

Spis treści

Wstęp	7
Diana Małgorzata Bobrowska, Patrycja Olszyńska, Monika Imierska, Justyna Czyrko: Nanocebunki węglowe oraz ich potencjalne zastosowanie w biomedycynie.....	9
Małgorzata Korzeniowska, Anna Pudło, Wiesław Kopeć: Aktywność przeciwutleniająca tkanek podrobów kurcząt żywionych paszą wzbogaconą w selen i metioninę.....	22
Agnieszka Orkus, Monika Babiarz: Ocena wybranych zwyczajów żywieniowych młodzieży licealnej.....	31
Agnieszka Orkus: Pakowanie mięsa drobiowego w modyfikowanej atmosferze.....	41
Renata Prusinowska, Krzysztof Śmigielski: Losses of essential oils and antioxidants during the drying of herbs and spices. A review.....	51
Magdalena Szaniawska, Anna Taraba, Katarzyna Szymczyk: Budowa, właściwości i zastosowanie antocyjanów.....	63
Marta Wesołowska-Trojanowska, Zdzisław Targoński: Hemicelulazy – właściwości, otrzymywanie i zastosowanie.....	79

Summaries

Diana Małgorzata Bobrowska, Patrycja Olszyńska, Monika Imierska, Justyna Czyrko: Carbon nano-onions and their biomedical applications.....	9
Małgorzata Korzeniowska, Anna Pudło, Wiesław Kopeć: Antioxidative activity of the offal tissues of chicken fed with selenium and methionine enriched diet.....	22
Agnieszka Orkus, Monika Babiarz: Assessment of selected dietary habits of secondary school students.....	31
Agnieszka Orkus: Modified atmosphere packaging of poultry meat.....	41
Renata Prusinowska, Krzysztof Śmigielski: Straty olejków eterycznych oraz związków o właściwościach przeciwutleniających podczas suszenia ziół i przypraw. Przegląd.....	51
Magdalena Szaniawska, Anna Taraba, Katarzyna Szymczyk: Structure, properties and application of anthocyanins.....	63
Marta Wesołowska-Trojanowska, Zdzisław Targoński: Hemicellulases – properties, application and production.....	79

Wstęp

W prezentowanym kwartalniku NIT 2(17) zamieszczono siedem artykułów naukowych. Problematyka zeszytu jest bardzo szeroka – od nanocebulek, poprzez błędy żywieniowe młodzieży, pakowanie mięsa drobiowego w modyfikowanej atmosferze, zastosowanie antocyjanów i właściwości, otrzymywanie i zastosowanie hemicelulaz, po suszenie ziół i przypraw.

Pomimo okresu urlopowego Redakcja NIT nie potrafi zupełnie zapomnieć o swoich czytelnikach, autorach prac oraz recenzentach. Ze swojej strony staramy się, aby wymagania redakcyjne względem publikacji zamieszczanych w NIT były zbieżne z zasadami przyjętymi w innych polskich i zagranicznych czasopismach. Dlatego prosimy Autorów oraz Recenzentów o baczne śledzenie „Wskazówek dla autorów” zamieszczonych na stronie internetowej Wydawnictwa UE; staramy się je doskonalić, a zatem będą się tam pojawiać informacje o ewentualnych zmianach.

Redaktor Naczelny NIT
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów