

Polifenole i antyoksydanty oraz ich zawartość w owocach i warzywach : zestawienie bibliograficzne w wyborze

Wybór i opracowanie Ewa Lewicka

Kielce : Pedagogiczna Biblioteka Wojewódzka, 2017

Wydawnictwa zwarte

1. Antyoksydanty w żywności : aspekty technologiczne i zdrowotne : II konferencja naukowa "Żywność a zdrowie", Łódź 25 czerwca 1999. - Łódź : Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział, [1999]. - 108 s. ; 24 cm. - Bibliogr. przy ref.
Wrocław - Biblioteka Uniwersytecka
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego
2. Ball, Stefan : Antyoksydanty w medycynie i zdrowiu człowieka. - Warszawa : Medyk, 2001. - 146 s. ; 21 cm. - Bibliogr. s. 117-132. Indeks
Przeciwutleniacze -- aspekt zdrowotny.
Przeciwutleniacze -- zastosowanie w leczeniu.
Biblioteka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach - Wolny dostęp-zwarte-1 p.
3. Gębczyński, Piotr : Zmiany zawartości wybranych związków przeciwutleniających w mrożonych warzywach w zależności od obróbki wstępnej, warunków składowania i sposobu przygotowania do spożycia. - Kraków : Wydawnictwo Akademii Rolniczej, 2008. - 110 s. : il. ; 24 cm
Mrożonki – jakość.
Mrożonki – technologia.
Przeciwutleniacze.
Warzywa – konserwacja.
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Bydgoszcz - Biblioteka Główna Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Uniwersytetu Gdańskiego

Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
Szczecin - Książnica Pomorska

4. Kapusta, Ireneusz : Właściwości fizykochemiczne winogron oraz win produkowanych w południowo-wschodniej Polsce. - Rzeszów : Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2016. - 186, [1] s. : il. ; 24 cm. - Bibliogr. s. 162-178
Chemia analityczna – stosowanie.
Polifenole.
Winiarstwo – Polska.
Winorośl -- uprawa – Polska.
Wino – chemia.
Podkarpacie Północne – przemysł.
Podkarpacie Północne – rolnictwo.
Bydgoszcz - Biblioteka Główna Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Opole - Biblioteka Główna Uniwersytetu Opolskiego
Białystok - Biblioteka Uniwersytecka
Gdańsk - Biblioteka Główna Uniwersytetu Gdańskiego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
5. Le Cren, Frédéric : Przeciwutleniacze : rewolucja w medycynie XXI wieku. - Warszawa : Klub dla Ciebie - Bauer-Weltbild Media, cop. 2006. - 255, [1] s. : il. ; 19 cm
Przeciwutleniacze – biochemia.
Przeciwutleniacze -- wpływ na zdrowie.
Rodniki -- wpływ na zdrowie.
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego
Gdańsk - Biblioteka Główna Akademii Wychowania Fizycznego i Sportu
Gliwice - Biblioteka Główna Politechniki Śląskiej
Szczecin - Książnica Pomorska
6. Nowak, Renata : Badania fitochemiczne wybranych gatunków z rodzaju Rosa L. : analiza biologicznie aktywnych składników / Renata Nowak ; Katedra i Zakład Botaniki Farmaceutycznej Akademii Medycznej im. Prof. Feliksa Skubiszewskiego w

Lublinie. - Lublin : Wydawnictwo Drukarnia bestprint, 2006. - 186 s. : il. kolor. ; 24 cm
Róże szlachetne -- skład chemiczny -- rozprawy akademickie.
Wyciągi roślinne -- stosowanie lecznicze.
Części roślin – chemia.
Róża (roślina) – chemia.
Róża (roślina) – genetyka.
Olejki lotne – analiza.
Kwasy tłuszczowe – analiza.
Katechina – analiza.
Owoce – chemia.
Densytometria.
Antyoksydanty – analiza.
Kwas elagowy – analiza.
Kwas askorbinowy.
Chromatografia cienkowarstwowa.
Kwercetyna – analiza.
Kamferole – analiza.
Wrocław - Biblioteka Uniwersytecka
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Medycznego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Główna Uniwersytetu Medycznego
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego
Gdańsk - Biblioteka Główna Uniwersytetu Gdańskiego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
Szczecin - Książnica Pomorska

7. Piasecka, Ewelina : Warunki osmotycznego odwadniania owoców i ich wpływ na transfer polifenoli = the conditions of osmotic dehydration of fruit and their influence of polyphenolic transfer : praca doktorska = doctoral thesis / Ewelina Piasecka ; Politechnika Łódzka. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. - Łódź, 2014. - 142 k. : il. (w tym kolor.) ; 31 cm
Promotor: Robert Klewicki.
Niepublikowana praca doktorska.
Praca doktorska. Politechnika Łódzka. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, 2014.
Łódź - Biblioteka Politechniki Łódzkiej
8. Przeciwutleniacze w żywności : aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne : praca zbiorowa / pod red. Włodzimierza Grajka ; aut.: Wanda Baer-Dubowska [et al.]. - Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2007. - 582, [1] s. : il. ; 24 cm. - Bibliogr. przy rozdz. Indeks

Przeciwutleniacze -- aspekt zdrowotny.

Żywność -- domieszki.

Przeciwutleniacze -- aspekt fizjologiczny.

Biblioteka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach - Magazyn-parter, Wolny dostęp-zwarte-1 p

Wojewódzka Biblioteka Publiczna w Kielcach - Wypożyczalnia-magazyn

9. Wasik-Olejniak, Anna : Analiza aktywności biologicznej ekstraktu z owoców czarnej porzeczki z wykorzystaniem metod in vitro. - Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2014. - 114 s. : il. (w tym kolor.) ; 24 cm. – (Rozprawy Naukowe / Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, 1896-1894 ; 472)
Porzeczki czarne (owoce) -- zastosowanie w leczeniu.
Cytotoksyczność.
Apoptoza.
Przeciwutleniacze.
Bydgoszcz - Biblioteka Główna Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Łódź - Biblioteka Politechniki Łódzkiej
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
Szczecin - Biblioteka Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego
10. Wawer, Iwona : Aronia - polski paradoks. - Tuszyń : AGROPHARM, 2006. - 140 s. : il. kolor. ; 21 cm
Aronia czarna (owoce) -- skład chemiczny.
Aronia czarna (owoce) -- zastosowanie w leczeniu.
Przeciwutleniacze.
Aronia.
Rośliny lecznicze.
Botanika.
Medycyna tradycyjna.
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Główna Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego
11. Wojdyło, Aneta : Ocena możliwości zastosowania owoców pigwy pospolitej w produkcji przetworów o wysokiej zawartości polifenoli i aktywności przeciwutleniającej. - Wrocław : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2011. - 162 s. : il. kolor. ; 24 cm. – (Monografie ; 118)
Wrocław - Biblioteka Uniwersytecka
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Bydgoszcz - Biblioteka Główna Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego

Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Centralna Biblioteka Rolnicza
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
Szczecin - Książnica Pomorska

12. Wybrane aspekty zdrowotne owoców egzotycznych / redakcja Katarzyna Socha, Renata Markiewicz-Żukowska, Sylwia K. Naliwajko, Anna Puścion-Jakubik, Emilia Bartosiuk, Jolanta Soroczyńska, Maria H. Borawska. - Białystok : [Uniwersytet Medyczny], 2015. - 53 s. : il. kolor. ; 25 cm
M.in. Antyoksydanty, polifenole.
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Bydgoszcz - Biblioteka Medyczna Collegium Medicum
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego
Szczecin - Biblioteka Główna Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego
13. Wybrane związki bioaktywne w owocach południowych i otrzymanych z nich sokach / Agnieszka Malik, Monika Pytka, Agnieszka Latoch, Zdzisław Targoński, Wioleta Giza. W: Trendy w żywieniu człowieka / pod redakcją naukową Małgorzaty Karwowskiej i Waldemara Gustawa ; Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. - Kraków : Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2015. - S. 187-201 ; dostęp online:
https://www.up.lublin.pl/files/foodscience/sesja-pan/materialy/trendy_w_zywieniu_czlowieka.pdf
Flawony – biochemia.
Zdrowe żywienie.
Owoce egzotyczne – biochemia.
Przeciwutleniacze – biochemia.
Soki – biochemia.

Wydawnictwa ciągłe

14. Aktywność przeciwutleniająca wybranych owoców jagodowych / Gryszczyńska Bogna, Iskra Maria, Gryszczyńska Agnieszka, Budzyń Magdalena. W: Postępy Fitoterapii. - 2011: 12 (4) s.265-274, il., tab., bibliogr. 56 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.535
Stres oksydacyjny - wpływ środków chemicznych.
Antyoksydanty – chemia.
Wyciągi roślinne – chemia.

Polifenole – biosynteza.
Polifenole – chemia.
Polifenole - farmakokinetyka
Polifenole - stosowanie lecznicze.
Rośliny lecznicze – chemia.
Photinia – chemia.
Nowotwory – profilaktyka.
Różowate – chemia.
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

15. Banaś Anna, Korus Anna : Walory prozdrowotne owoców pigwowca japońskiego (Choenomeles japonica)=Health-promoting qualities of Japanese quince fruit (Chaenomeles japonica). W: Medycyna Rodzinna. - 2016: 19 (2) s. 83-85, il., bibliogr. 15 poz., sum.

Sygnatura GBL: 313.454

Streszczenie angielskie: Japanese quince is a shrub which is not demanding in terms of cultivation and is resistant to disease, pests and environmental factors. Japanese Quince fruits are a source of phenolic compounds, tannins, vitamins, minerals, amino acids and pectin. Ingredients in the fruit help in the treatment of rheumatism, asthma and colds, which has already been used in Chinese traditional medicine. Research also shows anti-inflammatory, analgesic, antioxidant and antibacterial compounds contained in fruits of Japanese quince. The fruit is a very good source of bioactive compounds, especially antioxidants, which have the ability to neutralize free radicals. As a result prevent lifestyle diseases, cancer, cardiovascular disease. Such a broad therapeutic effect of fruit quince makes the raw material can be used in numerous industries, both in the pharmaceutical and food industries, in which pro-health and functional food has a increasing participation. Are carried out research on the use of quince seed in the industry and pharmacy. These seeds have significant amounts of fat, in particular fatty acids such as linoleic, oleic, palmitic, stearic, arachidic and linolenic. Addition of fatty acid from quince seed affect the freshness vegetable oils.

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

16. Baraniak Justyna, Kania Małgorzata : Borówka, winorośl i granatowiec - znane rośliny o aktywności przeciwutleniającej=Bilberry, grape and pomegranate - well known plants with antioxidant activity. W: Postępy Fitoterapii. - 2015: 16 (1) s. 50-55, bibliogr. 45 poz., sum.

Sygnatura GBL: 313.535

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

17. Bertrandt, Jerzy : Antyoksydanty w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych / Jerzy Bertrandt ; Wojskowy Instytut Higieny i Epidemiologii, Warszawa. W: Wojskowa Farmacja i Medycyna. - T. 1, nr 2 (2008), s. 7-15

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

18. Bodakowska-Boczniewicz Joanna, Garncarek Zbigniew : Znaczenie gorzkich aktywnych biologicznie związków żywności w prewencji chorób = The importance of

bitter bioactive food components in the prevention of disease / Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu. W: W: International Journal of Food Science and Bioprocessing. - 2016, [nr] 1, s. 9-24
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

