šorman, L. - Salková, Z. - Fazekašová, H.

s. 263-273

Štúdium karbonylových zlúčenín v údiacich preparátoch

(Study of the carbonyl compounds in smoking preparations)

Strmisková, G. - Šůrová, E. - Šimko, P. - Smirnov, V. - Dubravický, J. - Kulichová, A.

s. 275-284

Štúdium fázového diagramu vody a podvojnjej zlúčeniny D-glukózy s chloridom sodným

(Study of the phase diagram of water and the double compound of D-glucose with sodium chloride)

Smelík, A. - Šimko, P.

s. 285-289

Sledovanie zloženia vínnych destilátov plynovou chromatografiou

(Study of the wine distillates composition by gas chromatography)

Sedláčková, B. - Doboš, A. - Matusová, A.

s. 291-300

Vlastnosti fosforečných monoesterov škrobu

(Properties of monostarch phosphates)

Vacová, T.

s. 301-311

Regenerácia kalu pri modelovaní čistenia odpadových vôd z mraziarenského priemyslu

(Sludge regeneration in modelling the waste waters treatment from freezing industry)

Hlavačka, V. - Bureš, V.

s. 313-327

Polychlorované bifenily - aktuálny problém v kontaminácii potravín a životného prostredia

(Polychlorinated biphenyls - an actual topic concerning the contamination of foodstuffs and environment)

Kovačičová, J.

s. 329-338

Amino acid composition and biological value of cereal proteins (Akadémiai Kiadó 1985)

(Amino acid composition and biological value of cereal proteins (Akadémiai Kiadó 1985))

Holás, J.

s. 339

recenzia (review)

Blahoželanie vzácnemu jubilantovi, námestníkovi ministra poľnohospodárstva a výživy SSR, súdruhovi Ing. Ladislavovi Čupíkovi

(Congratulations to the anniversary of the honoured Dipl.-Ing. Ladislav Čupík, deputy minister of agriculture and food of the SSR)

Szokolay, A.

s. 341

Člen korešpondent ČSAV a SAV Milan Repáš, riaditeľ Chemického ústavu CCHV SAV, 60-ročný

(The 60th anniversary of Milan Repáš, corresponding member of the Czechoslovak and Slovak Academies of Sciences, Director of the Chemical Institute of the Centre of Chemical Sciences, SAV)

Szokolay, A.

s. 343-344

Číslo 4 / Issue 4

Kombinovaný účinok termosterilizácie a ionizujúceho žiarenia na folacín v konzervovaných potravinách

(The combined effect of thermosterilization and ionizing radiation on folacin in canned foods)

Hozová, B. - Šorman, L.

s. 351-356

Zlúčeniny vyvolávajúce sklادkú chuť. V. Syntetické organické látky

(The compounds inducing sweet taste. V. Synthetic organic substances)

Uher, M. - Krutošíková, A. - Kováč, M. - Kováč, J.

s. 357-364

Stanovenie karbonylových zlúčenín v údených mäsových výrobkoch

(Determination of carbonyl compounds in smoked meat products)

Strmisková, G. - Holotík, Š. - Šimko, P. - Dubravický, J.

s. 365-372

Čistota karboxymetylcelulózy

(Purity of carboxymethylcellulose)

Vacová, T.

s. 373-378

Masné kyseliny letného masla vyrobeného v Československu v rokoch 1968 a 1983

(Fatty acids of the summer butter produced in Czechoslovakia in the years 1968 and 1983)

Palo, V.

s. 379-384

Organoleptické vlastnosti mäsových výrobkov aromatizovaných údiacimi preparátmi. I. Aplikácia tekutých údiacich preparátov do miešanky

(Organoleptic properties of meat products aromatized by smoking preparations. I. Application of liquid smoking preparations in the mixture)

Barteková, Z. - Smirnov, V. - Dubravický, J. - Nevřklová, J.

s. 385-392

Organoleptické vlastnosti mäsových výrobkov aromatizovaných údiacimi preparátmi. II. Aplikácia tekutých údiacich preparátov na obaly

(Organoleptic properties of meat products aromatized by smoking preparations. II. Application of liquid smoking preparations for packings)

Smirnov, V. - Barteková, Z. - Dubravický, J. - Hrozová, J.

s. 393-400

Novšie metódy a spôsoby vyhodnotenia výsledkov senzorickej analýzy

(The more recent methods and ways of evaluating the results of sensory analysis)

Karovičová, J. - Manasová, I.

s. 401-414

Nový numerický spôsob určovania aktivity priemyselných katalyzátorov hydrogenácie triacylglycerolov

(The new numerical method of activity determination in industrial hydrogenation catalysts of triacylglycerols)

Koman, V. - Rais, I. - Csicsayová, M. - Sládek, J.

s. 415-423

Distribúcia olova a kadmia v technologickom procese výroby rastlinných olejov

(Distribution of lead and cadmium in the technological process of vegetable oil production)

Prugarová, A. - Kováč, M. - Šplháček, R.

s. 425-434

Vybrané nutrične významné minerálne látky v mäsových nátierkach

(The chosen nutritionally significant mineral substances in meat spreads)

Strmisková, G. - Smirnov, V.

s. 435-441

Modelové čistenie pivovarských odpadových vôd. I. Aktivačný spôsob

(Model treatment of brewery waste waters. I.)

Krkošková, B. - Suhaj, M.

s. 443-449

Možnosť hodnotenia akosti poľnohospodárskych produktov pre potravinársky priemysel pomocou hodnotových ukazovateľov

(The possibility of evaluating the quality of agricultural products for food industry by means of value indicators)

Hoppej, L.

s. 451-457

Informácia z III. celoštátnej konferencie "Aditívne látky v požívatinách"

(Information from IIIrd all-state conference "Additives in foodstuffs")

Vacová, T. - Dubravický, J.

s. 459-462

Čestné uznania a ceny ČSAZ

(Appreciations of honour and prices of the Czechoslovak Agricultural Academy)

s. 463-464

Doc. dr. Ing. Július Studnický, CSc., šesťdesiatnikom

(Assoc. Prof. Dr. Ing. Július Studnický, CSc., is sixty years old)

Dandár, A.

s. 465-466

K šesťdesiatinám Ing. Zdenka Krčala, CSc., riaditeľa VÚ mliekárského priemyslu Žilina

(Ing. Zdenek Křal, CSc., director of Research Institute of Dairy Industry in Žilina celebrating his 60th anniversary)

Szokolay, A.

s. 467-468

K nedožitým 60. narodeninám Doc. Ing. Andreja Zelníka, CSc.

(At the occasion of deceased Doc. Ing. Andrej Zelník, CSc. 60th birthday)

Szokolay, A. - Jelemenský, K.

s. 469-0

Special issue

Potential sources of defect milk flavour

(Potenciálne zdroje defektnej chutnosti mlieka)

Palo, V.

s. 1-12

v angličtine (in English)

Hydrothermal stability of the new sweetener acesulfame K

(Hydrotermická stabilita nového sladidla acesulfamu K)

Suhaj, M. - Kováč, M. - Uher, M. - Vacová, T.

s. 13-21

v angličtine (in English)

Metabolism of reserve saccharides in the industrial strains of baker's yeast

(Metabolizmus zásobných sacharidov priemyselných kmeňov pekárskeho kvasiniek)

Dudíková, E. - Šubík, J.

s. 23-33

v angličtine (in English)

Storage of liquid fruits sweetened by sorbitol, fructose and sucrose (Die Lagerung sorbit-, fructose- und sacchrosegésüssten flüssigen Obstes)

(Skladovanie tekutého ovocia sladeného sorbitom, fruktózou a sacharózou)

Drdák, M. - Oravcová, V.

s. 35-45

v nemčine (in German)

Short-chain fatty acids as metabolic inhibitors and a carbon source for yeasts

(Nižšie masné kyseliny ako inhibítory metabolizmu a zdroje uhlíka pre kvasinky)

Šmogrovičová, D. - Augustín, J. - Haľama, D.

s. 47-53

v angličtine (in English)

An apparatus for the determination of induction periods of fat and oil oxidation

(Aparatúra na stanovenie indukčnej periódy oxidácie tukov a olejov)

Šimon, P. - Schmidt, Š. - Koman, V.

s. 55-63

v angličtine (in English)

Microbial transformation of bikaverin, a metabolite produced by fungi

(Mikrobiálna transformácia bikaverínu, metabolitu produkovaného hubami)

Fuska, J. - Proksa, B. - Fusková, A. - Šturdíková, M.

s. 65-69

v angličtine (in English)

Mutagen analysis by the SOS chromotest

(Mutagénna analýza SOS chromotestom)

Šturdík, E. - Beňová, M. - Miertuš, S. - Baláž, Š. - Šturdíková, M. - Sládková, V. - Švorc, J.

s. 71-80

v angličtine (in English)

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 26, 1987

Číslo 1 / Issue 1

Inhibičné látky v mlieku

(Inhibitory substances in milk)

Görner, F.

s. 1-10

Vplyv údenia na obsah a zastúpenie karbonylových zlúčenín v jemnej saláme

(The effect of smoking on the content and representation of carbonyl compounds in flue salami)

Strmisková, G. - Šimko, P. - Holotík, Š. - Dubravický, J. - Smirnov, V.

s. 11-20

Spektrálna charakteristika acesulfamu K

(Spectral characteristic of acesulfame K)

Suhaj, M. - Špaňár, M. - Kováč, M.

s. 21-37

Porovnanie dvoch spôsobov získavania sacharózy z cukrovej repy vzhľadom na obsah betaínu. III.

(Comparison of two ways of the saccharose winning from sugar beet regarding to the betaine content. III.)

Špaňár, M. - Kováč, M. - Jančková, Z. - Kozár, I.

s. 29-37

Štandardná zmes na hodnotenie farby sladiny a piva

(Standard mixture for the colour evaluating of wort and beer)

Dubayová, K. - Příbela, A.

s. 39-48

Sledovanie zmien dusíkatých látok vplyvom termosterilizácie potravín využitím metódy plánovania experimentu

(The changes of nitrogenous compounds under the usinh of food thermosterilization evaluated by Response Surface Methodology)

Šorman, L. - Dudášová, S. - Dudáš, J.

s. 49-54

Vplyv kombinácie ionizujúceho žiarenia a termosterilizácie na zmeny obsahu sulfhydrylových skupín, myoglobínu a amoniaku v hovädzom mäse

(The effect of combining the ionizing radiation and thermosterilization on changes in the content of sulfhydryl groups, myoglobin and ammonia in beef meat)

Šorman, L. - Rajniaková, A. - Hozová, B.

s. 55-62

Zmeny kyseliny L-askorbovej a aktivity peroxidázy počas rôznych spôsobov termosterilizácie hrášku

(The changes of L-ascorbic acid and the peroxidase activity during various modes of peas sterilization)

Rajniaková, A. - Šorman, L.

s. 63-70

Vplyv kombinácie ionizujúceho žiarenia a tepelnej konzervácie na zmeny lipidov hovädzieho mäsa

(The effect of the ionizing radiation in combination with thermosterilization on the changes of beef lipids)

Šorman, L.. - Rajniaková, A. - Salková, Z.

s. 71-76

Biometrické hodnotenie stanovenia počtu baktérií v sušenom odstredenom mlieku

(Biometric evaluation of bacteria quantity in dried skim milk)

Vallušová, M. - Görner, F.

s. 77-83

Modelové čistenie pivovarských odpadových vôd. II. Biologické nárastové reaktory

(Model treatment of brewery waste waters. II. Biological growth reactors)

Suhaj, M. - Krkošková, B.

s. 85-90

Modelové čistenie pivovarských odpadových vôd. III. Kombinované spôsoby čistenia
(Model treatment of brewery waste waters. III. Combined methods of the waste water treatment)
Suhaj, M. - Krkošková, B.
s. 91-96

Súčasný stav v analýze aditívnych látok
(The state of the art of the analysis in the sphere of additives)
Vacová, T. - Szokolay, A. - Kováč, M.
s. 97-104

Prof. Ing. dr. Gustáv Janíček, DrSc. 75-ročný
(Prof. Ing. dr. Gustáv Janíček, DrSc., celebrates his 75th birthday)
Szokolay, A.
s. 105-106

Číslo 2 / Issue 2

Štúdium zmien myoglobínu v hovädzom mäse vplyvom rôznych spôsobov termosterilizácie
(Study of the changes of myoglobin in beef affected by various modes of thermosterilization)
Šorman, L. - Rajniaková, A.
s. 113-119

Stabilizačný účinok hydrokoloidov na mliečne bielkoviny
(Stabilizing effects of hydrocolloids on milk proteins)
Krkošková, B.
s. 121-129

Štúdium obsahu kadmia v kakaových semenách a kakaovom prášku
(Study of cadmium content in cocoa beans and cocoa powder)
Prugarová, A. - Kováč, M.
s. 131-137

Stabilita farbív mletej koreninovej papriky
(The stability of powdered red pepper pigments)
Kürthyová, E. - Danišová, C.
s. 139-145

K problematike výskytu mikromycét a aflatoxínu B1 v sladovníckom jačmeni a slade zo žatvy roku 1985
(The occurrence of micromycetes and aflatoxin B1 in malting barley and malt obtained from the 1985 harvest)
Šepitková, J. - Marko, A. - Jesenská, Z.
s. 147-157

Laktoperoxidázový komplex v mlieku
(The lactoperoxidase complex in milk)
Görner, F. - Antal, M.
s. 159-162

Porovnanie dvoch technológií výroby cukru z hľadiska sledovania koncentrácie farebných látok
(The comparison of two technologies of sugar production owing to the investigation of the concentration of coloured matters)
Špaňár, M. - Kováč, M. - Jančeková, Z.
s. 163-171

Zahusťovanie vaječného bielka na špirálových ultrafiltračných membránach
(Concentration of egg white by ultrafiltration on a spiral membrane)
Kerekréty, J. - Karpiš, L. - Mravcová, I.
s. 173-187

Modelové čistenie pivovarských odpadových vôd. IV. Návrh technológie čistenia
(Model treatment of brewery waste waters. IV. The proposal of the treatment technology)
Krkošková, B. - Suhaj, M.
s. 189-195

Chemické zloženie biokalov z čistiarní odpadových vôd potravinárskych závodov. I.
(Chemical composition of biological sludges from the sewage treatment plants of food works. I.)

Barancová, E. - Suhaj, M.
s. 197-202

K životnému jubileu Ing. Ladislava Bobiša, CSc.

(To the life anniversary of Ing. Ladislav Bobiš, CSc.)

Szokolay, A. - Strmiska, F.
s. 203-204

Ing. Ladislav Šarvári, CSc., 50-ročný

(Ing. Ladislav Šarvári, CSc., celebrating his 50th birthday anniversary)

Szokolay, A.
s. 205-206

Za Ing. Eduardom Lifkom, CSc.

(In memoriam Ing. Eduard Lifka, CSc.)

Karovič, V.
s. 207

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Optimalizácia niektorých paramentrov citrónovej fermentácie kvasinkou Candida lipolytica 106 na n-alkánoch

(The optimalization of some parameters of citric fermentation using the Candida lipolytica 106 yeast cultivated on n-alkanes)

Škárka, B. - Ujhelyiová, L.
s. 213-216

Vplyv tenzidov na produkciu celulózy vláknitou hubou Trichoderma viride

(The influence of tensides on the cellulases production by Trichoderma viride)

Škárka, B. - Zemanovič, J.
s. 217-222

Rekombinácia mitochondriálnych génov a hybridizácia kvasiniek

(The recombination of mitochondrial genes and the hybridization of yeasts)

Obernauerová, M. - Šubík, J.
s. 223-234

Regulácia alfa-glukozidázy a beta-D-fruktofuranosidázy v priemyselných kmeňoch pekárskych kvasiniek a príprava rekombinantov nadprodukujúcich tieto enzýmy

(Regulation of alpha-glucosidase and beta-D-fructofuranosidase in industrial strains of baker's yeast and the preparation of recombinants over-producing these enzymes)

Obernauerová, M. - Šubík, J.
s. 235-250

Arómové látky v požívatinách

(Flavouring agents in food)

Görner, F.
s. 251-261

Štandardizácia spektrofotometrov Spekol 10

(Standardization of spectrophotometers "Spekol 10")

Džatková-Dubayová, K. - Příbela, A.
s. 263-273

Tvorba kyseliny mliečnej počas fermentácie mliečnych výrobkov

(The lactic acid formation during the fermentation of milk products)

Bubelíniová, E. - Kováč, M.
s. 275-281

II. Zhodnotenie kvality biokalov z čiastiarní odpadových vôd potravinárskeho priemyslu vzhľadom na obsah aminokyselín a vitamínov

(II. The quality evaluation of biological sludges from the sewage treatment plants in food industry owing to the content of amino acids and vitamins)

Barancová, E. - Suhaj, M.
s. 283-288

Charakterizácia olejov zo semien vybraných druhov ovocia

(Properties of oils pressed from the seeds of chosen fruit sorts)

Schmidt, Š. - Čanigová, M. - Ševcová, J.

s. 289-297

Jojoba

(Yoyoba)

Koman, V. - Komanová, E. - Taleb-Bendiab, S. A.

s. 299-300

Yoyoba

(Jojoba)

Koman, V. - Komanová, E. - Taleb-Bendiab, S. A.

s. 301-302

v angličtine (in English)

Technology and biochemistry of wine (Gordon and Breach Science Publishers 1988)

(Technology and biochemistry of wine (Gordon and Breach Science Publishers 1988))

Karovič, V.

s. 303-304

recenzia (review)

Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., 60-ročný

(Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., celebrates his 60th anniversary)

Szokolay, A.

s. 305-306

Doc. Ing. Alexander Dandár, CSc., 50-ročný

(Doc. Ing. Alexander Dandár, CSc., 50 years old)

Szokolay, A.

s. 307-308

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 27, 1988

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Izolácia farbív z bazy chabzdovej (*Sambucus ebulus* L.)

(Isolation of pigments from elderberry (*Sambucus ebulus* L.))

Máriássyová, M. - Príbela, A. - Drdák, M.

s. 1-8

Vznik derivátov tiofénu v Maillardových a pyrolytických reakciách

(Formation of thiophene derivatives in Maillard's and pyrolytic reactions)

Kováč, M. - Uher, M. - Rajniaková, O. - Kováč, J.

s. 9-22

Stanovenie acesulfamu K metódou kapilárnej izotachofórey

(The determination of acesulfam K using the capillary isotachopheresis)

Bubelíniová, E. - Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 23-30

Vplyv vybraných zložiek potravín na stabilitu syntetického sladidla acesulfamu K. I. Aminokyseliny

(The effect of some food components on the stability of artificial sweetener Acesulfam K. I. Amino acids)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 31-36

Vplyv vybraných zložiek potravín na stabilitu syntetického sladidla acesulfamu K. II. Hydroxykarboxylové a dikarboxylové kyseliny

(The effect of some food components on the stability of artificial sweetener Acesulfam K. II. Hydroxycarboxyl and dicarboxyl acids)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 37-44

Hodnotenie aromatických látok čiernych ríbezlí

(Evaluation of black currant aromatic compounds)

Príbela, A. - Pavlíková, K. - Budayová, Ž.

s. 45-54

Vhodnosť tuzemských aromatických rastlín na prípravu bylenných sirupov

(Convenience of inland aromatic plants for preparing of herb syrups)

Danišová, C. - Milošovičová, A.

s. 55-64

Stanovenie koncentrácie Ni-katalyzátora pri hydrogenácii triacylglycerolov malou výpočtovou technikou

(The determination of Ni-catalyst concentration during the triacylglycerol hydrogenation using the minor computer technique)

Koman, V.

s. 65-74

Štruktúrna analýza lipidov. I. Hypotézy polohovej distribúcie mastných kyselín v triacylglyceroloch

(Structural analysis of lipids. I. Hypotheses of position distribution of fatty acids in triacylglycerols)

Schmidt, Š.

s. 75-82

Charakterizácia olejov zo semien niektorých druhov plodovej zeleniny

(Properties of oils pressed from the seeds of some fruiting vegetables)

Čanigová, M. - Schmidt, Š. - Koman, V.

s. 81-88

Kinetika sedimentácie jatočnej krvi po koagulácii rozličnými činidlami

(Sedimentation kinetics of slaughter's blood after coagulation by various agents)

Krkošková, B. - Špitáľníková, L.

s. 89-98

Vplyv rastových faktorov na produkciu celulózy vláknitou hubou *Trichoderma viride*

(Influence of growth factors on the cellulase production using fibrous fungus *Trichoderma viride*)

Škárka, B. - Baráthová, H. - Vollek, V. - Zemanovič, J.

s. 99-106

Príprava mutantov kvasinky *Candida lipolytica* 106, hyperproducentoc kyseliny citrónovej na n-alkánoch

(The yeast *Candida lipolytica* 106 and the preparation of its mutants-hyperproducers of citric acid on n.alcanes)

Škárka, B. - Ujhelyiová, L.

s. 107-112

***Aspergillus oryzae* IV-477, CCM 8005 - nový producent amyláz**

(*Aspergillus oryzae* IV-477, CCM 8005 - the new producer of amylases)

Vollek, V. - Škárka, B. - Majeríková, I. - Čanigová, M.

s. 113-120

Analýza látok s antibakteriálnou aktivitou v enzýmových prípravkoch mikrobiálneho pôvodu

(Analysis of agents with the antibacterial activity in enzyme preparations of microbial origin)

Juríková, K. - Šubík, J.

s. 121-128

Dynamika obsahu stafylokokov pri sušení cestovín

(Dynamics of staphylococci content at pasta drying)

Görner, F. - Tomanová, E. - Rožkaninová, N. - Buzinkayová, D.

s. 129-134

Povrchová saprofytická mykoflóra pivovarských sladov

(Surface saprophytic mycoflora of brewer's malt)

Šepitková, J. - Jesenská, Z.

s. 135-142

Mikrobiologické hodnotenie aktivovaných kalov z čistiarní odpadových vôd vybraných potravinárskych závodov

(Microbiological evaluation of biological sludges from sewage treatment plants in food industry)

Šimková, M. - Dudová, D.

s. 143-148

III. Zhodnotenie kvality biokalov z čistiarní odpadových vôd potravinárskeho priemyslu z hľadiska obsahu minerálnych látok

(III. The quality evaluation of biological sludges from sewage treatment plant in food industry from the viewpoint of mineral matter content)

Suhaj, M. - Barancová, E. - Šplháček, R.

s. 149-154

Využitie respirometrie pri sledovaní čistenia odpadových vôd potravinárskeho priemyslu

(Using of the respirometric method at controlling waste water treatment from food industry)

Hlavačka, V. - Grgáč, P. - Bureš, V.

s. 155-166

Efektívnosť oddeľovacieho testu na stanovenie stupňa mycetickej kontaminácie obilných zŕn

(Efficiency of separating test used for the determination of an extent of mycetic grain contamination)

Gratzlová, J. - Jesenská, Z. - Šepitková, J.

s. 167-172

Monitorizácia cudzorodých látok v potravinovom reťazci

(Monitoring of contaminants in food chain)

Salková, Z. - Kováč, M. - Szokolay, A.

s. 173-178

Vplyv technologického spracovania na rezíduá etylén-bis-ditiokarbaminanových fungicídov v potravinách

(The influence of technological processing on residues of ethylene-bis-dithiocarbamate fungicides in food)

Kovačičová, J.

s. 179-186

Súčasná kritériá toxikologického hodnotenia aditívnych látok do potravín

(Current criteria for the toxicological evaluation of food additives)

Vargová, M.

s. 187-196

Jojoba. Jej lipidový a proteínový podiel

(Yoyoba. Content of lipids and proteins)

Koman. V. - Taleb-Bendiab, S. A. - Valla, M.

s. 197-210

5. celoštátna konferencia "Riadenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov"

(The 5th State Conference on the Quality Control in Foodstuffs and Products in Food Industry)

Hodeková, J. - Mrázová, M.

s. 211-214

Doc. Ing. Ján Farkaš, CSc., 65-ročný

(The 65th birthday anniversary of Assoc. Prof. Ing. Ján Farkaš, CSc.)

Szokolay, A.

s. 215-216

K šesťdesiatinám prof. Ing. Alexandra Příbelu, DrSc.

(To the 60th birthday of Prof. Ing. Alexander Příbela, DrSc.)

Szokolay, A.

s. 217-218

K 60. narodeninám Ing. Štefana Buráka

(To the 60th birthday of Ing. Štefan Burák)

Szokolay, A.

s. 219-220

Za Prof. Ing. Ladislavom Šormanom, CSc.

(Commemorating Prof. Ing. Ladislav Šorman, CSc.)

Szokolay, A.

s. 221

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Výskum v oblasti akosti potravín a biochemických technológií vo VÚP ako základný predpoklad VTR

Szokolay, A. - Kováč, M.

s. 289-295

Šľachtenie priemyselných kmeňov pekárskeho kvasiniek

(Improvement of industrial strains of baker's yeast)

Šubík, J. - Obernauerová, M. - Gbelská, Y. - Dudíková, E. - Greco, G. - Juríková, K. - Lešková, Z.

s. 297-328

Spôsob prípravy koncentrátov invertázy

(Mode of invertase concentrates production)

Obernauerová, M. - Šubík, J.

s. 329-336

Biochemické vlastnosti kmeňa *S. cerevisiae* nadproduktujúceho invertázu

(Biochemical properties of the strain *S. cerevisiae* overproducing the invertase)

Obernauerová, M. - Šubík, J.

s. 337-348

Úschova produkčných kvasinkových druhov v kvapalnom dusíku

(Storage of production yeast species in liquid nitrogen)

Breierová, E. - Kocková-Kratochvílová, A.

s. 349-354

Výskyt kvasiniek a kvasinkovitých organizmov v syroch typu camembert

(The occurrence of yeasts and yeast-like organisms in cheeses of type camembert)

Sláviková, E. - Kovačková, R. - Kocková-Kratochvílová, A. - Hašková, B.

s. 355-364

Význam termorezistentných mikroorganizmov a metódy ich stanovenia

(Importance of thermoresistant microorganisms and methods of their determination)

Prekoppová, J. - Havlová, J. - Jičínska, E.

s. 365-372

Overenie vhodnosti použitia novovyvinutých sušených živných pôd na stanovenie mikroorganizmov

(Verification of the suitability of new developed dried culture mediums for determination of microorganisms)

Hozová, B. - Šimek, I.

s. 373-381

Rádioimunoanalytické sledovanie výskytu aflatoxínu M1 v mlieku

(Radioimmunoassay determination of aflatoxin M1 in milk)

Marko, A. - Kováč, M.

s. 383-387

Aminokyselinové zloženie ako charakteristika akosti citrusových nealkoholických nápojov

(Aminoacids composition as a characterization of citrus soft drinks quality)

Kováč, M. - Šinková, T. - Ikrényiová, M.

s. 389-394

Využitie derivačnej spektrofotometrie pri stanovení acesulfamu K v nealkoholických nápojoch

(Employment of derivative spectrophotometry for determination of acesulfam K in soft drinks)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 395-402

Analýza kvasenej kapusty kapilárnou izotachoforézou

(Analysis of sauerkraut by capillary isotachopheresis)

Karovičová, J. - Polonský, J. - Drdák, M.

s. 403-414

Stanovenie kyseliny vínnej v kvasničných vínnych kaloch rýchlou fotometrickou metódou a izotachoforézou

(Determination of tartaric acid in yeast wine sludges using rapid photometric method and isotachopheresis)

Kolesárová, E. - Bubelíniová, E.

s. 409-414

Vyhodnotenie niektorých metód senzorickej analýzy

(Evaluation of some methods of sensory analysis)

Karovičová, J. - Drdák, M. - Kusý, P.

s. 415-424

Stanovenie tepelných vlastností tukov NMR spektrometriou

(Determination of temperature characteristics of fats by NMR spectrometry)

Klas, J. - Schmidt, Š. - Goljer, I.

s. 425-430

Vplyv distribúcie vodíka na hydrogenáciu oleja monoénového typu

(Effects of hydrogen distribution on monoene oil)

Čelková, A. - Kavuliak, B. - Schmidt, Š.

s. 431-438

Štruktúrna analýza lipidov. II. Enzymová deacylácia triacylglycerolov pankreatickou lipázou

(Structural analysis of lipids. II. Enzymatic deacylation of triacylglycerols by pancreatic lipase)

Schmidt, Š. - Bystrická, M.

s. 439-447

Fortifikácia mäsových výrobkov nenasýtenými mastnými kyselinami

(Fortification of meat products by unsaturated fat acids)

Hojerová, J. - Wunderová, A. - Rokošná, Z. - Lacková, A.

s. 449-456

Rezidua polychlorovaných bifenylov (PCB) v mliece a mliečnych výrobkoch

(Polychlorinated biphenyls (PCB) residues in milk and milk products)

Vávrová, M. - Mikulík, A.

s. 457-463

v češtine (in Czech)

Výskyt a optimalizace stanovení reziduí polychlorovaných bifenylov (PCB) v potravinách a surovinách živočišného původu

(Occurrence and optimization of the determination of polychlorinated biphenyls (PCB) residues in food and raw material of animal origin)

Vávrová, M. - Mikulík, A.

s. 465-471

v češtine (in Czech)

Vplyv kombinovanej konzervácie na retenciu kyseliny L-askorbovej, skupín -SH a zmeny senzorických vlastností vo výrobku karfiol v slanom náleve

(Influence of combined preservation on retention of L-ascorbic acid, -SH groups and the changes of sensoric properties in the product cauliflower in salt pickle)

Rajniaková, A. - Šorman, L. - Kiss, R.

s. 473-483

Vplyv údiaceho preparátu, polyfosfátov a mechanicky separovaného mäsa na minerálne zloženie mäsovej nátierky

(The influence of smoking preparations, polyphosphates and mechanically separated meat on mineral content of meat spread)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Staruch, L.

s. 485-494

Aminokyselinové zloženie koagulátov jatočnej krvi

(Aminoacid structure of slaughter-house blood coagulates)

Krkošková, B. - Kunová, Z. - Špitálníková, L.

s. 495-504

Reologické vlastnosti oblátkových ciest

(Rheological properties of waffle dough)

Dzugasová, J. - Dodok, L. - Szabová, A.

s. 505-512

Vznik päťčlankových dusíkatých heterocyklických zlúčenín v Maillardových a pyrolýzových reakciách

(Formation of five-member nitrogen containing heterocyclic compounds in Maillard and pyrolytic reactions)

Kováč, M. - Rajniaková, O. - Uher, M. - Kováč, J.

s. 513-524

Metóda NIR v potravinárskej analýze

(NIR method in food analysis)

Šinková, T. - Pastierová, E. - Kováč, M.

s. 525-529

Možnosti použitia metódy FIA v potravinárskej analýze

(Possibilities of employing FIA method in food analysis)

Šinková, T. - Jedličková, S. - Kováč, M.

s. 531-535

Modelové čistenie odpadových vôd potravinárskeho priemyslu s využitím princípu kinetickej selekcie

(Model treatment of food waste waters using the principle of kinetic selection)

Hlavačka, V.

s. 537-552

K životnému jubileu Ing. Dariny Petříkovej, CSc.

(To the life anniversary of Ing. Darina Petříková, CSc.)

Szokolay, A.

s. 553-554

Ing. Štefan Klempa, 65-ročný

(Ing. Štefan Klempa, 65 years old)

Szokolay, A.

s. 555-556

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 28, 1989

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Prírodné farbivá. I. Flavonoidy

(Natural colours. I. Flavonoids)

Príběla, A. - Máriássyová, M.

s. 1-11

Prírodné farbivá. II. Antokyaníny a betalány

(Natural colours. II. Anthocyanines and betalains)

Príběla, A. - Máriássyová, M.

s. 13-26

Skúmanie možnosti uchovateľnosti niektorých vitamínov B pri aplikácii netradičných metód konzervácie

(Investigation on storing ability of some B vitamins by application of non-traditional preservation methods)

Hozová, B. - Šorman, L.

s. 27-34

Využitie derivačnej spektrofotometrie pri analýze niektorých prírodných a aditívnych zložiek potravín

(Use of derivative spectrophotometry in the analysis of some natural food components and food additives)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 35-44

Frakcionácia a využitie komponentov pekárskoho droždia

(Fractionation and utilization of baker's yeast components)

Kollár, R. - Šturdík, E. - Šajbidor, J. - Šandula, J. - Krčmář, S. - Forsthofer, J.

s. 45-56

Izolácia a biochemická charakterizácia glukózaoxidázy *Aspergillus niger* pre potravinárske a analytické využitie

(Isolation and biochemical characterization of glucose oxidase from *Aspergillus niger* for food and analytical utilization)

Šteďanský, M. - Číferská, G. - Šturdík, E. - Baráth, Z. - Rosenberg, M. - Kočan, J. - Mastihuba, V.

s. 57-70

Potravinárske využitie glukózaoxidázy a katalázy z *Aspergillus niger*

(Utilization of glucose oxidase and catalase from *Aspergillus niger* in food industry)

Šteďanský, M. - Číferská, G. - Šturdík, E. - Rosenberg, M. - Kováč, J. - Kremnický, L. - Vavrek, R.

s. 71-79

Kontrola fermentačnej výroby kyseliny glutámovej

(Control of fermentation production of glutamic acid)

Jendrichovská, M. - Sabo, B.

s. 81-90

Plazmidové profily mliekárenských kultúr

(Plasmide profiles of dairy cultures)

Samek, Z. - Burian, J. - Saxa, V.

s. 91-95

Organoleptické vlastnosti tekutých udiacích preparátov UTP

(Organoleptic properties of liquid smoking preparations UTP)

Barteková, Z. - Smirnov, V. - Dubravický, J. - Staruch, L.

s. 97-107

Sledovanie vplyvu niektorých aditív na organoleptické vlastnosti nátierok "Pasta z údeného mäsa"

(Study of influence of some additives on organoleptic properties of spreads "Smoked meat paste")

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Smirnov, V. - Hlavatá, G.

s. 109-119

Stanovenie rezíduí močovinných herbicídov v poľnohospodárskych plodinách chromatografiou na tenkých vrstvách

(Analysis of the residues of phenylurea herbicides in agricultural crops by thin-layer chromatography)

Schultzová, K. - Tekel', J. - Kovačičová, J.

s. 121-127

Overenie antimikrobiálnej účinnosti vybraných aditívnych látok

(Verification of antimicrobial effectiveness of some additives)

Kovaničová, V. - Dudášová, S. - Michalková, J.

s. 129-134

Stanovenie obsahu niklu v sústave olej-niklový katalyzátor na kremeline

(Ni-content determination in oil-nickel catalyst system on silica)

Čelková, A. - Schmidt, Š.

s. 135-140

Vplyv tepelnej záťaže na kvalitatívne zmeny oleja pri príprave pirožkov

(Influence of the thermal burden on qualitative fat changes at frying pirogues)

Kaláč, J. - Kirchhoffová, A. - Gianits, L.

s. 141-147

Mykologické problémy v konzervárenskej technológii

(Mycological problems in canning technology)

Šepitková, J. - Hargaš, V. - Jesenská, Z.

s. 149-158

Stabilita emulzií na prípravu oblátkových ciest

(Stability of emulsion for preparation of waffle dough)

Dzugasová, J. - Dodok, L. - Klvanová, J. - Viszlaiová, Š.

s. 159-167

Stanovenie acesulfamu K v nealkoholických nápojoch metódou HPLC

(Determination of acesulfam K in soft drinks by HPLC)

Ferenčík, B. - Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 169-173

Číslo 3 / Issue 3

Obsah antokyanínov v odrodách červených a čiernych ríbezlí

(Anthocyanins contents in red and black currant varieties)

Príběla, A. - Danišová, C. - Jedličková, S. - Pecho, L.

s. 181-188

Delenie antokyanínov červených vín HPLC za využitia izokratickej elúcie

(Separation of red wines anthocyanins by HPLC using isocratic elution)

Drdák, M. - Daučík, P. - Kubaský, J.

s. 189-196

Stanovenie aktivity alfa-amylázy v enzymových preparátoch

(Determination of alpha-amylase activity in enzyme preparations)

Dudíková, E. - Šubík, J.

s. 197-211

Stanovenie sušiny a tuku v kukurici pomocou Infrapidu 61

(Determination of dry matter and fat in maize using Infrapid 61)

Šinková, T. - Pastierová, E. - Kováč, M.

s. 213-220

Karbonylové zlúčeniny v údených a aromatizovaných mäsových výrobkoch

(Carbonyl compounds in smoke-dried and flavoured meat products)

Strmisková, G. - Dubravický, J.

s. 221-226

Priebeh Maillardových reakcií v potravinách

(Maillard reactions course in food)

Kováč, M. - Uher, M. - Rajniaková, O.

s. 227-233

Gélotvorné vlastnosti krvnej plazmy

(Gelling properties of blood plasma)

Krkošková, B. - Dudíková, Z.

s. 235-241

Produkty glukónovej fermentácie využiteľné v potravinárstve

(Products of gluconic fermentation utilizable in food industry)

Rosenberg, M. - Šturdík, E. - Rosenbergová, I. - Stredánský, M.

s. 243-252

Vplyv netradičnýchmetód konzervácie (fytoncidy a termosterilizácia) na mikrobiologické a nutričné vlastnosti potravín

(The influence of non-traditional preservation methods (phytoncides and thermosterilization) on the microbiological and nutritional properties of food)

Hozová, B. - Drdák, M. - Rajniaková, A.

s. 253-263

Fermentačná výroba kyseliny glutámovej

(Fermentation production of glutamic acid)

Šimková, M. - Špitáľníková, L.

s. 265-270

Štruktúrna analýza lipidov. III. Stereošpecifická analýza glycerolipidov fosfolipázou A2 z včelieho jedu

(Structural analysis of lipids. III. Stereospecific analysis of glycerolipids by phospholipase A2 from bee venom)

Schmidt, Š. - Juhász, O. - Koman, V. - Škárka, B.

s. 271-284

Oxidačná stabilita tukov počas záhrevu

(Oxidation stability of fats at heating)

Hojerová, J. - Grmanová, V. - Rokošná, Z.

s. 285-295

Zloženie mastných kyselín piatich rodov vláknitých mikromycét

(Fatty acid composition in five species belonging to micromycetes)

Šajbidor, J.

s. 297-302

Sledovanie dynamiky výskytu kadmia, olova a zinku pri technologickom spracúvaní mlieka

(Investigation on the dynamics of some metals at technological processing of milk)

Papajová, H. - Hermanová, V.

s. 303-308

Minerálne zloženie odtučnených hovädzích kostí po mechanickej separácii mäsa. I. Makroelementy

(Mineral composition of defatted beef bones after mechanical separation of meat. I. Macroelements)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Mikócziová, Z.

s. 309-315

Minerálne zloženie odtučnených hovädzích kostí po mechanickej separácii mäsa. II. Mikroelementy

(Mineral composition of defatted beef bones after mechanical separation of meat. II. Microelements)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Zvada, P. - Mikócziová, Z.

s. 317-323

Ing. Michal Valachovič šesťdesiatročný

(Ing. Michal Valachovič 60 years old)

s. 325-326

K životnému jubileu Štefana Schmidta

(On Štefan Schmidt's life anniversary)

s. 327-328

Jozef Bielik 75-ročný

(Jozef Bielik - 75 years old)

Burák, Š.

s. 329

Číslo 4 / Issue 4

Pektolytické enzýmy a metódy stanovenia ich aktivity

(Pectolytic enzymes and the methods of the determination of their activity)

Juríková, K.

s. 337-350

Použitie ionexovej chromatografie pri purifikácii enzýmu

(Utilization of ion-exchange chromatography for enzyme purification)

Janecková, K. - Horváthová, J. - Sabo, B.

s. 351-358

Bacillus cereus v požívatinách

(Bacillus cereus in foods)

Piecková, E. - Tomanová, E.

s. 359-365

Využitie kapilárnej izotachofórey na stanovenie organických kyselín vo fermentačných roztokoch kyseliny glutámovej

(Utilization of capillary isotachopheresis for the determination of organic acids in fermentation solutions of glutamic acid)

Jendrichovská, M. - Sabo, B.

s. 367-374

Chuťové vlastnosti syntetického sladidla acesulfamu K

(Flavour properties of the synthetic sweetener acesulfam K)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 375-381

Zmeny lipidov a senzoričných vlastností potravín pri kombinovanej konzervácii (termosterilizácia + ionizujúce žiarenie)

(Changes in lipids and in sensoric characteristics at combined preservation (thermosterilisation + ionizing radiation))

Rajniaková, A. - Šorman, L. - Hozová, B. - Salková, Z.

s. 383-394

Vplyv parciálnej katalytickej hydrogenácie na štruktúru triacylglycerolov repkového oleja

(The influence of partial catalytic hydrogenation on the structure of triacylglycerols in rape seed oil)

Schmidt, Š. - Bohov, P. - Majerčák, J.

s. 395-404

Sonochemické účinky ultrazvuku na hydrogenáciu olivového oleja

(Sonochemical effects of ultrasound on hydrogenation of olive oil)

Čelková, A. - Schmidt, Š. - Bohov, P.

s. 405-415

Kinetická štúdia hydrogenácie slnečnicového oleja

(A kinetic study on hydrogenation of sunflower oil)

Čelková, A. - Šimon, P. - Schmidt, Š. - Bohov, P.

s. 417-425

Programový príspevok k chromatografickému štúdiu zloženia a štruktúr éterických olejov

(Program contribution to chromatographic study of the composition and structure of aetheric oils)

Koman, V.

s. 427-440

Nátierky pre priamy konzum na báze bravčovej masti a slnečnicového oleja

(Direct consumption spreads on the basis of pork lard and sunflower oil)

Hojerová, J. - Wunderová, A. - Lacková, A.

s. 441-448

K životnému jubileu doc. Ing. Štefana Šulca, CSc.

(The anniversary of Assoc. prof. Ing. Štefan Šulc, CSc.)

s. 451-452

I. celoštátna konferencia "Banka dát o požívatinách"

(The 1st all-state conference "Food Data Bank")
Holčíková, K.
s. 453-456

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 29, 1990

Číslo 1 / Issue 1

Nové spektrálne techniky v analýze potravín

(New spectral techniques in food analysis)

Príběla, A. - Kováč, M.

s. 1-10

Vplyv vnútornej a vonkajšej difúzie na konverziu substrátu v reaktore s imobilizovanými enzýmami

(The influence of internal and external diffusions on the conversion of substrate in a reactor with immobilized enzymes)

Báleš, V.

s. 11-19

Štúdium väzieb ťažkých kovov v požívatinách. I. Väzby olova a kadmia na lepkové bielkoviny pšeničnej múky

(Investigation of the heavy metals bonds in foods. I. Lead and cadmium bonds to gluten proteins of wheat flour)

Prugarová, A. - Kováč, M.

s. 21-26

Využitie tlakovej vrstvovej chromatografie (OPLC) v analýze reziduí herbicídov

(Utilization of overpressure layer chromatography (OPLC) in the analysis of herbicide residues)

Tekeľ, J. - Schultzová, K. - Kovačičová, J.

s. 27-34

Listerióza z hľadiska mliekárenskej technológie

(Listeriosis from the aspect of dairy technology)

Antal, M. - Görner, F.

s. 35-38

Pohľad na akosť vybraných potravinárskych surovín z mykologického hľadiska

(The quality of selected raw materials from mycological aspect)

Šepitková, J. - Marko, A. - Jesenská, Z.

s. 39-54

Stabilita acesulfamu K vo vybraných potravinárskych výrobkoch

(Stability of acesulfam K in some food products)

Suhaj, M. - Ferenčík, B. - Bubelíniová, E. - Kováč, M.

s. 55-65

Stanovenie fosforečnanov a citranov v syroch kapilárnou izotachoforézou

(Determination of phosphates and citrates in cheese by capillary isotachopheresis)

Bubelíniová, E. - Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 67-71

Vznik pyridínov a pyrazínov v Maillardových a pyrolytických reakciách

(The formation of pyridines and pyrazines in Maillard and pyrolytic reactions)

Kováč, M. - Uher, M. - Rajniaková, O. - Kováč, J.

s. 73-88

Identifikácia zložiek éterických olejov relatívnymi adsorpčnými indexmi

(Identification of the components of etheric oils using the relative adsorption indices)

Koman, V. - Taleb-Bendiab S. A. - Menni, F. B.

s. 89-105

Spracovanie keratínových látok z mäsového priemyslu alkalickou tepelnou a tlakovou hydrolyzou

(Processing of keratine compounds by both alkaline thermal and pressure hydrolyses in meat industry)

Luciak, M. - Jajcay, J.

s. 105-114

Štúdium stability karbonylových zlúčenín v udiacich preparátoch UTP1 v procese skladovania

(Investigation of the stability of carbonyl compounds in the smoking preparations UTP1 during storage)

Strmisková, G. - Dubravický, J.
s. 115-120

Organoleptické vlastnosti udiaceho preparátu UTP1 v rôznych modelových podmienkach skladovania

(Organoleptic properties of the smoking preparation UTP1 in different model storing conditions)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Staruch, L. - Machala, M.
s. 121-126

Vplyv vybraných faktorov na vlastnosti oblátok

(The influence of selected factors on the quality of wafers)

Dzugasová, J. - Dodok, L. - Bendáková, L.
s. 127-137

20. výročie a IV. zjazd Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV - vedecká konferencia potravinárskej sekcie

(20th anniversary and IVth Congress of the Slovak Society for the Agricultural, Forestry, Food and Veterinary Sciences of the Slovak Academy of Sciences - Scientific Conference of the Food Section)

Dubravický, J.
s. 139-144

K 65. narodeninám doc RNDr. Františka Strmisku, CSc.

(To the 65th anniversary of doc. RNDr. František Strmiska, CSc.)

s. 145-146

K šesťdesiatinám Ing. Andreja Šepitku, CSc.

(The 60th anniversary of Ing. Andrej Šepitka, CSc.)

s. 147-148

K šesťdesiatinám doc. Ing. Jozefa Dubravického, CSc.

(Congratulation to the 60th anniversary of doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc.)

s. 149-150

Číslo 2 / Issue 2

K 40. výročiu založenia Výskumného ústavu potravinárskeho

(The 40th anniversary of the establishment of Food Research Institute)

Burák, Š.
s. 157-158

Stanovenie aktivity glukoamylázy v enzýmoch pre potravinársky priemysel

(Determination of the activity of glucoamylase in enzymes for food industry)

Dudíková, E. - Šubík, J.
s. 159-169

Spektrofotometrické stanovenie syntetických farbív v pudingových práškoch

(Spectrophotometric determination of synthetic colours in puding powders)

Šinková, T. - Stanová, M. - Suhaj, M.
s. 171-176

Senzorické účinky udiaceho preparátu UTP 1 vo fermentovaných mäsových výrobkoch

(Sensoric effects of the smoking preparation UTP 1 on fermented meat products)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Mahala, M.
s. 177-188

Využitie glycinu pri netradičnej metóde konzervácie. I. Vplyv glycinu na koncentráciu niektorých dusíkatých látok

(Utilization of glycine in a non-traditional preservation method. I. The influence of glycine on the concentration of some nitrogenous compounds)

Rajniaková, A. - Buchtová, V. - Šorman, L. - Drdák, M.
s. 189-198

Způsoby přípravy vzorků tuků pro stanovení stopových množství kovů

(Preparation of fat samples for the determination of trace amounts of metals)

Winterová, L. - Schmidt, Š.
s. 199-206

v češtine (in Czech)

Spôsoby metylácie vyšších mastných kyselín

(Methylation methods of higher fatty acids)

Schmidt, Š. - Kováč, M.

s. 207-214

Charakteristika mastných kyselín lipidov vybraných mäsových nátierok

(Characterization of the fatty acids in lipids of some meat-based spreads)

Takácsová, M. - Smirnov, V. - Krupčík, J.

s. 215-220

Charakteristika lipidov v jeleních a hovädzích kostiach, špiku a loji

(Characteristics of lipids in both red deer and cattle bones, bone marrow and suet)

Takácsová, M. - Filadelfiová, T.

s. 221-227

6. celoštátna konferencia "Riadenie kvality potravinárskych surovín a výrobkov"

(The 6th National Conference on "Quality Management of Food Raw Materials and Products")

Petriková, A.

s. 229-232

K 65. narodeninám Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.

(The 65th anniversary of Ing. Alexander Szokolay, DrSc.)

s. 233-234

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Sladkosť - stereochemická vlastnosť

(Sweet taste as the stereochemical characteristic)

Krutošíková, A. - Uher, M. - Kováč, M.

s. 237-250

Metódy na analýzu aspartamu

(Methods for the analysis of aspartame)

Verstappen, T. A. - Miltenburg, S. M. S.

s. 251-264

Hydrotermický rozklad acesulfamu K a identifikácia jeho degradačných produktov

(Hydrothermic decomposition of acesulfam K and the identification of its degradation products)

Suhaj, M. - Farkaš, P. - Kováč, M.

s. 265-275

Vplyv technologických parametrov na stabilitu sladidla acesulfamu K. I. Efekt počiatkovej koncentrácie, iónovej sily a pH

(Influence of technological parameters on stability of acesulfam K sweetener. I. Effect of initial concentration, ionic strength and pH)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 277-285

Vplyv technologických parametrov na stabilitu sladidla acesulfamu K. II. Efekt teploty a aktivačná energia

(Influence of technological parameters on stability of acesulfam K sweetener. II. Effect of temperature and the activation energy)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 287-295

Oxidace lipidů a sensorická jakost semen máku

(Oxidation of lipids and sensory quality of poppyseed)

Pokorný, J. - Meshendani, T. - Pánek, J. - Nováková, M. - Davídek, J.

s. 297-307

v češtine (in Czech)

Derivačno-spektrofotometrické stanovenie kyseliny sorbovej v niektorých potravinárskych výrobkoch

(Derivative-spectrophotometric determination of sorbic acid in some food products)

Suhaj, M. - Bubelíniová, E.

s. 309-315

Sledovanie tvorby a premien aromatických látok pri spracovaní cesnaku

(The study of garlic flavouring agents, their formation and conversion during the garlic processing)

Hradský, P. - Farkaš, P. - Kováč, M.

s. 317-324

Účinnosť hydrogenačných katalyzátorov

(Efficiency of hydrogenation catalysts)

Čelková, A. - Schmidt, Š.

s. 325-330

Spracovanie jatočnej krvi koaguláciou

(Processing of slaughter blood by coagulation)

Krkošková, B. - Špitáľníková, L.

s. 331-342

Vplyv nástreku krvnej plazmy na vlastnosti mäsových výrobkov

(The effect of blood plasma feedstock on properties of meat products)

Hatalová, R. - Jajcay, J. - Luciak, M. - Lacková, A.

s. 343-351

Aktivita vody kôrky nebaleného a baleného chleba

(Water activity in crust of unpacked and packed loaves of bread)

Valík, L. - Görner, F. - Jesenská, Z. - Fabriciová, A.

s. 353-360

Systém automatizovaného spracovania dát z monitoringu cudzorodých látok

(System of automatized data processing from the monitoring of contaminants)

Birošová, Z. - Strmiska, F. - Šalgovičová, D. - Kliman, M.

s. 361-364

Význam potravinárskej obalovej techniky

(Importance of food package technology)

Kačeňák, I.

s. 365-371

Informácia o 22. zasadaní Výboru Codex Alimentarius pre potravinárske aditívne látky a kontaminanty

(Information on the 22nd Session of Codex Alimentarius Committee for food additives and contaminants)

Šinková, T.

s. 373-379

Srdečný pozdrav doc. Ing. Vladimírovi Palovi, CSc., k jeho 60. narodeninám

(Congratulation to the 60th anniversary of Assoc. Prof. Ing. Vladimír Palo, CSc.)

Škárka, B.

s. 381-382

K životnému jubileu Ing. Vladimíra Smirnova, CSc.

(Ing. Vladimír SMirnov, CSc., celebrates his 60th anniversary)

s. 383-384

K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.

(Congratulation to the anniversary of Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.)

s. 385-386

K životnému jubileu Ing. Igora Kačeňáka, CSc.

(The 50th anniversary of Ing. Igor Kačeňák, CSc.)

s. 387-388

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 30, 1991

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Vývoj potravinárskeho štúdia na Chemickotechnologickej fakulte STU v Bratislave

(Development of Food Study at the Chemical Faculty of the Slovak Technical University in Bratislava)

Príběla, A. - Škárka, B.

s. 1-4

Súčasná medzinárodná stratégia v oblasti obmedzovania kontaminácie požívatin polychlóvanými bifenyli

(Present international strategy for limiting of food contamination by PCB)

Šinková, T.

s. 5-10

Farba technických cukrových roztokov. I. Charakterizácia farebných látok

(Colour of technical sugar solutions. I. Characterization of colour agents)

Dandár, A. - Matula, S.

s. 11-19

Prchavé látky kvetov bazy chabzdovej

(Volatile substances in danewort flowers)

Príběla, A. - Rokosová, D. - Farkaš, P.

s. 21-32

Enzymová elektroda pro stanovení laktosy

(Enzyme electrode for the lactose determination)

Vrbová, E. - Pecková, J. - Marek, M. - Březina, P.

s. 33-41

v češtině (in Czech)

Príspevok k spektrofotometrickým metódam stanovenia chinínu v tonizujúcich nápojoch

(Contribution to spectrophotometric methods of quinine determination in tonic beverages)

Suhaj, M.

s. 43-51

Stanovenie dusičnanov v zelenine

(Determination of nitrates in vegetables)

Karovičová, J. - Polonský, J. - Drdák, M.

s. 53-57

Aplikácia solí hliníka v cukrovárskej analytike a technológii

(Application of aluminium salts in both sugar-beet analysis and technology)

Halášová, G. - Pašáková-Mihaliaková, A.

s. 59-67

Vybrané nutrične významné minerálne látky v rybách a rybích výrobkoch

(Mineral matters in fish and fish products according to their nutritional importance)

Strmisková, G. - Smirnov, V.

s. 69-77

Štúdium obsahu vybraných stopových prvkov hlivy ustricovitej

(Contents of some trace elements in oyster mushrooms)

Strmisková, G. - Zvada, P.

s. 79-84

Vplyv hlivy 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)

Strmisková, G. - Dubravický, J. - Bánhegyiová, E.

s. 85-93

Organoleptické vlastnosti výrobku Klobásová zmes s UTP 1 po skladovaní

(Organoleptic properties of the sausage flavoured minced meat the UTP 1 preparation after storage)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Smirnov, V. - Strmisková, G. - Staruch, L.
s. 95-103

Stabilita fenolických látok kvapalného udiaceho preparátu UTP 1

(Stability of phenolic components in the UTP 1 liquid smoking preparation)

Staruch, L. - Dubravický, J. - Smirnov, V. - Bednár, M.
s. 105-110

Výťažnosť škrobu z rôznych hybridov kukurice

(Starch yield from various corn hybrids)

Sopkovčík, M. - Smelíková, Z.
s. 111-117

Ukazatelé při posuzování změn Vitolanu z hlediska hygienického

(Indicators for an evaluation of Vitolan changes from the hygienic point of view)

Švábová, M.

s. 119-123

v češtině (in Czech)

System of nomographic charts used for the control of industrial process of non-isothermic catalytic triacylglycerol hydrogenation

(Sústava nomogramov pre možnosti regulovania priemyselného procesu neizotermickej katalytickej hydrogenácie triacylglycerolov)

Koman, V. - Danielová, E. - Rais, I.

s. 125-142

v angličtine (in English)

Výber vhodných odrôd zemiakov určených na výrobu zemiakových lupienkov

(Selection of suitable potato varieties used for potato chips production)

Smelíková, Z. - Sopkovčík, M. - Wernerová, A.

s. 143-150

Číslicové meracie prístroje neelektrických veličín. I. Číslicový snímač prietoku

(Digital measuring instruments for non-electric constants measurements. I. Digital reader of flow)

Danko, J.

s. 151-160

Dusíkaté hnojivá a technologická kvalita cukrovej repy

(Nitrogenous fertilizers and technological quality of sugar beet)

Medveď, M.

s. 161-168

Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (VEB Fachbuchverlag 1989)

(Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (VEB Fachbuchverlag 1989))

Görner, F.

s. 169-170

recenzia (review)

K sedemdesiatinám prof. Ing. dr. Fridricha Görnera, DrSc.

(The 70th anniversary of Prof. Ing. dr. Fridrich Görner, DrSc.)

s. 171-173

K šesťdesiatinám Ing. Teodora Krébesa

(Celebration of the 60th anniversary of Ing. Teodor Krébes)

s. 174-175

Číslo 3 / Issue 3

Kryoskopia v mliekárstve

(Cryoscopy in dairy industry)

Palo, V.

s. 189-199

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 combined conservation on sulfhydryl groups)

Rajniaková, A. - Hozová, B. - Drdák, M. - Takácsová, M.
s. 201-208

Organické kyseliny bazy chabzdovej a čiernej

(Organic acids of both danewort and elderberry)

Karovičová, J. - Rosenberg, M. - Polonský, J. - Príbela, A.
s. 209-216

Optimalizácia podmienok rozdelenia antokyanínov červených vín HPLC

(Conditions optimization of the anthocyanines separation in red wines using the HPLC)

Drdák, M. - Daučík, P. - Karovičová, J. - Šimko, P. - Rajniaková, A.
s. 217-229

Stálosť sladidla Sunett v nealkoholických nápojoch počas skladovania

(The stability of sweetener Sunett in soft-drinks during storage)

Suhaj, M. - Ferenčík, B. - Sabová, B.
s. 231-237

Štruktúry triacylglycerolov repkového oleja

(Triacylglycerol structures of rapeseed oil)

Schmidt, Š. - Hojerová, J. - Bystrická, M.
s. 239-246

Aktivita vody, vlhkosť a rast Staphylococcus aureus pri sušení cestovín

(Water activity, humidity and growing of Staphylococcus aureus during pasta drying)

Valík, L. - Görner, F.
s. 247-254

Stanovenie enzýmovej aktivity v múkach amylografickými metódami

(Determination of enzyme activity in flours using the amylographic methods)

Matyášová, N. - Poprac, J. - Mórová, E.
s. 255-262

Stanovenie bielkovín v sušenom mlieku metódou NIR

(Determination of proteins in milk powder using the NIR method)

Pastierová, E.
s. 263-269

Taxonómia kvasiniek a kvasinkovitých organizmov (Alfa 1990)

(Taxonómia kvasiniek a kvasinkovitých organizmov (Alfa 1990))

Kovačovská, R.

s. 271-272

recenzia (review)

Číslo 4 / Issue 4

Využitie dietylésteru kyseliny vínnej v potravinárstve

(The usage of tartaric acid diethylester in food industry)

Kolesárová, E. - Sabo, B. - Jendrichovská, M. - Kroupová, E. - Matyášová, D.
s. 277-284

Izolácia a charakterizácia horkých látok konzervovanej cukety (Cucurbita pepo giromontia)

(Isolation and characterization of bitter substances of canned cucurbit (Cucurbita pepo giromontia))

Farkaš, P. - Hradský, P. - Suchý, V.

s. 285-289

Enzymová hydrolýza proteínov

(Enzymatic hydrolysis of proteins)

Zemanovič, J. - Sillová, J. - Štořlová, D.

s. 291-297

Enzymová hydrolýza kazeínu v membránovom reaktore

(Enzymatic hydrolysis of casein in a membrane reactor)

Zemanovič, J. - Štoflová, D. - Sillová, J.
s. 299-304

Zloženie organických kyselín v sladovom kvete

(Composition of organic acids in malt culms)

Karovičová, J. - Polonský, J. - Příbela, A. - Vítková, M.
s. 305-310

Stanovenie benzo(a)pyrénu v sušenom sladovom kvete

(Determination of benzo(a)pyrene in dried malt culms)

Šimko, P. - Příbela, A. - Knežo, J.
s. 311-316

Tvorba hnedých produktov pri kyslej hydrolýze sladového kvetu

(Formation of products of browning by acid hydrolysis of malt culms)

Příbela, A. - Pavlovičová, E.
s. 317-323

Rozdelenie antokyanínov červených vín gradientovou HPLC

(Separation of anthocyanines from red wine sorts using the HPLC gradient)

Drdák, M. - Daučík, P. - Kubaský, J. - Karovičová, J.
s. 325-333

Poškodenie DNA látkami rozpustenými vo vode z propolisu a flavonoidu kvercetínu v prítomnosti Cu²⁺

(DNA damage by water-soluble substances from propolis and flavonoid quercetin in the presence of Cu²⁺)

Šimúth, J.
s. 335-341

Frakcionácia stuženého repkového oleja

(Fractionation of hardened rapeseed oil)

Schmidt, Š. - Hojerová, J.
s. 343-351

Vlastnosti a chemické zloženie láskavca (Amaranthus L.)

(Properties and chemical composition of amaranth (Amaranthus L.))

