

## SPIS TREŚCI — CONTENTS

Wacław Leszczyński	Żywnościowa wartość ziemniaka i przetworów ziemniaczanych Nutrition value of potato and potato products	5
Wojciech Nowacki	O kierunkach zmian w uprawie ziemniaka w Polsce On the directions of changes in potato production in Poland	21
Klaudia Kułakowska Magda Aniołowska Ewa Górnicka Agnieszka Kita	Grubość plasterków ziemniaka a właściwości chipsów à la kettle The effect of slice thickness and characteristics of Kettle-style chips	37
Agnieszka Kita Honorata Danilczenko Elwira Jariene Klaudia Kułakowska	Właściwości chipsów ziemniaczanych smażonych klasycznie i ciśnieniowo The quality of potato chips fried in classical and pressure fryers	47
Joanna Le Thanh-Blicharz Jacek Anioła Aleksander Walkowski Grażyna Lewandowicz	Ocena strawności diet zawierających skrobię modyfikowaną typu RS w badaniach na szczurach Digestibility of diets containing RS modified starches assessment in rats	57
Elżbieta Rytel Agnieszka Tajner-Czopek	Wpływ czynników technologicznych stosowanych podczas laboratoryjnej produkcji suszu z ziemniaka gotowanego na zawartość witaminy C The influence of technological factors used during the laboratory production of dehydrated cooked potato on the content of vitamin C	65
Krystyna Zarzyńska Wojciech Goliszewski	Zróżnicowanie jakości plonu ziemniaków uprawianych w systemie ekologicznym i integrowanym w zależności od odmiany i warunków glebowo-klimatycznych Część I. Udział wad zewnętrznych i wewnętrznych bulw Tuber quality differentiation of potatoes grown in organic and integrated farming system depending on cultivar and soil - climatic conditions Part I. Share of external and internal disorders	73
Ewa Zdybel Ewa Tomaszewska-Ciosk Monika Romańczuk Wioletta Drożdż Hanna Boruczkowska	Określenie właściwości termoizolacyjnych przegród wytworzonych z acetylowanej skrobi ziemniaczanej Determination of thermal insulation properties of partitions produced using acetylated potato starch	81
Ewa Zdybel Ewa Tomaszewska-Ciosk Monika Romańczuk	Określenie przewodnictwa cieplnego skrobi różnego pochodzenia botanicznego oraz skrobi ziemniaczanej rozsortowanej według wielkości gałeczek Determination of the thermal conductivity of different kinds of starch and of potato starch sorted with sieves	93
Ewa Tomaszewska-Ciosk Antoni Golachowski Wioletta Drożdż Hanna Boruczkowska Ewa Zdybel	Wpływ warunków przechowywania na właściwości ekstrudowanych preparatów skrobi ziemniaczanej i kaolinu The influence of storage conditions on the properties of extruded potato starch and kaolin	101

Spis treści — Content

Ewa Tomaszewska-Ciosk Tomasz Boruczkowski Ewa Zdybel Wioletta Drożdż Hanna Boruczowska	Ocena przydatności preparatów skrobi ziemniaczanej ekstrudowanej do adsorpcji miedzi, ołowiu i cynku Evaluation of extruded potato starch ability to adsorb cuprum, lead and zinc	111
Zbigniew Czerko Kazimiera Zgórska Magdalena Grudzińska	Porównanie odmian ziemniaka pod względem reakcji na stosowanie inhibitorów kiełkowania Comparison of potato varieties in terms of response to inhibitors of sprouting	121
Barbara Lutomirska Joanna Jankowska	Występowanie deformacji i spękań bulw ziemniaka w zależności od warunków meteorologicznych i odmiany The occurrence of misshaped tubers and tubers with cracks on the surface dependening on meteorological factors and cultivars	131
Cezary Trawczyński Anna Wierzbicka	Relacje między zawartością witaminy C i azotanów w bulwach odmian ziemniaka należących do różnych grup wczesności Relationships between vitamin C and nitrates contents in tubers of potato cultivars belonging to different maturity groups	143
Lucyna Słomińska Roman Zielonka Leszek Jarosławski Marek Buszka	Hydroliza nieskleikowanej skrobi ziemniaczanej preparatami enzymów amyloolitycznych Hydrolysis of non-gelatinized potato starch by using amylolytic enzymes	151
Agnieszka Tajner-Czopek Elżbieta Rytel Agnieszka Nems	Zawartość akrylamidu w wybranych produktach ziemniaczanych w zależności od użytego surowca The acrylamide content in some potato products depending on the raw material	163
Janusz Urbanowicz	Wpływ powschodowego stosowania metrybuzyny na nowo zarejestrowane odmiany ziemniaka Effect of metribuzin applied post emergence on newly registered potato cultivars	173
Anna Wierzbicka Cezary Trawczyński	Czynniki wpływające na zawartość i plon białka w bulwach ziemniaka Factors affecting the protein content and protein yield in potato tubers	181
Tomasz Boruczkowski Hanna Boruczowska Maciej Bienkiewicz Wioletta Drożdż Ewa Tomaszewska-Ciosk Piotr Regiec	Wybrane właściwości fizyczne niskoacetylowanej skrobi estryfikowanej kwasem oleinowym Chosen physical properties of low acetylated starch esterificated with oleic acid	191
Wioletta Drożdż Hanna Boruczowska Tomasz Boruczowski Ewa Tomaszewska-Ciosk Maciej Bienkiewicz	Wybrane właściwości ekstrudowanych preparatów powstałych na bazie wycierki ziemniaczanej Chosen properties of extruded preparations obtained from potato pulp	205
Barbara Krzysztofik	Wpływ wielkości sadzeniaków ziemniaka i gęstości sadzenia na plon bulw i jego jakość Effect of seed size and planting density on the potato tuber yield and quality	215
Barbara Krzysztofik	Parametry jakościowe ziemniaka oferowanego do przetwórstwa spożywczego Quality parameters of potato offered for food processing	225