19. Boško Paulina, Biel Wioletta : Właściwości lecznicze rokitnika zwyczajnego (Hippophaë rhamnoides L.)=Therapeutic activity of sea buckthorn (Hippophaë rhamnoides L.). W: Postępy Fitoterapii. - 2017: 18 (1) s. 36-41, tab., bibliogr. 53 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5971,wlasciwosci-lecznicze-rokitnika-zwyczajnego-hippopha-rhamnoides-l.html>
Sygnatura GBL: 313.535
Streszczenie polskie: Rokitnik zwyczajny jest rośliną, której wszystkie części bogate są w liczne składniki biologicznie aktywne, takie jak: witaminy, flawonoidy, karotenoidy, nienasycone kwasy tłuszczowe oraz makro- i mikroelementy, mające korzystny wpływ na zdrowie człowieka. Preparaty z rokitnika wykorzystywane są zarówno w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, jak i farmaceutycznym. Zastosowane zewnętrznie wykazują działanie przeciwzapalne, odnawiające, przyspieszające gojenie ran, wpływają również korzystnie na skórę głowy i włosy. Stosuje się je także przy leczeniu odmrożeń, oparzeń oraz odleżyn. Z nasion rokitnika zwyczajnego najczęściej wytwarza się olej, który chroni przed szkodliwym działaniem promieni UV, natomiast napary z liści używane są pomocniczo w leczeniu stanów zapalnych przewodu pokarmowego. Ze względu na dużą zawartość witaminy C i flawonoidów w owocach, są one cennym surowcem o właściwościach przeciwutleniających. Owoce rokitnika służą do wyrobu win, nalewek oraz przetworów, takich jak marmolady, dżemy, soki oraz jogurty (wsad jogurtowy). Rokitnik zwyczajny jest bogatym źródłem substancji bioaktywnych. Roślina ta zasługuje na szerokie uznanie i zastosowanie.
20. Cierniak Agnieszka, Kapiszewska Maria : Polifenole roślinne i ich rola w medycynie. W: Państwo i Społeczeństwo : półrocznik Krakowskiej Wyższej Szkoły im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego. - R. 7, nr 4 (2007), s. 131-140
Biblioteka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach - Wolny dostęp-
czasopisma-2 p.
21. Cieślik Ewa, Cieślik Iwona, Bartyzel Katarzyna : Wartość odżywcza i właściwości prozdrowotne opuncji figowej (Opuntia ficus-indica Mill.)=The nutritional value and health benefits of fig prickly pear (Opuntia ficus-indica Mill.). W: Postępy Fitoterapii. - 2016: 17 (3) s.213-217, tab., bibliogr. 24 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5806,wartosc-odzywcza-i-wlasciwosci-prozdrowotne-opuncji-figowej-opuntia-ficusindica.html>
Sygnatura GBL: 313.535
Streszczenie polskie: W artykule przedstawiono przegląd aktualnego piśmiennictwa dotyczącego: pochodzenia, składu chemicznego, właściwości pro-zdrowotnych i wykorzystania opuncji figowej (Opuntia ficus-indica Mill.). Według dostępnej literatury, owoce zawierają duże ilości wody (92,8-93,4 g/100 g świeżej masy). Głównymi składnikami suchej masy są węglowodany, a wśród nich błonnik pokarmowy (47-51 proc. suchej masy). Wysokie stężenie pektyn i beta-glukanów, rozpuszczalnej frakcji włókna, przyczynia się do obniżenia stężenia cholesterolu i ma korzystny wpływ na poziom glukozy we krwi. Ze względu na wysoką wartość

odżywcza, opuncja jest cenioną rośliną leczniczą szeroko stosowaną w fitoterapii. Zawiera bioaktywne związki fitochemiczne, które wpływają na jej wysoki potencjał przeciwutleniający. Spożyte owoce dają uczucie sytości (błonnik pokarmowy), co ułatwia utrzymanie należnej masy ciała. Dzięki wysokiej zawartości glikozydów flawonoidowych działa jako środek przeciwdepresyjny. Ze względu na słodki smak i soczystość owoców, opuncja figowa może być spożywana na surowo. Jednakże po ugotowaniu jej smak staje się lekko kwaśny i ostry, a owoce smakują jak mieszanka fasoli, kettmii i szparagów. Ponadto opuncja figowa jest używana w przemyśle kosmetycznym, m.in. do produkcji kremów nawilżająco-ujędrniających, mydeł i preparatów przeciwzmarszczkowych.