Dodok, L. - Ali, M. A. - Halášová, G. - Buchtová, V. - Poláček, I. - Hozová, B.
s. 353-360

Číslicové meracie prístroje neelektrických veličín, II. Číslicový snímač teploty

(Digital measuring instruments of non-electrical constants measurements. II. Digital temperature sensing unit)

Danko, J.
s. 361-371

The contribution to the hydrogenated triacylglycerols differentiations in assistance with the sets of numerical-graphical characters

(Príspevok k diferenciacii hydrogenovaných triacylglycerolov pomocou súboru numericko-grafických znakov)

Koman, V. - Koman, J.

s. 373-376

v angličtine (in English)

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 31, 1992

Číslo 1 / Issue 1

Stanovenie aktivity hlavných celulolytických enzýmov v potravinárskych a krmovinárskych enzýmových preparátoch

(Main cellulolytic enzymes activity determination in food and feed enzyme preparations)

Dudíková, E.

s. 3-17

Génové sondy, ich príprava a použitie v potravinárskej mikrobiológii

(Gene probes, their preparation and application in food microbiology)

Juríková, K.

s. 19-33

Vplyv organických kyselín na stabilitu betanínu

(Organic acids influence on the betanine stability)

Altamirano, R. C. - Drdák, M. - Šimon, P. - Rajniaková, A. - Karovičová, J.

s. 35-41

Produkcia hnedých farebných látok enzýmovou hydrolýzou sladového kvetu

(Formation of brown-coloured substances by enzymatic hydrolysis of malting germs)

Príběla, A. - Pavlovičová, E.

s. 43-48

Nukleotidy a bielkoviny ako ochrana DNA pred jej poškodením kvercetínom v prítomnosti Cu²⁺

(Nucleotides and proteins as DNA protection before its damage by quercetine in the presence of Cu²⁺)

Kubišová, L. - Šimúth, J.

s. 49-56

Využitie fytoncídov horčice v procese konzervácie potravín

(Mustard phytoncides utilization in the process of food preservation)

Rajniaková, A. - Drdák, M. - Buchtová, V. - Takácsová, M. - Hozová, B. - Korcová, D.

s. 57-64

Reologické vlastnosti ciest z múky láskavca bielosemenného (*Amaranthus hypochondriacus*)

(Rheological properties of pastes from amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) flour)

Ali, M. A. - Dodok, L. - Halášová, G.

s. 65-70

Zloženie sacharidov v zrne láskavca metlinatého (*Amaranthus cruentus*)

(Saccharides composition in amaranth (*Amaranthus cruentus*) grains)

Halášová, G. - Dodok, L. - Smelík, A. - Greif, G.

s. 71-78

Izolácia škrobu zo zrna láskavca metlinatého (*Amaranthus cruentus*)

(Isolation of starch in amaranth (*Amaranthus cruentus*) grain)

Halášová, G. - Dodok, L. - Lokaj, J. - Smelík, A. - Vollek, V.

s. 79-87

Pozdrav jubilantovi Ing. Jánovi Uhnákovi, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Ján Uhnák, CSc.)

s. 89

K životnému jubileu Ing. Kristíny Holčíkovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Kristína Holčíková, CSc.)

s. 90-91

Číslo 2 / Issue 2

Prírodné farbivá. III. Chlorofyly

(Natural colours. III. Chlorophylls)

Príběla, A. - Takácsová, M.

s. 97-110

Využitie kapilárnej izotachoforézy na stanovenie niektorých syntetických farbív.

(Capillary isotachopheresis utilization for the determination of some synthetic dyestuffs)

Karovičová, J. - Polonský, J. - Príbela, A. - Šimko, P.

s. 111-118

Spektrofotometrické sledovanie tvorby diacetyl pri kultiváciach mikroorganizmov *Lactococcus lactis* ssp. *Lactis*

(Spectrophotometric determination of diacetyl produced during the cultivation of the microorganisms *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*)

Koreňová, J. - Jendrichovská, M.

s. 119-123

Stanovenie ťažkých kovov v kyseline octovej

(Determination of heavy metals in acetic acid)

Šimko, P. - Gergely, Š. - Drdák, M. - Karovičová, J.

s. 125-129

Vplyv aktivity vody (av) na prežívanie niektorých salmonel

(Effect of water activity (aw) on the survival of some salmonellae)

Valík, L. - Görner, F.

s. 131-136

Inhibícia modelových mikroorganizmov údiacim preparátom UTP-1

(Inhibition of model microorganisms by smoking preparation UTP-1)

Hozová, B. - Smirnov, V. - Starúch, L. - Rapant, J.

s. 137-143

Vplyv hľivy ustricovitej a údiaceho preparátu na organoleptické vlastnosti mäsovej nátierky

(Effect of oyster fungus and smoking preparation on organoleptic properties of meat spread)

Barteková, Z. - Dubravický, J. - Bányiová, P.

s. 145-153

Vplyv biokonzervácie na mikrobiologické, biochemické, nutričné a senzorické vlastnosti potravín

(Effect of biopreservation on microbiological, biochemical, nutritional and organoleptic properties of foods)

Hozová, B. - Takácsová, M.

s. 155-166

Niektoré aspekty merania a regulácie pH v bioreaktoroch

(Some aspects of pH-value measuring and control in bioreactors)

Zemanovičová, A. - Bakošová, M. - Karšaiová, M. - Zemanovič, J.

s. 167-173

Životné jubileum Ing. Jany Kovačičovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Jana Kovačičová, CSc.)

s. 175-176

Číslo 3 / Issue 3

Možnosti využitia izomeráz a oxidoreduktáz na prípravu L-hexóz a ketohexóz

(Possibilities of use of isomerases and oxidoreductases for the preparation of L-hexoses and ketohexoses)

Mastihuba, V. - Uher, M.

s. 179-186

Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia triacylglycerolov

(Highperformance liquid chromatography of triacylglycerols)

Schmidt, Š. - Hurtová, S.

s. 187-194

Stanovenie polycyklických aromatických uhľovodíkov v kyseline octovej

(Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in acetic acid)

Šimko, P. - Novotný, L. - Drdák, M. - Karovičová, J.

s. 195-200

Stabilita farbív z červenej repy na škrobovom nosiči

(Red beet stability on starch carrier)

Drdák, M. - Altamirano, R. C. - Mórová, E. - Smelík, A. - Rajniaková, A. - Preclík, L.
s. 201-206

Fermentácia šťavy z červenej repy rôznymi kmeňmi *Saccharomyces cerevisiae*

(Red beet juice fermentation by various strains of *Saccharomyces cerevisiae*)

Drdák, M. - Altamirano, R. C. - Rajniaková, A. - Vollek, V. - Čanigová, M. - Benkovská, D.
s. 207-215

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)

Kováčová, M. - Príbela, A. - Kozárová, I.
s. 217-224

Regulácia prietoku v sústave s dopravným oneskorením

(Flow control as time-delay system)

Zemanovičová, A. - Bakošová, M. - Karšaiová, M.
s. 225-230

Stanovenie vody v kašovitých výrobkoch snímačom vlhkosti

(Determination of water in pappy products by the humidity sensor)

Danko, J.
s. 231-240

24. zasadnutie Kódexového výboru pre aditíva a kontaminanty

(24th Session of the Codex Committee for additives and contaminants)

Šinková, T.
s. 241-245

Číslo 4 / Issue 4

Vplyv aktivity vody na rast a tvorbu proteínáz *Brevibacterium linens*

(Influence of water activity on growth and production of *Brevibacterium linens* proteinases)

Zemanovič, J. - Valík, L. - Görner, F.
s. 249-256

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)

Valík, L. - Pažitná, G. - Görner, F.
s. 257-268

Organické kyseliny po mliečnej fermentácii zeleniny

(Organic acids after lactic fermentation of vegetables)

Karovičová, J. - Drdák, M. - Polonský, J. - Čanigová, M.
s. 269-275

Účinok kyseliny askorbovej na technologické vlastnosti cesta

(Effect of ascorbic acid on technological properties of dough)

Mórová, E. - Királová, J.
s. 277-284

Vplyv štartovacích kultúr a udiaceho preparátu na organoleptické vlastnosti Malokarpatskej salámy

(Effect of starting cultures and smoking preparation on organoleptic properties of the product Malokarpatská saláma)

Barteková, Z. - Staruch, L. - Uherová, R. - Makáňová, Z.
s. 285-295

Obsah minerálnych látok v rôznych typoch Malokarpatskej salámy

(Mineral matters content in various types of the product Malokarpatská saláma)

Strmisková, G. - Staruch, L. - Dubravický, J.
s. 297-304

Riadenie modelu reálneho procesu mikropočítačom

(Real-time model control by microcomputer)

Danko, J. - Prokop, R.
s. 305-317

Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. VI. Nesacharózové sacharidy

(Compounds developing sweet taste. VI. Non-sucrose saccharides)

Krutošíková, A. - Uher, M. - Kováč, M.

s. 319-339

Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. VII. Extrémne sladké deriváty guanidínu

(Compounds developing sweet taste. VII. Extremely sweet derivatives of guanidine)

Uher, M. - Krutošíková, A. - Kováč, M.

s. 341-344

Chunosť srvátky

(Whey flavour)

Palo, V. - Plačková, L.

s. 345-352

Predstavujeme vám (publikácie "International INstitute of Refrigeration")

(We present to you (publications of "International INstitute of Refrigeration"))

s. 353-354

K životnému jubileu Ing. Karola Heriana, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Karol Herian, CSc.)

s. 355

Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., 65-ročný

(Doc. Ing. Václav Koman, DrSc., 65 years old)

s. 356

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 32, 1993

Číslo 1 / Issue 1

Využitie horčičného oleja pri aseptickom uskladnení mrkvovej drene

(Utilization of mustard oil in aseptic preservation of carote pulp)

Drdák, M. - Rajniaková, A.

s. 1-5

Využitie fytoncídov cesnaku na konzervovanie potravín

(Garlic phytoncides utilisation in food preservation)

Rajniaková, A. - Drdák, M. - Buchtová, V. - Korcová, D.

s. 7-15

Vplyv vybraných efektorov na termostabilitu beta-galaktosidázy *Kluyveromyces marxianus*

(Selected effectors influence on thermostability of beta-galactosidase from *Kluyveromyces marxianus*)

Tomáška, M. - Stred'anský, M. - Šturdík, E.

s. 17-24

Biokatalytické reaktory s dvoma kvapalnými fázami

(Biocatalytic reactors with two liquid phases)

Báleš, V. - Šefčíková, R. - Illeová, V.

s. 25-33

Adaptívne číslicové riadenie pH v laboratórnom fermentore LF-3

(Discrete-time adaptive control of laboratory fermenter LF-3)

Zemanovičová, A. - Mikla, M. - Bakošová, M. - Karšaiová, M.

s. 35-46

Diskrétna realizácia a metódy nastavovania parametrov PID regulátorov

(Discrete realization and methods of PID regulator parameters adjustment)

Danko, J. - Prokop, R.

s. 47-60

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)

Stred'anská, S. - Šajbidor, J.

s. 61-66

Antioxidačné účinky niektorých fytoncídov korenín

(Antioxidant effect of some seasoning phytoncides)

Takácsová, M. - Príběla, A.

s. 67-73

Systémy hodnotenia aditívnych látok v potravinárstve

(Additive evaluating system in food industry)

Šinková, T.

s. 75-80

Enzymové premeny triacylglycerolov

(Enzyme changes of triacylglycerols)

Hurtová, S. - Zemanovič, J. - Schmidt, Š.

s. 81-88

Poznatky o škrobe

(Knowledge about starch)

Teperová, D.

s. 89-96

Niektoré aspekty použitia kyseliny kojovej v potravinárstve

(Some aspects of kojic acid application in food production)

Hozová, B. - Uherová, R.

s. 97-105

Číslo 2 / Issue 2

Streptokoky z hľadiska systematickej bakteriológie

(Streptococci from the systematic bacteriology point of view.)

Görner, F. - Zemanovič, J.

s. 109-116

Biotechnologická produkcia aromatických látok

(Biotechnological production of flavour matters)

Vandák, D. - Šturdík, E.

s. 117-130

Steroidné glykoalkaloidy rajčín

(Tomato steroid glycoalkaloides)

Drdák, M. - Valachová, J.

s. 131-139

Metódy stanovenia steroidných glykoalkaloidov rajčín

(Determination methods of tomato steroid glycoalkaloides)

Valachová, J. - Drdák, M.

s. 141-146

Mikrobiologicko-biochemické aspekty spracovania srvátky

(Microbiologic-biochemical aspects of whey treatment)

Tomáška, M. - Šturdík, E.

s. 147-159

Dusíkaté látky vo vodnom extrakte skladovaného (sudovaného) ovčieho syra

(Nitrogenous matters in water extract of stored (barrelled) sheep's cheese)

Palo, V. - Poláková, A. - Serafinová, T. - Buchtová, V.

s. 161-165

Účinok hydrotermických procesov na vznik hnedých farbív v sladovom kvete

(The effect of hydrothermic processes on brown pigments creation in malt flower)

Príběla, A. - Kováčová, M. - Píry, J. - Sakáčová, M.

s. 167-174

Úbytok koncentrácie polycyklických aromatických uhlíkovodíkov v kvapalných údiacich preparátoch

(Decrease of polycyclic aromatic hydrocarbons concentration in liquid curing preparations)

Šimko, P. - Bruncková, B.

s. 175-182

Vývoj derivátov kyseliny kojovej ako protikvasinkových látok s potenciálnou možnosťou využitia pri stabilizácii vína

(Development of kojic acid derivatives as antifermmenting matters with potential possibility of utilization during wine stabilizing)

Ujhelyová, R. - Šturdík, E. - Kováč, J. - Baláž, Š. - Uher, M. - Konečný, V.

s. 183-194

Spôsob regulácie biokonzervácie zeleniny

(The way of regulation of vegetable biopreservation)

Drdák, M. - Karovičová, J. - Rajniaková, A. - Šimko, P. - Vollek, V. - Haršányiová, K.

s. 195-201

K životnému jubileu Ing. Terézie Šinkovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Terézia Šinková, CSc.)

s. 203-0

Ing. Karol Tomášek - 60-ročný

(Ing. Karol Tomášek - 60 years old)

s. 205-206

Ing. Štefan Burák - 65-ročný

(Ing. Štefan Burák - 65 years old)
s. 207

K 70. narodeninám Ing. Štefana Klempu
(To the 70th anniversary of Ing. Štefan Klempa)
s. 209

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Bakteriálne toxíny vyskytujúce sa v potravinách

(Bacterial toxins occurring in foods)
Príbelá, A. - Šinková, T.
s. 213-220

Nové výrobky s prídavkom vlákniny

(New products with an addition of fiber)
Škárka, B. - Polívka, L. - Galis, O. - Páleník, P.
s. 221-233

Stanovenie aktivity beta-glukanázy v enzýmových preparátoch pre potravinárstvo

(Determination of beta-glucanase activity in enzyme preparations for food industry)
Dudíková, E.
s. 235-245

Izolácia a charakterizácia kmeňov baktérií pre mliečne kvasenie zeleniny

(Isolation and characterization of bacterial strains for lactic fermentation of vegetables)
Kuchta, T. - Polívka, L.
s. 247-256

Príprava zmrazených a lyofilizovaných kultúr baktérií pre kvasenie zeleniny

(Preparation of frozen and freeze-dried cultures of bacteria for vegetables fermentation)
Radošovská, R. - Kuchta, T.
s. 257-262

Produkcia kyseliny L-mliečnej a gama-linolénovej pomocou vláknitých húb rodu Rhizopus

(Production of L-lactic acid and gama-linolenic acid by Rhizopus spp.)
Krištofiková, L. - Rosenberg, M. - Šturdík, E.
s. 263-274

Modifikácia triacylglycerolov procesom chemickej preesterifikácie

(Modification of triacylglycerols by the process of chemical preesterification)
Hurtová, S. - Schmidt, Š. - Zemanovič, J.
s. 275-285

Využitie kyseliny kojovej v potravinárskom priemysle

(Kojic acid utilization in food industry)
Uherová, R. - Uher, M. - Rajniaková, O. - Barteková, Z. - Hozová, B.
s. 287-293

Peptidy vo vodnom extrakte skladovaného (sudovaného) ovčieho syra

(Peptides in water extract of stored (barreled) sheep's cheese)
Palo, V. - Gašperík, J. - Cenkerová, N. - Buchtová, V.
s. 295-301

Vplyv teploty a pH na stabilitu antokyanínových farbív v koncentrátoch bazy chabzdovej

(Temperature and pH effect on anthocyanin pigments stability in danewort concentrates)
Kováčová, M. - Príbelá, A. - Durmisová, A. - Kozárová, I.
s. 303-313

Vplyv prídavku pohánky na kvalitu pekárskych výrobkov

(Buckwheat addition effect on bakerproducts quality)
Mórová, E. - Zaušková, P.
s. 315-324

Biologické redukcie alkylheteroarylketónov

(Biological reductions of alkylheteroarylketones)

Mastihuba, V. - Uher, M.

s. 325-329

Životné jubileum Ing. Dariny Petříkovéj, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Darina Petříková, CSc.)

s. 331

Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - šesťdesiatročný

(Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - 60 years old)

s. 333

Prof. Ing. Alexander Príbela, DrSc. - 65-ročný

(Prof. Ing. Alexander Príbela, DrSc. - 65 years old)

s. 335-336

Ing. Jozef Jajcay, CSc. - šesťdesiatnik

(Ing. Jozef Jajcay, CSc. - sexagenarian)

s. 337

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 33, 1994

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Realizácia systému AQA pri kontrole potravín

(Implementation of AQA system in food control)

Šinková, T. - Kováč, M.

s. 1-5

Systémy a látky inhibujúce rast a metabolizmus mikroorganizmov v požívatinách

(Systems and substances inhibiting a growth and metabolism of microorganisms in food stuffs)

Görner, F. - Greifová, M.

s. 7-19

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)

Rosenberg, M. - Krištofiková, Ľ. - Slugeň, D.

s. 21-30

Biotechnologická výroba kyseliny octovej

(Biotechnological production of acetic acid)

Švitel, J. - Šturdík, E.

s. 31-43

Mykotoxíny v potravinách

(Mycotoxins in foods)

Šinková, T. - Příbela, A.

s. 45-55

Polymerázová reťazová reakcia, princíp a využitie na detekciu mikroorganizmov

(Polymerase chain reaction (PCR), principle and usage for a detection of microorganisms)

Zigová, M. - Juríková, K. - Štefanovičová, A.

s. 57-68

Vzťah obsahu NaCl k aktivite vody v syroch

(Relation between NaCl content and water activity in cheese)

Valík, Ľ. - Görner, F.

s. 69-75

Vzťah aktivity vody k zreniu syrov

(Relation between water activity and ageing of cheese)

Valík, Ľ. - Görner, F.

s. 77-83

Príprava kvasených zeleninových šalátov pomocou baktérií mliečneho kvasenia

(Fermented vegetable salads prepared using lactic acid bacteria starters)

Kuchta, T. - Radošovská, R. - Glončáková, B. - Belicová, A. - Lopašovská, J.

s. 85-90

Kyselina benzoová ako substrát pre rast kvasiniek

(Benzoic acid as a substrate for a growth of yeast)

Augustín, J. - Muncnerová, D. - Sláviková, E. - Giblákova, E.

s. 91-97

Dynamika rastu mikroorganizmov v sušenom mlieku v závislosti od vlhkosti

(Dependence of dynamics of the growth of microorganisms in dried milk upon humidity)

Greifová, M. - Görner, F.

s. 99-109

Povrchovoaktívne vlastnosti roztokov niektorých proteínov

(Surface active properties of solutions of some proteins)

Zemanovič, J. - Valík, Ľ.

s. 111-117

Aplikácia prírodných žltých pigmentov do potravinárskych výrobkov

(Application of natural yellow pigments in food products)

Danišová, C. - Šarocká, I.

s. 119-126

Arónia čiernoplodá - perspektívna surovina na výrobu potravinárskych farbív

(Aronia melanocarpa - perspective feedstock for the production of food dyestuffs)

Kintlerová, A. - Máriássyová, M. - Šilhár, S.

s. 127-131

Zmeny arómových látok vín počas skladovania

(Changes in flavouring agents of wines during storage process)

Sedláčková, B.

s. 133-141

Využitie fytoncídov čierneho korenia pri konzervácii potravín

(Application of phytoncides of black pepper in preservation of foods)

Rajniaková, A. - Drdák, M. - Buchtová, V. - Hozová, B.

s. 143-151

Doc. Ing. Ľudovít Polívka, CSc. - šesťdesiatnik

(Doc. Ing. Ľudovít Polívka, CSc. - sexagenarian)

s. 153-154

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Mikrobiologická akosť surovín a finálnych výrobkov mlynsko-pekárskeho priemyslu

(Microbiological quality of raw material and final products of milling and baking industry)

Hozová, B. - Zemanovič, J. - Dodok, L.

s. 159-176

Návrh spôsobu riadenia priemyselných bioprocsov

(Proposition of the control design for industrial bioprocesses)

Mészáros, A. - Dostál, P. - Lednický, P.

s. 177-186

Chutnosť srvátky pripravenej rozdielnymi kyskovými kultúrami

(Tastiness of whey prepared by different fermenting cultures)

Palo, V. - Minichová, K.

s. 187-193

Výber kmeňov Lactobacillus species na mliečnu fermentáciu zeleniny

(Selection of Lactobacillus sp. strains for lactic fermentation of vegetables)

Drdák, M. - Karovičová, J. - Greif, G. - Rajniaková, A.

s. 195-203

Vplyv glycerolu, glukózy a NaCl na rast Brevibacterium linens

(Influence of glycerol, glucose and NaCl on Brevibacterium linens growth)

Valík, Ľ. - Zemanovič, J. - Görner, F.

s. 205-212

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)

Greifová, M. - Görner, F. - Šušoliaková, Ľ.

s. 213-220

Sledovanie procesu interesterifikácie tukov metódou vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie

(Observing of interesterification process by HPLC)

Hurtová, S. - Zemanovič, J. - Sekretár, S. - Schmidt, Š.

s. 221-236

Charakteristika prchavých látok vodného extraktu ovčieho syra

(Volatile matters characteristics of sheep's cheese water extract)

Palo, V. - Serafinová, T. - Hrivňák, J. - Bystrický, Ľ.

s. 237-242

Arónia čiernoplodá z pohľadu zastúpenia jednotlivých nutričných zložiek

(Aronia melanocarpa from the point of view of individual nutritive compounds abundance.)