Spis treści — Content

Barbara Krzysztofik Krzysztof Sułkowski	Wpływ wybranych czynników na wartość indeksu mechanicznych uszkodzeń bulw ziemniaka przeznaczonego do przetwórstwa spożywczego Effect of selected factors on the value of mechanical damage index of potato tubers destined for food processing	235
<u>Edward Bernat</u>	Praktyczne wykorzystanie systemu decyzyjnego NegFry w uprawie ziemniaka The practical use of decision support system NegFry in potato cultivation	245
Joanna Sobczak	Zmiany w dostępności substancji aktywnych w fungicydach na zapobieganie uodparniania się ważniejszych patogenów ziemniaka Changes in availability of active substances in fungicides in light of resistance prevention in major potato pathogens	251
Jerzy Osowski	Odporność odmian ziemniaka jako element integrowanej ochrony przed agrofagami Resistance of potato varieties as an element of integrated pest management	261
Wacław Mozolewski Anna Gątorska Tomasz Łazicki	Wpływ metod restytucji mrożonych frytek ziemniaczanych na profilowanie ich aromatu The influence of heat treatment methods on French fries aroma profiling	271
Wacław Mozolewski Magdalena Warmińska Aneta Dąbrowska	Metody restytucji mrożonych frytek czynnikiem kształtującym ich profil smakowy Heat treatment methods of frozen French fries as a factor determining their flavour profile	279
Wacław Mozolewski Tomasz Łazicki	Jakość i przydatność technologiczna płatków ziemniaczanych The quality and technological usefulness of potato flakes	287
Sławomir Wróbel	Wpływ nawożenia ziemniaka odmiany Jelly dolistnymi preparatami YaraVita Ziemniak oraz Actisil na plon i cechy jego jakości Effects of fertilization of potato cultivar Jelly with foliar fertilizers YaraVita Ziemniak and Actisil	295
Anna Pęksa Elżbieta Rytel Agnieszka Tajner-Czopek Agnieszka Kita Maria Pytlarz-Kozicka Joanna Miedzianka	Porównanie składu aminokwasowego preparatów białkowych uzyskanych z bulw ziemniaka uprawianych systemem ekologicznym i konwencjonalnym The comparison of amino acid composition of the protein in preparations obtained from potato tubers cultivated within ecological and conventional systems	307
Przemysław Kowalczewski Grażyna Lewandowicz Agnieszka Makowska Agata Olejnik Wiktor Obuchowski	Charakterystyka ekstrudowanych przekąsek zbożowych zawierających sok z ziemniaka Characterisation of the extruded cereal snacks containing potato juice	319
Grażyna Lewandowicz Przemysław Kowalczewski Wojciech Białas Anna Olejnik Joanna Rychlik	Rozdział frakcji soku ziemniaczanego różniących się masą cząsteczkową i charakterystyka ich aktywności biologicznej Separation of the fractions of potato juice of different molecular weight and characterization of their biological activities	331