22. Cieślak Ewa, Siembida Agnieszka : Charakterystyka wartości odżywczej i właściwości prozdrowotnych szparaga lekarskiego (*Asparagus officinalis* L.)=Nutritional value and pro-healthy properties of asparagus (*Asparagus officinalis* L.). W: Postępy Fitoterapii. - 2011: 12 (4) s.275-281, tab., bibliogr. 58 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/3929,charakterystyka-wartosci-odzywczej-i-wlasciwosci-prozdrowotnych-szparaga-lekarsk.html>
Sygnatura GBL: 313.535
23. Czech Anna, Rusinek Elżbieta : Zawartość związków przeciwutleniających w wybranych warzywach kapustnych=Contents of antioxidant compounds in selected cabbage vegetables. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2012: 45 (1) s.59-65, tab., bibliogr. 30 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2012/1/BR%201-2012%20s.%20059-065.pdf>
Sygnatura GBL: 305.377
Streszczenie polskie: Oznaczono zawartość substancji o właściwościach przeciwutleniających (witaminy C, garbników oraz katalazy) w świeżych i poddanych pięciomiesięcznemu przechowywaniu wybranych roślin warzywnych należących do rodziny kapustowatych (*Brassicaceae*). Okres przechowywania istotnie wpłynął na zmniejszenie ilości witaminy C w analizowanych warzywach kapustnych. We wszystkich badanych roślinach stwierdzono również spadek zawartości garbników oraz mniejszą aktywność katalazy. Kapusta czerwona okazała się warzywem, w którym po przechowaniu stwierdzono największy spadek zawartości garbników. Nie uwzględniając czasu przechowywania roślin, brukselka była warzywem najbardziej zasobnym w witaminę C, a kapusta czerwona odmianą o największej ilości garbników.
24. Czerwińska Monika : Oleoeuropeina i jej dialdehydowa pochodna oleaceina jako główne składniki aktywne oliwki europejskiej (*Olea europaea* L.)=Oleuropein and its dialdehydic derivative oleacein as the main active components of *Olea europaea* L. W: Czynniki Ryzyka. - 2010 (2) s.42-49, il., tab., bibliogr. 30 poz., sum.
Streszczenie polskie: Oleoeuropeina i jej dialdehydowa pochodna - oleaceina są głównymi składnikami bioaktywnymi oliwki europejskiej (*Olea europaea* L.). Jej liście i owoce znalazły szerokie zastosowanie terapeutyczne i kulinarne. Owoce służą do pozyskiwania oleju, który stanowi podstawę diety śródziemnomorskiej. Badania epidemiologiczne potwierdzają, że w basenie Morza Śródziemnego dieta w znacznym stopniu zmniejsza zapadalność na choroby układu sercowo-naczyniowego i nowotwory. U podstaw jej działania prozdrowotnego leży aktywność antyoksydacyjna związków fenolowych obecnych w oliwie (oleaceina, hydroksytyrozol).

Oleouropeina, choć jest silnym przeciwutleniaczem, nie występuje w oleju z oliwek, ale jest głównym składnikiem liści oliwki i wyciągów z nich uzyskanych. Badania in vitro i in vivo pokazują, że związki fenolowe oliwki wykazują wiele działań biologicznych, takich jak aktywność przeciwmiażdżycowa, hipotensyjna, przeciwbakteryjna czy przeciwwirusowa, co może być wykorzystane w prewencji i terapii chorób cywilizacyjnych. Wielokrotnie potwierdzono zdolność oleouropeiny, oleaceiny i hydroksytyrozolu do wymiatania wolnych rodników, a przez to zmniejszanie utleniania frakcji LDL oraz liczby uszkodzeń DNA. Upatruje się w nich także potencjał przeciwzapalny i przeciwcukrzycowy. Coraz częściej okazuje się jednak, że oleouropeina jest mniej aktywna niż wolny aglikon w formie dialdehydu.

Bydgoszcz - Biblioteka Medyczna Collegium Medicum,

Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego

Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego

Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego

Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego

Szczecin - Biblioteka Główna Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego

25. Domaradzki Piotr, Malik Agnieszka, Zdyb Justyna : Zawartość związków polifenolowych i aktywność przeciwutleniająca soków marchwiowych=The content of polyphenolic compounds and antioxidant activities of carrot juices. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. 2013: 46 (1) s.40-47, il., tab., bibliogr. 15 poz., sum. Sygnatura GBL: 305.377