Barteková, Z. - Staruch, L. - Buchtová, V. - Uherová, R.

s. 243-251

Trichromatické hodnotenie zmien farby fermentovanej salámy počas zrenia

(Trichromatic evaluation of colour changes of meat and meat products)

Paulen, A. - Staruch, L. - Suhaj, M.

s. 253-262

Fortifikácia cestovín pohánkovou múkou

(Buck-wheat flour fortification of pasta)

Mórová, E. - Zaušková, P. - Buchtová, V.

s. 263-270

K životnému jubileu Prof. RNDr. Júliusa Šubíka, DrSc.

(Congratulation to jubilant Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc.)

s. 271-272

Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc. - 75-ročný

(Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc. - 75 years old)

s. 273

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 34, 1995

Číslo 1-2 / Issue 1-2

The future of food and agricultural biotechnology

(Budúcnosť biotechnológií v potravinárstve a poľnohospodárstve)

Doi, R. H.

s. 1-8

v angličtine (in English)

Stabilization of enzyme proteins using knowledge on thermophiles and thermophile enzymes

(Stabilizácia enzýmových proteínov s využitím poznatkov o termofilných mikroorganizmoch a termofilných enzýmoch)

Oshima, T.

s. 9-18

v angličtine (in English)

Enzýmová a kyslá hydrolýza inulínu

(Enzymatic and acid hydrolysis of inulin)

Samek, Z. - Šilhár, S. - Polívka, L.

s. 19-24

Proteinázy *Brevibacterium linens*

(Proteinases of *Brevibacterium linens*)

Tomaschová, J. - Zemanovič, J.

s. 25-30

Polosuchá kultivácia vláknitých húb čeľade *Mucoraceae* biotechnologická produkcia mikrobiálnych lipidov s obsahom polyenasýtených mastných kyselín

(Semi-dry cultivation of fibrous fungi of *Mucoraceae* family and biotechnological production of microbial lipids containing polyunsaturated fatty acids)

Slugeň, D.

s. 31-38

Vplyv nízkych koncentrácií dekontaminačných prostriedkov na rast mikrobiálnych kontaminantov

(Impact of low concentrations of decontaminants on the growth of microbial contaminants)

Polívka, L. - Ružičková, A.

s. 39-47

Antokyánové farbivo ako potenciálny bifidogénny faktor

(Anthocyan colouring agent as a potential bifidogenic factor)

Polívka, L. - Škárka, B. - Kintlerová, A. - Šilhár, S.

s. 49-54

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)

Danišová, C. - Šubínová, I.

s. 55-62

Chemické zloženie sladovníckeho mláta

(Chemical composition of malt brewer's grains)

Danišová, C. - Fedyveresová, H. - Hofbauerová, H. - Buchtová, V.

s. 63-72

Optimalizácia energetickej hodnoty potravín aplikáciou tukových náhrad

(Optimization of calorific value of foods by applying lipids substituents)

Suhaj, M. - Krkošková, B.

s. 73-82

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)

Suhaj, M. - Skoumalová, O. - Bartalská, A.

s. 83-89

Prehľad výskytu kadmia v požívatinách

(Survey of occurrence of cadmium in the food)

Šalgovičová, D. - Steinová, J. - Krížová, S.
s. 91-95

Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - 70 ročný

(Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - 70 years old)

s. 97-98

Životné jubileum Doc. Ing. J. Dubravického, CSc.

(Congratulation to jubilant Doc. Ing. J. Dubravický, CSc.)

s. 99-100

K životnému jubileu Prof. Ing. Jozefa Augustína, DrSc.

(Congratulation to jubilant Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc.)

s. 101-102

Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc. - 60 ročný

(Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc. - 60 years old)

s. 103-104

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Výskyt a vznik biogénnych amínov v potravinách

(Occurrence and origin of biogenic amines in food)

Kolesárová, E.
s. 109-122

Predpovedná mikrobiológia

(Predictive microbiology)

Valík, L. - Görner, F.
s. 123-134

Detekcia salmonel polymerázovou reťazovou reakciou

(Salmonella detection by the polymerase chain reaction)

Zigová, M. - Štefanovičová, A. - Rijpens, N. - Kuchta, T.
s. 135-139

Hodnotenie imunochemickej metódy detekcie salmonel s použitím komerčne dostupných systémov

(Evaluation of the immunochemical detection of salmonella using commercial systems)

Majeríková, I. - Kuchta, T.
s. 141-146

Hodnotenie potravinárskych prírodných farbív. I. Antokyaníny z bazy čiernej Sambucus nigra na práškových nosičoch

(Evaluation of food natural dyes. I. Anthocyanins of Sambucus nigra on powder carrying agent)

Šinková, T. - Kováč, M. - Oravkinová, A. - Šilhár, S. - Suhaj, M. - Belajová, E.
s. 147-158

Sledovanie distribúcie kovov pri frakcionácii pšeničnej múky

(Observation of metal distribution in wheat flour fractionation)

Poláčeková, O. - Koreňovská, M. - Zaušková, P.
s. 159-164

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)

Šajbidor, J. - Malík, F. - Leško, J. - Jermářová, N.
s. 165-169

Kyslomliečne výrobky s prídavkom expandovanej pšenice

(Sour milk products with addition of expanded wheat)

Krkošková, B.
s. 171-177

Možnosti filtrácie výstupného signálu snímačov koncentrácie

(Possibilities of filtration of concentration sensors output signals)

Vasičkaninová, A. - Zemanovičová, A.

s. 179-186

Informačný systém ISAN o automatických analyzátoroch

(Information system of automatic analysers)

Zemanovičová, A. - Bakošová, M. - Karšaiová, M.

s. 187-194

Prehľad metód stanovenia etanoltolerancie

(Ethanol tolerance: definition and measurement)

Ciesarová, Z. - Šmogrovičová, D.

s. 195-199

K životnému jubileu Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Alexander Szokolay, DrSc.)

s. 201-0

Zdravica Ing. Vladimírovi Smirnovovi, CSc. k jeho 65. narodeninám

(Congratulation to Ing. Vladimír Smirnov, CSc. - 65 years old)

s. 203-204

Doc. Ing. Vladimír Palo, CSc. - 65 ročný

(Doc. Ing. Vladimír Palo, CSc. - 65 years old)

s. 205-206

K životnému jubileu Doc. Ing. Ladislava Dodoka, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Ladislav Dodok, CSc.)

s. 207-208

K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.)

s. 209

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 35, 1996

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Charakteristické prchavé aromatické látky fermentovaného macerátu kvetov bazy čiernej (*Sambucus nigra* L.)

(Characteristic volatile aroma compounds of fermented elder (*Sambucus nigra* L.) flowers macerate)

Farkaš, P. - Sádecká, J. - Kintlerová, A. - Kováč, M. - Šilhár, S.

s. 1-6

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)

Šinková, T. - Kováč, M. - Oravkinová, A. - Šilhár, S. - Suhaj, M. - Belajová, E.

s. 7-13

Vyjadrovanie senzorickej aktivity horkých látok

(Characterization of sensoric activity of bitter substances)

Príběla, A. - Kováčová, M. - Frank, V. - Dandár, A.

s. 15-22

Kryoskopické štúdium zrenia syrov

(Cryoscopic study of cheese ripening)

Palo, V. - Narvaria, B. S.

s. 23-26

Biotín vo vybraných cereálnych výrobkoch

(Biotin in selected cereal products)

Uherová, R. - Kráľová, A.

s. 27-31

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 isotachophoresis and ion selective electrode)

Suhaj, M. - Zaušková, P.

s. 33-38

Stanovenie arzénu v potravinách dennej spotreby

(Determination of arsenic in foods)

Koreňovská, M. - Zaušková, P. - Poláčeková, O.

s. 39-43

Odhad rizika a úžitku pri posudzovaní prídavných a kontaminujúcich látok v požívatinách

(Risk and benefit assessment at food additives and contaminants evaluation)

Szokolay, A. - Trusková, I.

s. 45-50

Vznik, analýza a výskyt polycyklických aromatických uhľovodíkov v údených mäsových výrobkoch

(Formation, analysis and occurrence of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked meat products)

Šimko, P.

s. 51-56

Prehľad výskytu dusičnanov v zelenine a zemiakoch

(Survey of occurrence of nitrates in vegetable and potatoes)

Šalgotiňová, D. - Bírošová, Z. - Steinová, J.

s. 57-62

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)

Lukáčsová, M. - Veningerová, M. - Uhnák, J. - Zemanovič, J.

s. 63-69

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)
Holčíková, K. - Simonová, E. - Kováčiková, E. - Vojtaššáková, E. - Kuťka, J.
s. 71-77

Metódy merania aktivity vody
(Methods of water activity determination)
Valík, L. - Görner, F.
s. 79-85

Analytické metódy na stanovenie vlákniny v potravinách
(Analytical methods for the determination of dietary fibre in foods)
Petříková, D.
s. 87-92

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc. - 75-ročný
(Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc. - 75 years old)
s. 93-0

Doc. Dr. Ing. Július Studnický, CSc. - sedemdesiatnikom
(Doc. Dr. Ing. Július Studnický, CSc. - septuagenarian)
s. 95-96

Číslo 3 / Issue 3

Pigment from Aronia melanocarpa var. Nero and optimal extraction conditions
(Farbivo z arónie čiernoplodej (Aronia melanocarpa var. Nero) a optimálne podmienky jeho extrakcie)
Fuchs, H. - Kraemer-Schafhalter, A. - Pfannhauser, W. - Šilhár, S. - Kintlerová, A. - Máriássyová, M. - Kováč, M.
s. 101-110
v angličtine (in English)

Kyselina vínna - príprava a použitie v potravinárskom priemysle
(Tartaric acid - preparation and application in food industry)
Miková, H. - Rosenberg, M. - Krištofiková, L.
s. 111-119

Analýza sterolov v sójových odtučnených múkach a proteínových prípravkoch plynovou chromatografiou
(Analysis of sterols in soy defatted flours and protein products by gas chromatography)
Kuchta, T. - Farkaš, P. - Lékaová, C. - Kubinec, R.
s. 121-125

Stanovenie biogénnych amínov vo víne metódou HPLC
(Determination of biogenic amines in wine by HPLC)
Belajová, E. - Kolesárová, E.
s. 127-134

Tvorba extracelulárnych organických kyselín mutantami kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*
(Production of extracellular organic acids by yeast mutants of *Saccharomyces cerevisiae*)
Kačírková, E.
s. 135-144

Mechanizmus hypocholesterolemického efektu hlivy ustricovitej (*Pleurotus ostreatus*) u potkana s hypercholesterolémiou
(Mechanism of hypocholesterolemic effect of dietary oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) in hypercholesterolemic rats)
Bobek, P. - Ozdín, L. - Kuniak, L. - Hromadová, M.
s. 145-156

Medzinárodná vedecká konferencia "Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods"
(International Scientific Conference "Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods")
Šimko, P.
s. 157-158

Mykotoxíny (Vysoká vojenská škola pozemného vojska 1996)

(Mycotoxíns (Vysoká vojenská škola pozemního vojska 1996))

Görner, F.

s. 159

recenzia (review)

Ing. Ľudovít Molčan - 65-ročný

(Ing. Ľudovít Molčan - 65 years old)

s. 161

K jubileu Ing. Anny Prugarovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Anna Prugarová, CSc.)

s. 163

Číslo 4 / Issue 4

Mikrobiálna príprava kyseliny jablčnej a jej použitie

(Microbial production and use of malic acid)

Miková, H. - Rosenberg, M. - Krištofiková, Ľ.

s. 169-180

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)

Bilská, V.

s. 181-191

Purifikácia extracelulárnych proteínáz Brevibacterium linens ATCC 9172

(Purification of extracellular proteinases from Brevibacterium linens ATCC 9172)

Tomaschová, J. - Hampel, W. - Zemanovič, J.

s. 193-200

Fermentované výrobky na báze mlieka a bielkovín zo strukovín

(Fermented products based on milk with legume proteins)

Krkošková, B. - Šimková, M.

s. 201-206

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)

Huong, L. M. - Šajbidor, J.

s. 207-213

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)

Lukáčsová, M. - Veningerová, M. - Uhnák, J. - Zemanovič, J.

s. 215-223

Fuzzy riadenie sústav s dopravným oneskorením

(Fuzzy control of time delay systems)

Zemanovičová, A. - Karšaiová, M.

s. 225-229

Handbook of Food Analysis (Marcel Dekker Inc. 1996))

(Handbook of Food Analysis (Marcel Dekker Inc. 1996)))

Szokolay, A.

s. 231-232

recenzia (review)

Carotenoids (Birkhäuser Verlag AG 1995-1996)

(Carotenoids (Birkhäuser Verlag AG 1995-1996))

Holčíková, K.

s. 233-234

recenzia (review)

Základy potravinárskych technológií (Malé centrum 1996)

(Základy potravinárskych technológií (Malé centrum 1996))

Petríková, D.

s. 235

recenzia (review)

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 36, 1997

Číslo 1 / Issue 1

Sledovanie arzénu v obilninách, ovocí a zelenine na Slovensku v rokoch 1993-1996

(Monitoring of arsenic in cereals, fruits, and vegetables in Slovakia in 1993-1996)

Koreňovská, M. - Zaušková, P.

s. 1-8

Analýza prometrynu v liečivých rastlinách spojením preparatívnej izotachofórey s plynovou chromatografiou

(Analysis of prometryne residues in plant samples coupling preparative isotachopheresis and gas chromatography)

Kubinec, R. - Marák, J. - Grausová, J. - Danková, M. - Kaniánsky, D. - Štekláč, M.

s. 9-20

Purifikácia a separácia extracelulárnych proteínáz Brevibacterium linens ATCC 9172

(Purification and separation of extracellular proteinases of Brevibacterium linens ATCC 9172)

Tomaschová, J. - Buchinger, W. - Zemanovič, J. - Hampel, W.

s. 21-26

Rast plesní v odstredenom sušenom mlieku v závislosti od jeho vlhkosti

(Dependence of micromycetal growth and dried skim milk alterations on humidity of milk powder)

Greifová, M. - Valík, L. - Görner, F. - Švedová, E.

s. 27-33

Voľný folacín v kojeneckej výžive

(Free folacin in infant formula)

Horkuličová, M. - Uherová, R. - Pokorný, J. - Mízner, D.

s. 35-40

Erytritol - nové sladidlo

(Erythritol - a new sweetener)

Krištofiková, L. - Rosenberg, M. - Miková, H.:

s. 41-49

Senzorické hodnotenie mliečne fermentovaných zeleninových štiav

(Sensory evaluation of lactic acid fermented vegetable juices)

Karovičová, J. - Greif, G. - Šimúth, T.

s. 51-61

Ing. Ján Uhnák, CSc. 65-ročný

(Ing. Ján Uhnák, CSc. 65 years old)

s. 63

Číslo 2 / Issue 2

New trends in estimating food quality

(Nové trendy hodnotenia kvality potravín)

Pfannhauser, W.

s. 93-101

v angličtine (in English)

Fytochemická substancia - alylizotiokyanát

(Phytochemical substance - allyl isothiocyanate)

Uher, M. - Rajniaková, O. - Uherová, R. - Kováč, M.

s. 103-111

Stanovenie glukózy a laktózy v mlieku mikrobiálnym biosenzorom

(Determination of glucose and lactose in milk by a microbial biosensor)

Tkáč, J. - Švitel, J.

s. 113-121

Štúdium textúry nízkoenergetických tukových výrobkov

(Texture study of low-energy fat products)

Krkošková, B. - Macová, E.

s. 123-130

Sledovanie distribúcie vybraných prvkov v amarante

(Observation of selected elements distribution in amaranth)

Koreňovská, M. - Zaušková, P. - Poláčeková, O.

s. 131-139

Kontaminácia potravinového reťazca fluoridmi na Slovensku. III. Výsledky monitorizácie fluoridov za roky sledovania 1993 - 1996

(Contamination of food chain by fluorides in Slovakia. III. Results of fluoride monitoring in 1993 - 1996)

Zaušková, P. - Suhaj, M.

s. 141-145

Gratulujeme Ing. Kristíne Holčíkovej, CSc.

(Congratulations to Ing. Kristína Holčíková, CSc.)

s. 147

Ing. Karol Herian, CSc. - 55-ročný

(Ing. Karol Herian, CSc. - 55-years old)

s. 149

Číslo 3 / Issue 3

Mikrobiálna príprava monaskových farbív a ich potravinárske aplikácie

(Microbial production of monascus pigments and their food application)

Slugeň, D. - Šturdíková, M. - Rosenberg, M.

s. 155-169

Bakteriofágy a priemyselné fermentácie

(Bacteriophages and industrial fermentations)

Mačor, M.

s. 171-190

Využitie bakteriofága P1 pri in vivo klonovaní

(Use of bacteriophage P1 for in vivo cloning)

Mačor, M. - Vizváryová, M. - Turňa, J.

s. 191-200

Mikrobiológia hydrokoloidov a podobných látok

(Microbiology of hydrocolloids and similar materials)

Valík, L. - Frank, V. - Wohlgemuth, R. - Görner, F.

s. 201-214

Vsiakavosť mlieka

(Soakage ability of milk)

Palo, V. - Hricková, J.

s. 215-220

Číslo 4 / Issue 4

Predikcia v potravinárskej mikrobiológii

(Prediction in food microbiology)

Valík, L.

s. 225-236

Inhibition of mould growth and spore production by *Lactobacillus acidophilus* CH5 metabolites)

(Inhibice růstu plísní a jejich sporulace metabolity kmene *Lactobacillus acidophilus* CH5)

Plocková, M. - Tomanová, J. - Chumchalová, J.

s. 237-247

v angličtine (in English)

Prežívanie mikroorganizmov v skladovaných amarantových sušienkach vyrobených z radiačne ošetrovaného zrna amarantu

(Survival of microorganisms in stored amaranth biscuits produced from irradiated amaranth grain)

Hozová, B. - Dodok, L. - Valík, L.
s. 249-256

Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chuť. VIII. N-Acylaspartylové sladidlá s vysokou sladivosťou

(Compounds developing sweet taste. VIII. New high-potency N-acylaspartyl sweeteners)

Krutošíková, A. - Uher, M. - Kováč, M.
s. 257-263

Charakterizácia laboratórne pripraveného hypoalergénneho prípravku na báze kravského mlieka

(Characteristics of a hypoallergenic laboratory preparation from cow milk)

Hermanová, V. - Strapáč, I. - Gašperík, J. - Tomáška, M.
s. 265-271

Enzymová hydrolýza bielkovín hrachu

(Enzymatic hydrolysis of pea proteins)

Krkošková, B. - Šimková, M. - Strážnická, H.
s. 273-281

K životnému jubileu Prof. Ing. Václava Komana, DrSc.

