Храни и наука 2021

Брой 1/2021

Пълнозърнест хляб обогатен с обезмаслено брашно от гроздови семки

Албена Дуракова[1], Аделина Василева[2] , Ана Кръстева [3] , Цветана Гогова[3], Милена Темелкова[4]*

[1] Университет по Хранителни Технологии – Пловдив, катедра „Процеси и апарати"*

[2] Технически университет-София, клон Пловдив, катедра „Машиностроене и уредостроене"

[3] УХТ - Пловдив, катедра „Технология на зърнени, фуражни, хлябни и сладкарски изделия"

[4] УХТ - Пловдив, център по „Езиково обучение"

[1]e-mail: aldurakova@abv.bg*

Ключови думи: обогатен хляб, брашно от гроздови семки, функционални храни

Брой 2/2021

***Listeria monocytogenes* в Европа**

Доц. д-р Сашка Михайлова, д.м.

Университет „Проф. д-р Асен Златаров", Бургас
sashkam@yahoo.com

Ключови думи: Listeria monocytogenes, инвазивна листериоза, зооноза, храна

Брой 4/2021

Антиоксидантен капацитет на пиво с по-висока степен на охмеляване и хмелови аромати

Проф. д-р Габриела Маринова, гл. ас. д-р Ива Томова

Институт по криобиология и хранителни технологии (ИКХТ) – София

e-mail: gabriela.i.marinova@gmail.com

Ключови думи: антиоксидантна активност, полифеноли, антоцианогени, флавоноиди, ферментация, пивни дрожди, по-висока степен на охмеляване, хмелови аромати

Брой 5/2021

Флавоноиден профил на пиво чрез анализ с високоефективна течна хроматография (HPLC)

Проф. д-р Габриела Маринова, гл. ас. д-р Ива Томова, ас. Николай Солаков

Институт по криобиология и хранителни технологии (ИКХТ) – София

e-mail: gabriela.i.marinova@gmail.com

Ключови думи: HPLC, антиоксидантна активност, флавоноиди, ферментация, пивни дрожди, по-висока степен на охмеляване, хмелови аромати

Брой 6-7/2021

Захар срещу подсладители. Ползи и недостатъци. Съветите на специалистите.
(Обзор)

Доц. Десислава Гюрова, дм, отдел „Състав на храни и потребителски продукти", дирекция АЛД, Национален център по обществено здраве и анализи
тел. 02/8056 258,

e-mail: d.giurova@ncpha.government.bg; d.k.gyurova@gmail.com.

Ключови думи: храни, захар, подсладители, ползи

Брой 8/2021

Пилотни физикохимични, микробиологични и in vivo изследвания на сурови бонбони с хинап

Албена Дуракова[1], Стефка Владева[2] , Аделина Василева[3], Величка Янакиева[4], Цветана Гогова[5], Корнелия Чоролеева[6]*

[1] Университет по Хранителни Технологии – Пловдив, катедра „Процеси и апарати"*

[2] Клиника по Ендокринология и болести на обмяната, УМБАЛ „Каспела", Пловдив

[3] Технически университет-София, филиал Пловдив, катедра „Машиностроене и уредостроене", Факултет по Машиностроене и уредостроене

[4] УХТ-Пловдив, катедра "Микробиология"

[5] УХТ-Пловдив, катедра „Технология на зърнени, фуражни, хлябни и сладкарски изделия"

[6] УХТ-Пловдив, Център за езиково обучение

[1]e-mail: a_durakova@uft-plovdiv.bg*

Ключови думи: сурови бонбони, диетични храни, пилотно in vivo изследване.