Streszczenie polskie: Badano soki przecierowe z marchwi dostępne w sieci detalicznej miasta Lublina (markety i sklepy z żywnością ekologiczną) oraz otrzymane ze świeżej marchwi. Analizie poddano produkty wiodących marek jak również te produkowane dla sieci dyskontów. Oznaczano zawartość sumy polifenoli (w przeliczeniu na kwas galusowy - GAE) oraz aktywność antyoksydacyjną (w przeliczeniu na Trolox - Tx) w układzie z rodnikiem ABTS i DPPH. Ponadto przeprowadzono analizę kwasów fenolowych metodą HPLC. Soki marchwiowe odznaczały się zróżnicowaną zawartością związków fenolowych. Spośród oznaczanych kwasów fenolowych dominujący w większości produktów był udział kwasu 3-hydroksybenzoesowego, zaś w soku świeżo otrzymanym z marchwi odmiany Karotan, udział kwasu chlorogenowego. Wykazano, że wzbogacanie soków z marchwi w witaminy znacznie podnosi ich ogólny potencjał przeciwutleniający. ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

26. Drozd Janina, Anuszewska Elżbieta : Czarna jagoda - perspektywy nowych zastosowań w profilaktyce i wspomaganie leczenia chorób cywilizacyjnych=Blueberry plant - prospects of new applications in prevention and supportive treatment of civilisation diseases. W: Przegląd Medyczny Uniwersytetu Rzeszowskiego i Narodowego Instytutu Leków w Warszawie. - 2013: 11 (2) s.226-235, il., bibliogr. 60 poz. - Tekst równol. w jęz. ang. ; dostęp online: http://www.ejcem.ur.edu.pl/system/tdf/09_3.pdf?file=1&type=node&id=771&force= Sygnatura GBL: 313.758

Streszczenie polskie: Owoce borówki czernicy są tradycyjnym składnikiem diety i źródłem związków o charakterze przeciwutleniającym, jak antocyjany i fenolokwasy.

Charakter tych związków daje możliwość szerokiego wykorzystania borówki czernicy w profilaktyce i wspomaganiu terapii szeregu chorób cywilizacyjnych: sercowo-naczyniowych, nowotworowych, neurodegeneracyjnych i innych chorób wieku podeszłego.

27. Działanie lecznicze owoców mangostanu właściwego (*Garcinia mangostana* L.)=Therapeutic activity of mangosteen fruits (*Garcinia mangostana* L.) / Cieślik Iwona, Cieślik Ewa, Mentel Iwona, Bartyzel Katarzyna. W: Postępy Fitoterapii. - 2017: 18 (1) s.66-70, tab., bibliogr. 19 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5976,dzialanie-lecznicze-owocow-mangostanu-wlasciwego-garcinia-mangostana-l.html>
Sygnatura GBL: 313.535
Streszczenie polskie: W artykule przedstawiono przegląd piśmiennictwa na temat pochodzenia, morfologii, składu chemicznego, właściwości leczniczych oraz praktycznego zastosowania mangostanu właściwego (*Garcinia mangostana* L.). Mangostan pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej. Obecnie występuje także w północnej Australii i Brazylii. Owoce mangostanu właściwego charakteryzują się wysoką zawartością składników odżywczych oraz właściwościami prozdrowotnymi i leczniczymi. Jest bogatym źródłem węglowodanów (głównie fruktozy i glukozy), błonnika pokarmowego oraz związków chitynowych. Mangostan dostarcza organizmowi witaminy z grupy B i C oraz witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (beta-karoten, tokoferole). Dzięki zawartości katechin ma silną aktywność przeciwbakteryjną, przeciwzapalną, przeciwnowotworową, jak również przeciwwirusową. Właściwości prozdrowotne owoców mangostanu wynikają również z zawartości koenzymu Q10 oraz ksantonów, które wspierają leczenie hipercholesterolemii, nowotworów oraz otyłości. Ma działanie hipolipemiczne (obniża LDL), hipotensyjne (obniża ciśnienie tętnicze krwi), zapobiegające miażdżycy, kardioochronne (chroni mięsień sercowy) oraz hipoglikemiczne. Wspomaga również leczenie choroby Alzheimera i Parkinsona. Ponadto przedstawione wyniki badań sugerują, że mangostan wykazuje silne właściwości antyproliferacyjne, przeciwutleniające i wywołujące apoptozę. Wykorzystywany jest jako środek wspomagający leczenie chorób reumatycznych, przewlekłego bólu, cukrzycy, silnej depresji, nadciśnienia tętniczego oraz do łagodzenia objawów menopauzy. Ze względu na fakt, iż owoce mangostanu są trudne do przechowywania, spożywa się je na surowo jako deser oraz w postaci soku, koncentratu lub syropu. W przemyśle kosmetycznym olej z nasion mangostanu wykorzystywany jest do produkcji mydła.
28. Gasińska Anna, Piłka Beata : Antyoksydanty w żywności a stres oksydacyjny / Katedra Dietetyki. Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa. W: W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. - T. 41, nr 3 (2008), s. 558-561
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
29. Gheribi Edyta : Związki polifenolowe w owocach i warzywach. W: Medycyna Rodzinna. - 2011: 14 (4) s.111-115, tab., bibliogr. 17 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.454
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