(Congratulation to jubilant Prof. Ing. Václav Koman, DrSc.)

s. 283-284

Doc. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 60 ročný

(Doc. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 60 years old)

s. 285-286

Doc. Ing. Ernest Šturdík, CSc. - 50 ročný

(Doc. Ing. Ernest Šturdík, CSc. - 50 years old)

s. 287

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 37, 1998

Číslo 1 / Issue 1

Antioxidačné vlastnosti niektorých korenín

(Antioxidative properties of some spices)

Takácsová, M. - Vinh, N. D. - Nhat, D. M. - Příbela, A.

s. 1-10

Selén v potravinách a možnosť jeho suplementácie u slovenskej populácie

(Selenium in foodstuffs and the possibility of its supplementation to humans in Slovakia)

Maďarič, A. - Kadrabová, J.

s. 11-17

Enzymová hydrolyza proteínov pri výrobe potravín

(Enzyme hydrolysis of proteins in food production)

Lukáčová, V. - Zemanovič, J.

s. 19-31

Activity of beta-galactosidase in immobilized cells of tomato

(Aktivita beta-galaktozidázy v imobilizovaných bunkách rajčiaka)

Poór, J. - Stano, J. - Tintemann, H. - Mičieta, K. - Andriamainty, F. - Klimecký, A.

s. 33-40

v angličtine (in English)

Prchavé aromatické látky vhodné na autentifikáciu bielych odrodových vín

(Volatile aroma compounds suitable for authentication of white varietal wines)

Petka, J. - Farkaš, P. - Sáděcká, J. - Kováč, M.

s. 41-46

Sledovanie vybraných kovov v amarantových výrobkoch

(Study on selected metals in amaranth products)

Koreňovská, M. - Zaušková, P. - Dodok, L.

s. 47-52

Sledovanie obsahu fluóru v požívatinách v oblasti Žiaru nad Hronom v rokoch 1986-1997

(Monitoring of fluorine in foodstuffs within the district of Žiar nad Hronom in 1986-1997)

Schwarz, M.

s. 53-64

Doc. Ing. Ján Farkaš, CSc. 75-ročný

(Doc. Ing. Ján Farkaš, CSc. 75 years old)

s. 65

K životnému jubileu Doc. Ing. Jaroslava Prugara, DrSc.

(Congratulation to jubilant Doc. Ing. Jaroslav Prugar, DrSc.)

s. 67

Číslo 2 / Issue 2

Analýza rizika z hľadiska HACCP a prediktívna mikrobiológia

(Risk analysis and predictive microbiology from the HACCP viewpoint)

Görner, F. - Valík, L.

s. 71-82

Metódy na rýchly dôkaz salmonel v potravinách

(Methods for rapid detection of salmonella in food)

Kuchta, T. - Vráblová, D.

s. 83-88

Biosenzory a ich aplikácie v analýze potravín

(Biosensors and their applications in food analysis)

Tkáč, J. - Šturdík, E. - Švitel, J.

s. 89-107

Izolácia a identifikácia silíc korenín

(Isolation and identification of spice essential oils)

Takácsová, M. - Nhat, D. M. - Vinh, N. D. - Príběla, A.

s. 109-117

Vplyv tokoferolov na stabilitu farby fermentovaných mäsových výrobkov

(Tocopherol effect on colour stability of fermented meat products)

Staruch, L. - Belej, M.

s. 119-126

Aktivita alfa-galaktosidázy v imobilizovaných bunkách rajčiaka

(Activity of alpha-galactosidase in immobilized tomato cells)

Poór, J. - Stano, J. - Neubert, K. - Čižmárik, J. - Andriamainty, F. - Borovkov, N.

s. 127-134

Ing. Štefan Klempa - 75-ročný

(Ing. Štefan Klempa 75 years old)

s. 135

K 70. narodeninám Ing. Štefana Buráka

(To the 70th anniversary of Ing. Štefan Burák)

Krkošková, B.

s. 137

Číslo 3 / Issue 3

Prehľad o kontaminácii potravinového reťazca esterami kyseliny ftalovej

(Survey of food chain contamination with phthalic acid esters)

Čepček, J. - Prachar, V. - Uhnák, J.

s. 141-151

Dôkaz salmonel v potravinách metódami založenými na polymerázovej reťazovej reakcii

(Detection of salmonella in food by methods based upon the polymerase chain reaction)

Kuchta, T. - Štefanovičová, A. - Drahovská, H.

s. 153-161

Fungal growth modelling: the effect of water activity on *Penicillium roqueforti*

(Modelovanie rastu vláknitých húb: vplyv aktivity vody na *Penicillium roqueforti*)

Valík, L. - Baranyi, J. - Görner, F.

s. 163-172

v angličtine (in English)

Modelovanie rastu *Neosartorya fischeri* v závislosti od aktivity vody

(Growth modelling of *Neosartorya fischeri* with respect to water activity)

Valík, L. - Piecková, E. - Görner, F. - Szabóová, A.

s. 173-182

Využitie izotopu dusíka ¹⁵N na štúdium kumulácie dusičnanov v zelenine

(Utilization of nitrogen ¹⁵N isotope to study of accumulation of nitrate in vegetables)

Medveď, M. - Pechová, B. - Miklovič, D. - Prugar, J.

s. 183-188

Vplyv hroznových výliskov v krmive na lipidy séra a pečene a na antioxidačný stav organizmu potkana

(Effect of grape pomace-containing diet on serum and liver lipids and on antioxidation status of rats)

Bobek, P.

s. 189-196

Obsah kovov v semenách slnečnice a repky olejnej v rokoch 1994-1996

(Metal contents in rapeseeds and sunflower seeds in 1994-1996)

Koreňovská, M. - Poláčeková, O.

s. 197-203

Životné jubileum Ing. Dariny Petrikovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Darina Petříková, CSc.)
s. 205

Prof. Ing. Alexander Příbela, DrSc. - 70 ročný
(Prof. Ing. Alexander Příbela, DrSc. - 70 years old)
s. 207-208

Číslo 4 / Issue 4

Charakteristika ovčieho mlieka

(Characterization of ewe milk)
Palo, V.
s. 211-218

Použití luminometru při stanovení celkového počtu mikroorganismů v syrovém mléce

(Bioluminescence assay in determination of total number of microorganisms in raw milk)
Vytrásová, J. - Lendáková, M.
s. 219-227
v češtině (in Czech)

Urýchlenie dôkazu listérií v syroch použitím imunomagnetickej separácie a polymerázovej reťazovej reakcie

(Rapid detection of Listeria in cheese using immunomagnetic separation and polymerase chain reaction)
Kaclíková, E. - Kolenčíková, B. - Štefanovičová, A. - Kuchta, T.
s. 229-236

Vplyv prítomnosti Bacillus cereus na konzistenciu miešaného jogurtu

(Influence of Bacillus cereus on consistency of stirred yoghurt)
Greifová, M. - Valík, L. - Mečiarová, M. - Görner, F.
s. 237-245

Zdroje a príprava potravinovej vlákniny

(Sources and preparation of dietary fibre)
Máriássyová, M. - Šimeková, E.
s. 247-256

Antioxidačný účinok extraktov z repkových a pupalkových šrotov

(Antioxidative activity of rapeseed meal and evening primrose seed meal extracts)
Schmidt, Š. - Niklová, I. - Sekretár, S.
s. 257-265

Použitie extrakcie na tuhej fáze (SPE) na izoláciu polycyklických aromatických uhľovodíkov z pitnej vody

(Use of solid phase extraction (SPE) for isolation of polycyclic aromatic hydrocarbons from drinking water)
Belajová, E.
s. 267-280

Kapitoly z historie československé mikrobiologie (Československá společnost mikrobiologická 1998)

(Chapters from the history of czechoslovak microbiology (Československá společnost mikrobiologická 1998))
Görner, F.
s. 281
recenzia (review)

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 38, 1999

Číslo 1 / Issue 1

Hodnotenie horkej chuti extraktov z bylín

(Evaluation of the bitter taste of herb extracts)

Príběla, A. - Takáčsová, M. - Kováčová, M. - Podhajeczká, D.
s. 1-8

Doznievanie horkej chuti extraktov z rastlín

(Ceasing of bitter taste in plant extracts)

Príběla, A. - Kováčová, M. - Takáčsová, M. - Podhajeczká, D. - Škrovánková, S.
s. 9-15

Vplyv extraktov z niektorých bylín a korenín na stabilitu repkového oleja

(Influence of extracts from some herbs and spices on stability of rapeseed oil)

Takáčsová, M. - Kristiánová, K. - Vinh, N. D. - Nhat, D. M.
s. 17-24

Vplyv jablkových výliskov na hypercholesterolémiu a karcinogézu hrubého čreva u potkana

(Apple pomace effect on hypercholesterolemia and colon carcinogenesis in rat)

Bobek, P. - Galbavý, Š.
s. 25-35

Typizácia salmonel polymerázovou reťazovou reakciou orientovanou na repetitívne extragénové palindrómy

(Typing of Salmonella spp. using the polymerase chain reaction oriented to repetitive extragenic palindromes)

Štefanovičová, A. - Píknová, L. - Rijpens, N. - Satko, J. - Kuchta, T.
s. 37-44

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)

Grones, J. - Mačor, M. - Siekel, P. - Bilská, V.
s. 45-53

Využitie chromogénnych substrátov pri štúdiu proteolytických enzýmov

(Using of chromogenic substrates for study of proteolytic enzymes)

Kákoniová, D. - Stano, J. - Neubert, K. - Grančai, D. - Andriamainty, F. - Kresánek, J. - Tu, N.
s. 55-59

Nucleic acid amplification technologies: Application to disease diagnosis (Birkhäuser Boston, 1997)

(Nucleic acid amplification technologies: Application to disease diagnosis (Birkhäuser Boston, 1997))

Kuchta, T.
s. 61
recenzia (review)

Carotenoids. Vol. 3 (Birkhäuser Verlag AG, 1998)

(Carotenoids. Vol. 3 (Birkhäuser Verlag AG, 1998))

Holčíková, K.
s. 62
recenzia (review)

Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - päťdesiatročný

(Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - 50 years old)
s. 63

Číslo 2 / Issue 2

Sekundárna rezistencia mikroorganizmov na dekontaminačný prostriedok Antibacteric-P

(Secondary resistance of microorganisms against decontamination agent Antibacteric-P)

Ružičková, A. - Majeríková, I.
s. 67-83

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)
Valík, L. - Piecková, E. - Görner, F.
s. 85-94

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)
Drahovská, H. - Turňa, J. - Boháčová, V. - Píknová, L. - Kuchta, T.
s. 95-102

Luminometrické stanovenie antioxidačnej aktivity koncentrátov prírodných farbív
(Luminometric determination of the antioxidative activity of natural colour concentrates)
Kuchta, T. - Hapala, I. - Máriássyová, M. - Cantagalli, D. - Girotti, S.
s. 103-108

Stanovenie esterov kyseliny ftalovej v stolových vodách
(Determination of phthalic acid esters in bottled waters)
Čepček, J. - Prachar, V. - Kohútová, J.
s. 109-118

Sledovanie množstva arzenu 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)
Koreňovská, M. - Zaušková, P.
s. 119-124

Technológia pekárskej výroby (Cech pekárov a cukrárov, 1999)
(Technology of bakery production (Cech pekárov a cukrárov, 1999))
Görner, F.
s. 125-0
recenzia (review)

Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - šesťdesiatpäťročný
(Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - 65 years old)
Görner, F.
s. 127-128

Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. - päťdesiatročný
(Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. - 50 years old)
s. 129-130

Číslo 3 / Issue 3

Changes of alpha-galactoside content during soaking and cooking of peas
(Změny obsahu alfa-galaktosidů během máčení a vaření hrachu)
Dostálová, J. - Krejčová, A. - Réblová, Z. - Pokorný, J.
s. 133-140
v angličtine (in English)

Štúdium niektorých parametrov fermentácie retentátov ultrafiltrovaného mlieka
(Study of fermentation parameters of ultrafiltrated milk retentates)
Jamrichová, S.
s. 141-152

Aktivita invertázy v imobilizovaných bunkách mrkvy
(Activity of invertase in immobilized cells of carrot)
Mičieta, K. - Stano, J. - Blanáriková, V. - Havránek, E. - Andriamainty, F. - Birjukova, N. - Ignatova, S. - Šafařík, I.
s. 153-161

Aktivita vybraných aminopeptidáz v imobilizovaných bunkách uhoriek
(The activity of the choice aminopeptidases in the immobilized cucumber cells)
Neubert, K. - Stano, J. - Mičieta, K. - Grančai, D. - Šafařík, I.
s. 163-170

Vplyv rajčiakových výliskov na hypercholesterolémiu a karcinogézu hrubého čreva u potkana

(Effect of tomato pomaces on hypercholesterolemia and colon carcinogenesis in rats)

Bobek, P. - Galbavý, Š.

s. 171-181

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)

Ailer, Š.

s. 183-193

Všetko o víne (Neografia, 1998)

(All about wine (Neografia, 1998))

Šmalová, I.

s. 195

recenzia (review)

Ing. Vojtech Szemes, CSc. - šesťdesiatpäťročný

(Ing. Vojtech Szemes, CSc. - 65 years old)

Dodok, L.

s. 197-198

Prof. Ing. Vladimír Bálež, DrSc. - päťdesiatročný

(Prof. Ing. Vladimír Bálež, DrSc. - 50 years old)

s. 199

Číslo 4 / Issue 4

Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 1. Ovocné šťavy

(Methods to detect food adulteration and authentication. 1. Fruit juices)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 203-222

Dôkaz listérií v potravinách metódami založenými na polymerázovej reťazovej reakcii

(Detection of Listeria spp. in food using methods based on the polymerase chain reaction)

Drahovská, H. - Pangallo, D. - Kuchta, T.

s. 223-231

Studium výskytu listérií v procese výroby olomouckých tvarůžků

(Study of Listeria spp. occurrence in Olomouc cheese-cakes manufacture)

Vytřasová, J. - Pejchalová, M. - Měrková, Z.

s. 233-241

v češtině (in Czech)

Predikcia trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska rastu Bacillus cereus pri (5±1) °C

(Shelf-life prediction of pasteurized milk considering growth of Bacillus cereus at (5±1) °C)

Greifová, M. - Valík, L. - Görner, F. - Petříková, J.

s. 243-250

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)

Bobek, P. - Galbavý, Š. - Máriássyová, M.

s. 251-260

Inžinierske aspekty difúzných procesov pri údení

(Engineering applied at smoke-drying diffusion process)

Štořila, A.

s. 261-270

Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. jubiluje

(Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. celebrating a jubilee)

Szokolay, A.

s. 271-272

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 39, 2000

Číslo 1 / Issue 1

Suroviny na fermentačnú výrobu etanolu

(Feedstocks for fermentation production of ethanol)

Bafrncová, P. - Šmogrovičová, D. - Pátková, J.

s. 1-10

Problematika výroby pečiva typu croissant

(Problems of croissant-type bakery products production)

Hozová, B. - Csaplárová, Z.

s. 11-22

Výskyt a vlastnosti inzerčných sekvencií v baktériách

(Characterisation of insertion sequences in bacterial cells)

Mačor, M. - Siekel, P. - Grones, J.

s. 23-48

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)

Janeková, K. - Oravkinová, A. - Šinková, T. - Kováč, M.

s. 49-57

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)

Hladíková, V. - Ursínyová, M. - Cáríková, I.

s. 59-67

Proton Pump Inhibitors (Birkhäuser Verlag AG, 1999)

Siekel, P.

s. 69-0

Transgenic Organisms - Biological and Social Implications (Birkhäuser Verlag AG, 1996)

Siekel, P.

s. 70-0

K životnému jubileu Doc. Ing. Štefana Šulca, CSc.

(Jubilee of Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc.)

s. 71-72

Jubileum Prof. RNDr. Františka Strmisku, CSc.

(Jubilee of Prof. RNDr. František Strmiska, CSc.)

s. 72-73

Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc. - sedemdesiatročný

(Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc. - 70 years old)

s. 74

Doc. Ing. Peter Zajac, PhD. - sedemdesiatročný

(Doc. Ing. Peter Zajac, PhD. - 70 years old)

s. 74-75

Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. - päťdesiatpäťročný

(Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc. - 55 years old)

Drdák, M.

s. 75-0

Číslo 2 / Issue 2

Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 2. Alkoholické nápoje

(Methods to detect food adulteration and authentication. 2. Alcoholic beverages)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 79-99

Antioxidačne účinné látky v olejninách

(Antioxidative active compounds in oilseeds)

Niklová, I. - Schmidt, Š. - Sekretár, S.

s. 101-116

Inzerčné sekvencie v baktériach z rodu *Acetobacter* a v iných potravinársky významných baktériach

(Insertion sequence in bacteria from the genus *Acetobacter* and in other bacteria used in food technology)

Grones, J. - Mačor, M.

s. 117-133

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)

Marcin, A. - Fencík, R. - Matí, R.

s. 135-147

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)

Bobek, P. - Galbavý, Š. - Máriássyová, M.

s. 149-159

Jubilee of Prof. Dr., Dr. habil. Péter Ákos Biacs

(Životné jubileum Prof. Dr., Dr. habil. Pétera Ákosa Biacsa)

s. 161-162

v angličtine (in English)

Životné jubileum Ing. Jaroslava Zemanoviča, CSc.

(Jubilee of Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc.)

Schmidt, Š.

s. 163-164

Číslo 3 / Issue 3

Uplatnění reologie v průmyslu potravin a kosmetice

(On the use of rheology in food and cosmetic processing)

Štern, P. - Hojerová, J.

s. 167-176

v češtině (in Czech)

Polychlórované bifenyly v materskom mlieku na Slovensku

(Polychlorinated biphenyls in human milk in Slovakia)

Petrík, J. - Drobná, B. - Chovancová, J. - Kočan, A. - Jursa, S.

s. 177-194

Mikrobiologické hodnocení sójových výrobků na trhu v České republice

(Microbiological evaluation of soya products on the market in Czech Republic)

Vytřasová, J. - Červenka, L. - Mrkvičková, P. - Březina, P.

s. 195-202

v češtině (in Czech)

Aplikácia mikrofiltrácie pri odhorčovaní odpadových pivovarských kvasiniek pre potravinárske účely

(Application of microfiltration at bitterness reduction of waste brewery yeasts for use in foods)

Bugan, G. - Turic, M. - Dömény, Z. - Šmogrovičová, D. - Stopka, J. - Schlosser, Š.

s. 203-211

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)

Bobek, P. - Galbavý, Š. - Máriássyová, M.

s. 213-221

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

()

Görner, F.

s. 223

Životné jubileum Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.

(Jubilee of Ing. Alexander Szokolay, DrSc.)

Görner, F.

s. 224-225

Sedemdesiatiny docenta Vladimíra Pala

(Seventieth birthday of ass. prof. Vladimír Palo)

Dandár, A.

s. 226-227

Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc. - 65 ročný

(Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc. - 65 years old)

s. 227-228

K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.

(Jubilee of Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.)

s. 228

Číslo 4 / Issue 4

50 rokov Výskumného ústavu potravinárskeho

(50 years of Food Research Institute)

Kováč, M. - Šimko, P.

s. 231-240

Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 3. Mäso a mäsové výrobky

(Methods to detect food adulteration and authentication. 3. Meat and meat products)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 241-254

Dôkaz geneticky modifikovanej sóje v potravinách polymerázovou reťazovou reakciou

(Detection of genetically modified soya in food using polymerase chain reaction)

Štefanovičová, A. - Kuchta, T. - Siekel, P.

s. 255-264

Distribúcia stopových prvkov pri výrobe repkového a makového panenského oleja

(Trace elements distribution in production of virgin rapeseed and poppy oil)

Koreňovská, M. - Poláčeková, O.

s. 265-271

Spôľahlivosť kontroly dusičnanov v potravinovom reťazci. II. Posúdenie vhodnosti používaných metód

(Quality of nitrate control in food chain. II. Assessment of used methods)

Janecková, K. - Oravkinová, A. - Šinková, T. - Kováč, M.

s. 273-284

Stredisko pre vyhodnocovanie výskytu cudzorodých látok

(Centre for evaluation of food contaminants occurrence)

Šalgovičová, D. - Krížová, S. - Světlíková, A. - Svítková, S.

s. 285-290

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 40, 2001

Číslo 1 / Issue 1

Stabilita, stabilizácia a aplikácia amyláz

(Stability, stabilization and application of amylases)

Horváthová, V. - Šturdík, E. - Janeček, Š.

s. 1-20

Rastlinné proteíny z aspektu výživy a zdravia

(Plant proteins from the aspect of nutrition and health)

Krajčovičová-Kudláčková, M.

s. 21-31

Polynenasýtené mastné kyseliny radu n-3 v dietetických doplnkoch z rybích olejov

(n-3 polyunsaturated fatty acids in marine oil supplements)

Gudmundsen, O. - Gjendemsjo, L. K. - Cvengroš, J.

s. 33-42

Posudzovanie účinnosti vybraných sanitačných prostriedkov

(Efficiency testing of selected sanitary agents)

Ružičková, A. - Polívka, I. - Koreňová, J. - Jányi, I.

s. 43-53

Sledovanie vybraných prvkov v biotechnologickej výrobe mliečnanu sodného a kyseliny mliečnej

(Observation of selected elements in a biotechnology production of sodium lactate and lactic acid)

Koreňovská, M.

s. 55-62

Vyhodnotenie výsledkov Čiastkového monitorovacieho systému „Cudzorodé látky v potravinách a krmivách“

(Evaluation of the results of the Partial Monitoring System „Food and Feed Contaminants“)

Křížová, S. - Šalgovičová, D. - Světlíková, A. - Svítková, S.

s. 63-72

Číslo 2 / Issue 2

Biogénne amíny - vznik, metódy stanovenia a výskyt v potravinách

(Biogenic amines - formation, methods of determination and occurrence in food)

Kohajdová, Z. - Karovičová, J.

s. 75-89

Prchavé látky vo víne - zloženie a ich vplyv na arómu. I. Primárne aromatické látky

(Volatile compounds in wine - composition and influence on aroma. I. Primary aroma compounds)

Peška, J. - Farkaš, P.

s. 91-100

Genetická podstata inkorporácie selénu do proteínov v bunkách baktérií

(Genetic basis of selenium incorporation into proteins in bacterial cells)

Mačor, M. - Grones, J.

s. 101-118

Využitie multivariačnej analýzy pri hodnotení mliečne fermentovaných zeleninových štiav

(Multivariate analysis applied to the evaluation of lactic acid fermented vegetable juices)

Karovičová, J. - Greif, G. - Kohajdová, Z. - Hybenová, E.

s. 119-131

Vplyv pleuránu na kolitídu potkana

(Effect of pleuran on colitis in rat)

Bobek, P. - Nosáľová, V. - Černá, S.

s. 133-143

Arzén v obilninách, olejninách a krmivách dopestovaných na Slovensku v rokoch 1997–1999

(Arsenic in cereals, oilseeds and forages produced in Slovakia in 1997–1999)

Koreňovská, M.

s. 145-150

Životné jubileum Prof. Dr. Ing. Fridricha Görnera, DrSc

(Jubilee of Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.)

Szokolay, A.

s. 151-152

Pozdrav k životnému jubileu Ing. Zlaticy Paulovičovej

(Congratulation to jubilant Ing. Zlatica Paulovičová)

Strmiska, F.

s. 153

Životné jubileum Ing. Milana Suhaja, CSc.

(Jubilee of Ing. Milan Suhaj, CSc.)

Krkošková, B.

s. 154

Číslo 3 / Issue 3

Plazmidy a ich replikácia v bakteriálnych kultúrach používaných v potravinárskom priemysle

(Plasmids and their replication in bacterial cultures used in food technology)

Krahulec, J. - Kyselá, K. - Kretová, M.

s. 157-171

Prchavé látky vo víne - zloženie a ich vplyv na arómu. II. Sekundárne aromatické látky

(Volatile compounds in wine - composition and influence on aroma. II. Secondary aroma compounds)

Pet'ka, J. - Farkaš, P.

s. 173-189

Funkčné vlastnosti proteínov v potravinách

(Functional properties of food proteins)

Hrčková, M. - Zemanovič, J.

s. 191-207

Obsah *Bacillus cereus* a celkový počet mikroorganizmov v pasterizovanej smotane

(Content and total viable count of *Bacillus cereus* in pasteurized cream)

Valík, L. - Lauková, D. - Görner, F.

s. 209-219

Využití přídatných látek k prodloužení účrnosti masných výrobků

(Application of additive substances for the extension of shelf life of meat products)

Velichová, H. - Březina, P. - Pipek, P. - Valchář, P.

s. 221-229

v češtině (in Czech)

Pilotní studie vlivu rozmrazování a mikrovlnného ohřevu na tvorbu malondialdehydu

(Pilot study of the effects of defreezing and microwave heating on malondialdehyde formation)

Halamičková, A. - Vorlová, L. - Smutná, M.

s. 231-241

v češtině (in Czech)

Ing. Milan Kováč, CSc. - 50-ročný

(Ing. Milan Kováč, CSc. - 50 years old)

Szokolay, A.

s. 243-244

Životné jubileum RNDr. Petra Siekela, CSc.

(Jubilee of RNDr. Peter Siekel, CSc.)

Kováč, M.

s. 245

Číslo 4 / Issue 4

Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. 4. Jedlé tuky a oleje

(Methods to detect food adulteration and authentication. 4. Edible fats and oils)

Suhaj, M. - Kováč, M.

s. 249-267

Produkce bakteriocinů bakteriemi mléčného kvašení

(Production of bacteriocins by lactic acid bacteria)

Kazatelová, M.

s. 269-274

v češtině (in Czech)

Integrated strategy for the qualitative and quantitative analysis of residues of antimicrobial substances in food products

(Integrovaná stratégia kvalitatívnej a kvantitatívnej analýzy reziduí antimikrobiálnych látok v požívatinách)

Piecková, E. - Van Peteghem, C. H.

s. 275-283

v angličtine (in English)

Hodnotenie zeleninových štiav fermentovaných baktériami mliečneho kysnutia

(Evaluation of vegetable juices fermented by lactic acid bacteria)

Karovičová, J. - Kohajdová, Z. - Hybenová, E. - Greif, G. - Lukáčová, D.

s. 285-299

Enzymová proteolýza sójovej odtučnenej múky

(Enzymatic proteolysis of defatted soya flour)

Hrčková, M. - Zemanovič, J. - Rusňáková, M.

s. 301-310

Deficit jódu pri alternatívnom a tradičnom stravovaní

(Iodine deficiency at alternative and traditional nutrition)

Krajčovičová-Kudláčková, M. - Bučková, K. - Klimeš, I. - Šeboková, E.

s. 311-319

Ing. Ľudovít Molčan - 70-ročný

(Ing. Ľudovít Molčan - 70 years old)

Kováč, M.

s. 321

MUDr. Igo Kajaba, CSc. - jubilant

(Jubilee of MUDr. Igo Kajaba, CSc.)

Ondrejka, J. - Strmiska, F. - Szokolay, A.

s. 321-322

Gratulujeme Ing. Anne Prugarovej, CSc.

(Congratulations to Ing. Anna Prugarová, CSc.)

s. 323

Životné jubileum Doc. Ing. Štefana Schmidta, PhD.

(Jubilee of Doc. Ing. Štefan Schmidt, PhD.)

Görner, F.

s. 324-326

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 41, 2002

Číslo 1 / Issue 1

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)

Peťka, J. - Farkaš, P.

s. 1-17

Rheological and textural characteristics of oil-in-water emulsions

(Reologické a texturné charakteristiky emulzií typu olej vo vode)

Štern, P. - Valentová, H. - Pokorný, J.

s. 19-30

v angličtine (in English)

Dôkaz geneticky modifikovanej kukurice v potravinách polymerázovou reťazovou reakciou

(Detection of genetically modified maize in food using polymerase chain reaction)

Štefanovičová, A. - Kuchta, T. - Siekel, P.

s. 31-40

Stanovenie antimónu vo vybraných potravinárskych výrobkoch metódou FI-HG-AAS

(Determination of antimony in selected food products using FI-HG-AAS)

Koreňovská, M.

s. 41-50

Laktulosa v tržných druhoch mliek

(Lactulose in market milks)

Vorlová, L. - Smutná, M. - Halamíčková, A.

s. 51-58

v češtine (in Czech)

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)

Červenka, L. - Vytrásová, J. - Jelínek, D. - Březina, P.

s. 59-68

v češtine (in Czech)

Vplyv NaCl na produkciu organických kyselín *Enterococcus faecium*

(Effect of NaCl on the production of organic acids by *Enterococcus faecium*)

Karovičová, J. - Kohajdová, Z. - Greifová, M. - Greif, G. - Lukáčová, D.

s. 69-79

Ing. Ján Uhnák, CSc. jubiluje

(Jubilee of Ing. Ján Uhnák, CSc.)

s. 81

Pozdrav Ing. Kristíny Holčíkovej, CSc.

(Congratulation to Ing. Kristína Holčíková, CSc.)

Simonová, E.

s. 82

Číslo 2 / Issue 2

Potravinárske využitie proteolytických enzýmov

(Application of proteolytic enzymes in food technology)

Hrčková, M. - Šturdík, E. - Zemanovič, J.

s. 85-97

Enzymová hydrolýza cukrovarníckych repných rezkov

(Enzymatic hydrolysis of sugar beet slices)

Panghyová, E. - Šilhár, S. - Glončáková, B.

s. 99-105

Dôkaz hovädzej zložky v mäsových výrobkoch polymerázovou reťazovou reakciou

(Detection of the beef component in meat products using polymerase chain reaction)

Piknová, L. - Kuchta, T.

s. 107-111

Vliv bakteriocinového preparátu na mikrobiologickou stabilitu játrové zavářky

(Effect of a bacteriocin on the microbiological stability of a semi-finished liver pâté)

Lukášková, E. - Velichová, H. - Březina, P. - Béza, T.

s. 113-121

v češtině (in Czech)

Obsah kvasiniek v plnenom pečive typu croissant vo vzťahu k dynamike aktivity vody

(Yeast counts in croissants in relation to dynamics of water activity)

Valík, L. - Görner, F. - Hozová, B.

s. 123-130

Vplyv kyseliny mliečnej na rast kvasinky Candida maltosa

(Effect of lactic acid on the growth of a yeast Candida maltosa)

Lauková, D. - Valík, L. - Görner, F. - Schmidt, Š.

s. 131-143

Ing. Jana Kovačičová, CSc. jubiluje

(Jubilee of Ing. Jana Kovačičová, CSc.)

s. 145

Gratulujeme Ing. Anne Kintlerovej

(Congratulations to Ing. Anna Kintlerová)

s. 146

Číslo 3 / Issue 3

Typizácia baktérií založená na analýze DNA

(Bacterial typing based on DNA analysis)

Drahovská, H. - Kuchta, T.

s. 149-161

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)

Piknová, L. - Krahulcová, J. - Kuchta, T.

s. 163-167

Termorezistencia vegetatívnych buniek kvasinky Candida maltosa

(Heat-resistance of vegetative cells of the yeast Candida maltosa)

Lauková, D. - Valík, L. - Görner, F. - Schmidt, Š.

s. 169-178

Dôkaz a stanovenie extracelulárnej invertázy v suspenzných kultúrach mrkvy

(Identification and determination of extracellular invertase in suspension cultures of carrot)

Stano, J. - Mičieta, K. - Blanáriková, V. - Matejka, P. - Varadínová, M. - Kolesnikov, A. V.

s. 179-185

Využitie kapilárnej izotachofórey na stanovenie biogénnych amínov vo vybraných potravinárskych výrobkoch

(Using of capillary isotachopheresis for determination of biogenic amines in selected food products)

Karovičová, J. - Kohajdová, Z. - Lukáčová, D.

s. 187-195

Porovnanie fermentácií kapustových štiav

(Comparison of cabbage juice fermentations)

Karovičová, J. - Kohajdová, Z. - Greifová, M. - Lukáčová, D. - Greif, G.

s. 197-213

Životné jubileum Ing. Zuzany Salkovej, CSc.

(Jubilee of Ing. Zuzana Salková, CSc.)

s. 215

Ing. Karol Herian, CSc. jubiluje
(Jubilee of Ing. Karol Herian, CSc.)
s. 215-216

Životné jubileum Ing. Igora Mráza, PhD.
(Jubilee of Ing. Igor Mráz, PhD.)
s. 216-217

Zomrel Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc.
(Commemorating Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc.)
s. 218

Číslo 4 / Issue 4

Výskyt, štruktúra a účinok prírodných antioxidantov
(Occurrence, structure and activity of natural antioxidants)
Schmidt, Š. - Šardzíková, I. - Sekretár, S.
s. 221-239

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.))
Šardzíková, I. - Schmidt, Š. - Farkaš, P. - Sekretár, S. - Kováč, M.
s. 241-253
v angličtine (in English)

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)
Heilerová, Ľ. - Šilhár, S.
s. 255-267

Vplyv kulinárskej úpravy na obsah kyseliny listovej a biotínu v strukovinách
(Effect of the cooking procedure on folic acid and biotin contents in legumes)
Macová, E. - Krkošková, B.
s. 269-278

Stanovenie ropných voskov vo včelom vosku pomocou vysokoteplotnej kapilárnej plynovej chromatografie
(Determination of petroleum waxes in bees waxes by high-temperature capillary gas chromatography)
Čepček, J. - Kubinec, R. - Górová, R. - Addová, G.
s. 279-289

Mikroskopické vláknité huby v jogurtoch
(Moulds in yoghurts)
Piecková, E. - Valík, Ľ. - Görner, F.
s. 291-301

Prof. Ing. Václav Koman, DrSc. Jubiluje
(Jubilee of Prof. Ing. Václav Koman, DrSc.)
s. 303

Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 65 ročný
(Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 65 years old)
s. 304-305

Životné jubileum MVDr. Jozefa Košutského, DrSc.
(Jubilee of MVDr. Jozef Košutský, DrSc.)
s. 305-306

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 42, 2003

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Metódy odhadu príjmu potravinárskych prídavných látok

(Methods of food additive intake assessment)

Šinková, T. - Janeková, K. - Kováč, M.

s. 1-7

Monitoring polychlórovaných bifenylov vo vybraných zložkách potravinového reťazca

(Monitoring of polychlorinated biphenyls in selected food chain components)

Šalgovičová, D. - Sasková, Z. - Krížová, S. - Svítková, S.

s. 9-25

Inulín a oligofruktóza ako funkčné zložky potravinárskych výrobkov

(Inulin and oligofructose as a functional ingredients of food products)

Lukáčová, D. - Karovičová, J.

s. 27-41

Molekulárno-biologická charakterizácia a identifikácia octových baktérií

(Molecular-biological characterisation and identification of acetic acid bacteria)

Kretová, M.

s. 43-52

Perspektívy merania mikrobiologickej kvality surového mlieka laserovou prietokovou cytometriou

(Laser flow cytometry prospects in the determination of the microbiological quality of raw milk)

Tomáška, M.

s. 53-65

Produkty metabolismu baktérií mliečného kvašenia s antimikrobiálnou aktivitou

(Antimicrobial metabolites of lactic acid bacteria)

Kazatelová, M.

s. 67-73

v češtine (in Czech)

Vliv nisinu na kmeny Escherichia coli DMF 7502 Pseudomonas fluorescens DMF 9010 poškozené působením EDTA nebo směsi organických kyselin

(Effect of nisin on Escherichia coli DMF 7502 and Pseudomonas fluorescens DMF 9010 injured by reason of EDTA or mixture of organic acids)

Šviráková, E. - Plocková, M. - Horníková, L.

s. 75-86

v češtine (in Czech)

Toxická forma chrómu v mliečnych výrobkoch

(Toxic form of chromium in dairy products)

Koreňovská, M.

s. 87-93

Stanovenie organických kyselín v ovocných šťavách a nektároch metódou HPLC

(Determination of organic acids in fruit juices and nectars by the HPLC method)

Belajová, E. - Suhaj, M.

s. 95-106

Hodnotenie kapustovo-cesnakových štiav fermentovaných Lactobacillus plantarum CCM 7039

(Evaluation of cabbage-garlic juices fermented by Lactobacillus plantarum CCM 7039)

Kohajdová, Z. - Karovičová, J.

s. 107-121

Gratulácia Ing. Štefanovi Klempovi

(Congratulations to Ing. Štefan Klempa)

s. 123-124

Jubileum Prof. Ing. Jana Pokorného, DrSc.

(Jubilee of Prof. Ing. Jan Pokorný, DrSc.)
s. 124-126

Ing. Štefan Burák - 75-ročný
(Ing. Štefan Burák - 75 years old)
s. 126

Doc. Ing. Jaroslav Prugar, DrSc. sa dožil vzácneho životného jubilea...
(Doc. Ing. Jaroslav Prugar, DrSc. celebrating his jubilee...)
s. 127

Životné jubileum Ing. Vladimíra Zitku, CSc., FCIC
(Jubilee of Ing. Vladimír Zitko, CSc., FCIC)
s. 128

Doc. Ing. Jozef Timko, DrSc. 60-ročný
(Doc. Ing. Jozef Timko, DrSc. - 60 years old)
s. 129

Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc. zomrel...
(Commemorating Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc.)
s. 130

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Oilseeds as a source of antioxidants
(Olejnaté semená - zdroj antioxidantov)
Schmidt, Š. - Pokorný, J. - Vajdák, M. - Sekretár, S. - Gordon, M. H.
s. 133-149
v angličtine (in English)

Fermentačná produkcia etanolu
(Fermentation production of ethanol)
Valach, M. - Šturdík, E.
s. 151-171

Podmienky chmeľovaru a chmeľové preparáty
(Wort boiling conditions and hop preparations)
Cvengrošková, M. - Šmogrovičová, D.
s. 173-182

Vplyv technologických faktorov na fermentačnú aktivitu pivovarských kvasiniek
(Influence of technological factors on fermentative activity of brewery yeasts)
Šepel'ová, G. - Cvengrošková, M. - Šmogrovičová, D.
s. 183-204

Utilizácia selénu baktériami a jeho distribúcia v bunkových štruktúrach
(Utilisation of selenium by bacteria and its distribution in cell structures)
Mačor, M. - Kretová, M. - Koreňovská, M. - Siekel, P. - Grones, J.
s. 205-212

Fermentácia kapustovej šťavy s prídavkom preparátov na báze inulínu
(Fermentation of cabbage juice with addition of inulin-based preparations)
Kohajdová, Z. - Karovičová, J. - Lukáčová, D. - Greifová, M.
s. 213-228

Bioluminiscenčná kontrola sanitácie a trvanlivosti UHT mlieka
(Control of sanitation and shelf-life of UHT milk by the bioluminescence method)
Valík, Ľ. - Görner, F. - Nerádová, B. - Sirotná, Z.
s. 229-237

Kvantitatívna analýza vplyvu substrátu a teploty na rast kvasinky Candida maltosa YP1
(Quantitative analysis of the influence of the substrate and temperature on the growth of the yeast Candida maltosa YP1)
Lauková, D. - Valík, Ľ.

s. 239-254

Testovanie mikrobicídnej účinnosti alkalického sanitačného prostriedku na psychrotrofné baktérie

(Testing of the microbicidal efficiency of an alkalic sanitation agent to psychrotrophic bacteria)

Čanigová, M. - Ducková, V.

s. 255-262

Životné jubileum Prof. Ing. Alexandra Příbelu, DrSc.

(Jubilee of Prof. Ing. Alexander Příbela, DrSc.)

s. 263-264

Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - sedemdesiatročný

(Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - 70 years old)

s. 264

Ing. Karol Tomášek, CSc. - 70-ročný

(Ing. Karol Tomášek, CSc. - 70 years old)

s. 264-266

Životné jubileum Ing. Dariny Petříkovéj, CSc.

(Jubilee of Ing. Darina Petříková, CSc.)

s. 266

K životnému jubileu Ing. Terézie Šinkovej, CSc.

(Congratulation to jubilant Ing. Terézia Šinková, CSc.)

s. 267

Doc. Ing. Jarmila Hojerová, PhD. jubiluje

(Jubilee of Doc. Ing. Jarmila Hojerová, PhD.)

s. 268

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 43, 2004

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Tepelná denaturácia srvátkových proteínov ovčieho a kozieho mlieka

(Thermal denaturation of whey proteins of sheep and goat milk)

Kološta, M. - Gašperík, J. - Drončovský, M.

s. 1-13

Kinetika deštrukcie vitamínov v potravinách

(Kinetic models characterising the destruction of vitamins in foods)

Lešková, E. - Mosnáčková, J. - Kováčiková, E. - Košická, M. - Pastorová, J.

s. 15-23

Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie medu

(Methods for the detection of adulteration and for authentication of honey)

Kukurová, K. - Karovičová, J. - Kohajdová, Z.

s. 25-36

Rapid detection of Escherichia coli in milk and cream by impedance measurement

(Rychlá detekce Escherichia coli v mléku a smetaně impedanční metodou)

Holubová, J. - Čurda, L. - Chumchalová, J.

s. 37-48

v angličtine (in English)

Hodnotenie záťažobyvateľstva kontaminantmi

(Assessment of population exposure to contaminants)

Šalgovičová, D. - Krížová, S.

s. 49-58

Odhad príjmu kyseliny sorbovej a sorbátov zo stravy

(Estimation of the dietary intake of sorbic acid and sorbates)

Janeková, K. - Šinková, T. - Kováčiková, E. - Kováč, M.

s. 59-66

Odhad príjmu siričitanov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky

(Estimation of the dietary intake of sulphites in the Slovak Republic)

Šinková, T. - Janeková, K. - Kováč, M. - Kováčiková, E.

s. 67-77

Porovnanie rôznych metód extrakcie lykopénu z rajčiakových produktov

(Comparison of different lycopene extraction methods from tomato products)

Schmidt, Š. - Vajdák, M. - Zahradníková, L. - Sekretár, S. - Zemanovič, J.

s. 79-88

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)

Lauková, D. - Valík, L.

s. 89-99

Výskyt reziduí triazínových herbicídov v potravinách na počiatočnú výživu dojčiat

(Incidence of residues of triazine herbicides in infant formulae)

Čepček, J.

s. 101-107

Doznievanie kyslej chuti vo fermentovaných zeleninových šťavách

(Time-intensity study of acid taste for fermented vegetable juices)

Karovičová, J. - Janočková, O. - Kohajdová, Z. - Lukáčová, D.

s. 109-117

Perspektívy merania mikrobiologickej kvality surového mlieka laserovou prietokovou cytometriou - oprava

(Laser flow cytometry prospects in the determination of the microbiological quality of raw milk - errata)
Tomáška, M.
s. 119

Doc. Ing. Ľudovít Polívka, CSc. - 70-ročný
(Doc. Ing. Ľudovít Polívka, CSc. - 70 years old)
s. 121

Jubileum Prof. Ing. Vladimíra Báleša, DrSc.
(Congratulation to jubilant Prof. Ing. Vladimír Báleš, DrSc.)
s. 122-123

Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - 55-ročný
(Doc. Ing. Stanislav Šilhár, CSc. - 55 years old)
s. 123-124

Ing. Andrej Godány, CSc. - 55-ročný
(Ing. Andrej Godány, CSc. - 55 years old)
s. 124

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Exopolysacharidy produkované baktériami mliečneho kysnutia
(Exopolysaccharides from lactic acid bacteria)
Jamrichová, S.
s. 127-137

Bioaktívne zlúčeniny v cereáliach
(Bioactive components of cereals)
Mikulajová, A. - Takácsová, M. - Špaldová, S. - Gieronová, T. - Vojteková, S. - Németh, K.
s. 139-155

Možnosti ovplyvnenia zloženia škrobu in vivo
(Variation and changes of starch composition in vivo)
Mikulíková, D. - Kraic, J.
s. 157-165

Charakteristika profylaktických zložiek pohánky
(Characteristics of prophylactic components of buckwheat)
Krkošková, B. - Buráková, E. - Macová, E.
s. 167-178

Odhad príjmu kyseliny benzoovej a benzoanov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky
(Dietary intake estimate of benzoic acid and benzoates in the Slovak Republic)
Janečková, K. - Šinková, T. - Kováčiková, E. - Kováč, M.
s. 179-185

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)
Koreňovská, M. - Suhaj, M.
s. 189-199

Analýza fyzikálno-chemických parametrov v mede z hľadiska kvality a autenticity
(Determination of physicochemical parameters in honey in view of the quality and authenticity)
Kukurová, K. - Karovičová, J. - Kohajdová, Z. - Kostičová, M. - Mastihuba, V. - Kuklišová, J.
s. 201-217

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)
Vajdák, M. - Schmidt, Š. - Ližičárová, I. - Zahradníková, L. - Sekretár, S.
s. 219-228

Fermentácia paradajkových štiav

(Fermentation of tomato juices)

Kohajdová, Z. - Karovičová, J. - Lukáčová, D. - Greifová, M. - Nusová, M.
s. 229-243

Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc., 85-ročný

(Doc. Ing. Štefan Šulc, CSc., 85 years old)
s. 245

Životné jubileum Ing. Vojtecha Szemesa, CSc.

(Jubilee of Ing. Vojtech Szemes, CSc.)
s. 246

Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc. jubiluje

(Congratulation to jubilant Prof. RNDr. Július Šubík, DrSc.)
s. 247

K životnému jubileu RNDr. Márie Koreňovskej

(Congratulation to jubilant RNDr. Mária Koreňovská)
s. 248

Bulletin potravinárskeho výskumu, vol. 44, 2005

Číslo 1-2 / Issue 1-2

Polymerázová reťazová reakcia ako metóda na analýzu potravín

(Polymerase chain reaction as a method of food analysis)

Kuchta, T.

s. 1-16

Fragmentácia DNA a geneticky modifikované potraviny

(DNA fragmentation and genetically modified foods)

Kretová, M. - Kollárovič, G. - Siekel, P.

s. 17-26

Vznik voľných radikálov a ich eliminácia prírodnými antioxidantami ovsa

(Formation of free radicals and their elimination by oats antioxidants)

Brindzová, L. - Takácsová, M. - Šturdík, E.

s. 27-42

Sledovanie degradácie DNA v strukovinách využitím PCR metódy

(Monitoring of DNA degradation in legumes by PCR methods)

Kollárovič, G. - Kretová, M. - Siekel, P.

s. 43-52

Porovnanie konzervatívnych oblastí 23S rDNA rodu Acetobacter

(Comparison of conservative sequences of 23S rDNA in the genus Acetobacter)

Kretová, M. - Grones, J.

s. 53-61

Matematické modelovanie vplyvu Lactobacillus rhamnosus a teploty na rast Bacillus cereus

(Mathematical modelling of the effect of Lactobacillus rhamnosus and temperature on the growth of Bacillus cereus)

Lauková, D. - Valík, L. - Koreňová, J. - Görner, F.

s. 63-73

Biosenzor pro kontrolu čerstvosti rybího masa

(Biosensor for control of the fish meat freshness)

Brázdilová, P. - Kotzian, P. - Vytřas, K.

s. 75-82

v češtině (in Czech)

Reológia potravinárskych hydrokoloidov

(Rheology of food hydrocolloids)

Hojerová, J. - Štern, P. - Zsemlye, R.

s. 83-99

Vplyv gama žiarenia na zmeny v čiernom korení

(Effect of gamma radiation on changes in black pepper)

Salková, Z. - Sádecká, J. - Jurášová, L. - Kováč, M.

s. 101-109

Príjem syntetických antioxidantov zo stravy v podmienkach Slovenskej republiky

(Dietary intake estimate of synthetic antioxidants in the Slovak Republic)

Janečková, K. - Šinková, T. - Kováčiková, E. - Kováč, M.

s. 111-121

Obsah hexachlórbenzénu vo vybraných základných potravinách v období 1985-2003 v Slovenskej republike

(Content of hexachlorobenzene in selected staple foods during 1985-2003 in the Slovak Republic)

Světlíková, A. - Dobříková, E.

s. 123-133

Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - osemdesiatročný

(Prof. RNDr. František Strmiska, CSc. - 80 years old)
s. 135-136

Životné jubileum Ing. Jaroslava Zemanoviča, CSc.
(Jubilee of Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc.)
s. 136-137

Spomienka na Doc. Ing. Jozefa Dubravického, CSc.
(Commemorating Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc.)
s. 137

Za Ing. Annou Prugarovou, CSc.
(Commemorating Ing. Anna Prugarová, CSc.)
s. 138

Číslo 3-4 / Issue 3-4

Identifikácia zložiek rastlinného a živočíšneho pôvodu v potravinách metódami využívajúcimi polymerázovú reťazovú reakciu
(Identification of the components of plant and animal origin in food using polymerase chain reaction)
Kuchta, T.
s. 141-155

Možnosť prenosu génov z potravinových zdrojov na konzumentov a ich mikroflóru v tráviacom trakte zvierat a človeka
(Possibility of the gene transfer from food to the consumers and their microflora in the human and animal gastrointestinal tract)
Kretová, M. - Siekel, P.
s. 157-167

Potravinárske využitie ovsa
(Application of oat in the food industry)
Gajdošová, A. - Šturdík, E.
s. 169-184

Charakteristika nutričných a profylaktických zložiek pšenice špaldy
(Nutritional and prophylactic components of spelt wheat)
Krkošková, B. - Buráková, E. - Macová, E.
s. 185-193

Prežívanie Lactobacillus acidophilus na tepelne opracovanej fazuli (Phaseolus vulgaris L.)
(Viability of lactic acid bacteria Lactobacillus acidophilus in the heat-treated beans (Phaseolus vulgaris L.))
Panghyová, E. - Glončáková, B.
s. 195-203

Prežívanie buniek vybraných kmeňov baktérií mliečneho kysnutia v modelových podmienkach tráviacej sústavy
(Survival of the selected strains of lactic acid bacteria in model conditions of the digestive tract)
Matulová, M. - Panghyová, E.
s. 205-215

Záťaž detí a mládeže SR prídavnými dusičnanmi a dusitanmi z potravín
(Dietary exposure of children and young people in the Slovak Republic to added nitrates and nitrites)
Šinková, T. - Janeková, K. - Kováčiková, E. - Kováč, M.
s. 217-226

Možnosti odstraňovania oocýst Cryptosporidium parvum z pitnej vody, mlieka a jablkovej šťavy
(Elimination possibilities of Cryptosporidium parvum oocysts from potable water, milk and apple juice)
Petríková, J. - Jányi, I. - Tóthová, L. - Siekel, P.
s. 227-235

Antiradikálová aktivita a redukčná schopnosť bylinných extraktov a ich fenolických kyselín
(Antiradical activity and the reduction power of herbal extracts and their phenolic acids)
Heilerová, L. - Čuláková, V.
s. 237-247

Zvýšenie obsahu selénu v proteínovej frakcii semien hrachu záhradného (*Pisum sativum* L.) prídavkom selénanových solí do pestovateľského substrátu

(Increase in the selenium content of the protein fraction of the seeds of garden pea (*Pisum sativum* L.) by the addition of selenium salts to the soil substrate)

Hegedűs, O. - Hegedűsová, A. - Ivičičová, A. - Vargová, A.
s. 249-259

Použitie kvasinkovej glukaoamylázy Glm v pekárskej technológii

(Applications of the yeast glucoamylase Glm in the bakery technology)

Horváthová, V. - Valachová, K.
s. 261-271

Ing. Alexander Szokolay, DrSc., popredný potravinársky chemik a hygienik osemdesiatročný

(Ing. Alexander Szokolay, DrSc., prominent food chemist and sanitarian - 80 years old)

s. 273-274

Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. - 75 rokov

(Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. - 75 years old)

s. 274-275

Životné jubileum RNDr. Pavla Farkaša, CSc.

(Congratulation to jubilant RNDr. Pavel Farkaš, CSc.)

s. 276

Spomienka na Ing. Vladimíra Smirnova, CSc.

(Commemorating Ing. Vladimír Smirnov, CSc.)

s. 277

Journal of Food and Nutrition Research, vol. 45, 2006

Číslo 1 / Issue 1

EPR spectroscopy: A tool to characterize stability and antioxidant properties of foods

Polovka, M.

s. 1-11

Diffusion and adsorption of BaP from vegetable oils onto polyethylene terephthalate and low density polyethylene package

Skláršová, B. - Šimko, P. - Šimon, P. - Belajová, E.

s. 12-16

Effect of NaCl on the decrease of acrylamide content in a heat-treated model food matrix

Kolek, E. - Šimko, P. - Šimon, P.

s. 17-20

Effects of NaCl concentration and initial pH value on biogenic amine formation dynamics by *Enterobacter* spp. bacteria in model conditions

Greif, G. - Greifová, M. - Karovičová, J.

s. 21-29

Detection of *Salmonella enterica* in food on the next day after the sample collection using 5'-nuclease polymerase chain reaction with end-point fluorimetry

Krascenicsová, K. - Kaclíková, E. - Pangallo, D. - Siekel, P. - Girotti, S. - Kuchta, T.

s. 30-33

Hydroxymethylfurfural contents in foodstuffs determined by HPLC method

Vorlová, L. - Borkovcová, I. - Kalábová, K. - Večerek, V.

s. 34-38

Effects of the principal ingredients of biscuits upon water activity

Červenka, L. - Brožková, I. - Vytřasová, J.

s. 39-43

Instructions for authors

s. 44-46

Číslo 2 / Issue 2

Current trends of β -galactosidase application in food technology

Mlichová, Z. - Rosenberg, M.

s. 47-54

Vitamin C degradation during storage of fortified foods

Stešková, A. - Morochovičová, M. - Lešková, E.

s. 55-61

Knowledge and acceptance of genetically modified foodstuffs in Hungary

Bánáti, D. - Lakner, Z.

s. 62-68

Natural sources of health-promoting starch

Mikulíková, D. - Kraic, J.

s. 69-76

In vitro testing of selected probiotic characteristics of *Lactobacillus plantarum* and *Bifidobacterium longum*

Lukáčová, D. - Karovičová, J. - Greifová, M. - Greif, G. - Šovčíková, A. - Kohajdová, Z.

s. 77-83

Determination of arsenic, antimony, and selenium by FI-HG-AAS in foods consumed in Slovakia

Koreňovská, M.

s. 84-88

Exposure of the population of the Slovak Republic to nitrates

Šalgovičová, D. - Krížová, S.
s. 89-95

Číslo 3 / Issue 3

Content of β -d-glucan in cereal grains

Havrentová, M. - Kraic, J.
s. 97-103

Antioxidant activity of some herbal extracts in rapeseed and sunflower oils

Máriássyová, M.
s. 104-109

Construction of shuttle vectors from pAP1 plasmid for cloning into Escherichia coli and Acetobacter strains

Kretová, M. - Grones, J.
s. 110-114

Lactic acid fermentation of some vegetable juices

Kohajdová, Z. - Karovičová, J. - Greifová, M.
s. 115-119

Staphylococcus and Enterococcus strains of water and food origin and their susceptibility to antibiotics

Brožková, I. - Vytřasová, J. - Machová, I. - Posadovská, K. - Červenka, L. - Pejchalová, J.
s. 120-126

Comparison of the suitability of derivatisation agents in HPLC - fluorescence detection analysis of fumonisins

Daško, Ľ. - Rauová, D. - Belajová, E.
s. 127-133

Evaluation of soil and agricultural products' contamination in the Spiš District of Slovakia

Dobříková, E. - Šalgovičová, D.
s. 134-139

Číslo 4 / Issue 4

Impact of L-asparaginase on acrylamide content in potato product

Ciesarova, Z. - Kiss, E. - Boegl, P.
s. 141-146

Effect of protective culture on the growth of Candida maltosa YP1 in yoghurt

Liptáková, D. - Valík, Ľ. - Bajúsová, B.
s. 147-151

Occurrence of arcobacters in the Czech Republic and the influence of sample matrix on their detection using PCR

Pejchalová, M. - Vytřasová, J. - Brožková, I. - Husková, Z. - Červenka, L.
s. 152-156

Influence of free linoleic acid on the fatty acids profile of fermentation by selected probiotic bacteria

Panghyová, E. - Kačenová, D. - Hajdušková, S. - Matulová, M. - Kiss, E.
s. 159-165

Thermooxidative degradation of dried milk studied by non-isothermal thermogravimetry

Šimon, P. - Polavka, J.
s. 166-170

Polychlorinated biphenyls in muscle tissue of freshwater fish in East Slovakia

Šalgovičová, D. - Zmetáková, Z.

s. 171-178

Removal of benzene from water by adsorption on polymer materials

Šimko, P. - Kolek, E. - Skláršová, B. - Šimon, P.

s. 179-182

Book reviews

s. 183-184

Content of the volume 45, 2006

s. 185-186

Author index 2006

s. 187

Subject index 2006

s. 187-188

Journal of Food and Nutrition Research, vol. 46, 2007

Číslo 1 / Issue 1

Effect of oil content on the rheological and textural properties of mayonnaise

Štern, P. - Míková, K. - Pokorný, J. - Valentová, H.

s. 1-8

The utilization of disk diffusion method and the Delvotest® for determining synergistic effects of cephalosporin combinations in milk

Kukurová, I. - Hozová, B.

s. 9-14

Determination of the antioxidant activity of Ginkgo biloba leaves extract

Zahradníková, L. - Schmidt, Š. - Sekretár, S. - Janáč, L.

s. 15-19

Effect of thermal treatment and storage on antioxidant activity of some spices

Horváthová, J. - Suhaj, M. - Šimko, P.

s. 20-27

Differentiation of coffee varieties according to their sterolic profile

Čížková, H. - Soukupová, V. - Voldřich, M. - Ševčík, R.

s. 28-34

Detection of Listeria monocytogenes in food in two days using enrichment and 5'-nuclease polymerase chain reaction with end-point fluorimetry

Oravcová, K. - Kacířková, E. - Siekel, P. - Girotti, S. - Kuchta, T.

s. 35-38

Confirmation of polymerisation effects of sodium chloride and its additives on acrylamide by infrared spectrometry

Kolek, E. - Šimko, P. - Šimon, P. - Gatíal, A.

s. 39-44

Book reviews

s. 45-46

Instructions for authors

s. 47-50

Číslo 2 / Issue 2

Fermentation of cereals for specific purpose

Kohajdová, Z. - Karovičová, J.

s. 51-57

Detection of Cryptosporidium parvum by polymerase chain reaction

Minarovičová, J. - Kacířková, E. - Krasdsenicsová, K. - Siekel, P.

s. 58-62

Comparison of three real-time PCR-based methods for the detection of Listeria monocytogenes in food

Oravcová, K. - Trnčíková, T. - Kacířková, E.

s. 63-67

Determination of ochratoxin A and its occurrence in wines of Slovakian retail

Belajová, E. - Rauová, D.

s. 68-74

EPR spectroscopy: A tool to characterize gamma-irradiated foods

Polovka, M. - Brezová, V. - Šimko, P.

s. 75-83

Application of SPME-GC method for analysis of the aroma of white surface mould cheeses

Vítová, E. - Loupancová, B. - Štoudková, H. - Zemanová, J.
s. 84-90

Occurrence, isolation and antibiotic resistance of Enterococcus species isolated from raw pork, beef and poultry

Kročko, M. - Čanigová, M. - Ducková, V.
s. 91-95

Book reviews

s. 96

Číslo 3 / Issue 3

Detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli in meat swabs by TaqMan real-time PCR targeting stx genes

Bujňáková, D. - Kmeť, V. - Kaclíková, E. - Kmeťová, M.
s. 97-100

Detection of cashew nuts in food by real-time polymerase chain reaction

Piknová, Ľ. - Kuchta, T.
s. 101-104

Analytical and organoleptic profiles of lactic acid-fermented cucumber juice with addition of onion juice

Kohajdová, Z. - Karovičová, J. - Greifová, M.
s. 105-111

Changes in antioxidant activity induced by irradiation of clove (*Syzygium aromaticum*) and ginger (*Zingiber officinale*)

Suhaj, M. - Horváthová, J.
s. 112-122

In-house validation of a simple headspace gas chromatography-mass spectrometry method for determination of furan levels in food

Vranová, J. - Bednářiková, A. - Ciesarová, Z.
s. 123-127

Removal of polychlorinated biphenyls from water by sorption onto polymers

Sklářsová, B. - Šimko, P. - Šimon, P. - Drobná, B.
s. 128-133

Dietary exposure to mercury in the Slovak Republic

Šalgovičová, D. - Pavlovičová, D.
s. 134-143

Book reviews

s. 144

Číslo 4 / Issue 4

Antioxidant properties of liqueurs – an EPR study

Staško, A. - Brezová, V. - Biskupič, S. - Rapta, P.
pp. 145-149

Total phenolic contents and antioxidant capacities of cereal and pseudocereal genotypes

Mikulajová, A. - Takácsová, M. - Rapta, P. - Brindzová, L. - Zalibera, M. - Németh, K.
pp. 150-157

Effect of buckwheat hull hemicelluloses addition on the bread-making quality of wheat flour

Hromádková, Z. - Stavová, A. - Ebringerová, A. - Hirsch, J.
pp. 158-166

Physicochemical parameters and botanical origin of Czech honeys

Bartáková, K. - Vorlová, L. - Titěra, D. - Lutzová, M.

pp. 167-173

Identification of cheese species origin by pattern recognition processing of elemental data

Suhaj, M. - Koreňovská, M.

pp. 174-180

Occurrence of benzo[a]pyrene in some foods of animal origin in the Slovak Republic

Dobříková, E. - Světlíková, A.

pp. 181-185

Estimation of long-term dietary exposure of the inhabitants of Slovak Republic to polychlorinated biphenyls

Šalgovičová, D.

pp. 186-194

Contents of the volume 46, 2007

pp. 195-196

Author index 2007

p. 197

Subject index 2007

pp. 197-198