30. Grabek-Lejko Dorota : Jeżyny (Rubus sp.) jako źródło substancji biologicznie aktywnych o potencjalnym zastosowaniu medycznym=Blackberries (Rubus sp.) as a source of bioactive compounds with high potential in medicine. W: Postępy Fitoterapii. - 2016: 17 (3) s.218-226, tab., bibliogr. 68 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5807,jezyny-rubus-sp-jako-zrodlo-substancji-biologicznie-aktywnych-o-potencjalnym-zas.html>
Sygnatura GBL: 313.535
Streszczenie polskie: Jeżyny należą do rodzaju Rubus, który obejmuje około 700 gatunków. Jeżyny występują w wielu miejscach kuli ziemskiej, szczególnie w strefie klimatycznej umiarkowanej. Owoce jeżyn znane są od lat ze względu na ich przyjemny smak i wartości odżywcze. Spożywane są na surowo lub w formie przetworzonej. Dziko rosnące jeżyny od wieków wykorzystywane były w medycynie ludowej w leczeniu biegunek, zapaleń jelita grubego, krztuśca, w zwalczaniu bólów porodowych czy też bólów zębów. W ostatnich latach wzrosło zainteresowanie jeżynami ze względu na ich silne właściwości przeciwutleniające. Przeciwutleniacze obecne w owocach chronią organizm przed szkodliwym działaniem wolnych rodników tlenowych, a tym samym pełnią funkcje ochronne przed takimi chorobami, jak: nowotwory, choroby układu krążenia, cukrzyca, choroby związane z wiekiem (np. choroba Alzheimera). W niniejszej pracy przedstawiono aktualny stan wiedzy na temat przeciwutleniających właściwości różnych gatunków jeżyn oraz ich potencjał farmakologiczny. Opisano właściwości przeciwbakteryjne, przeciwgrzybicze, przeciwwirusowe, przeciwnowotworowe i przeciwzapalne jeżyn.
31. Grześkowiak Joanna, Łochyńska Małgorzata : Związki biologicznie aktywne morwy białej (Morus alba L.) i ich działanie lecznicze=Bioactive compounds in white mulberry (Morus alba L.) and their therapeutic activity. W: Postępy Fitoterapii. - 2017: 18 (1) s.31-35, tab., bibliogr. 39 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5970,zwiazki-biologicznie-aktywne-morwy-bialej-morus-alba-l-i-ich-dzialanie-lecznicze.html>
Sygnatura GBL: 313.535
Streszczenie polskie: Morwa biała (Morus alba L.), pochodząca z Azji, jest od wieków znana jako roślina o właściwościach leczniczych. Zarówno liście, owoce, nasiona, jak i kora stanowią cenne źródło związków bioaktywnych. Z różnych części morwy pozyskiwanych jest wiele substancji biologicznie aktywnych, do których należą przede wszystkim: flawonoidy (astralagina, kemferol, kwercetyna, rutyna) i alkaloidy (1-dezoksynojirimycin). Morwa jest także źródłem substancji odżywczych wywierających korzystny wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka: białek, lipidów, w tym nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz mikro- i makroelementów. Zidentyfikowane w morwie substancje odgrywają istotną rolę w profilaktyce oraz wspomaganiu leczenia chorób cywilizacyjnych: cukrzycy, otyłości, nadciśnienia tętniczego. Ponadto działanie przeciwbakteryjne, przeciwgrzybicze i przeciwwirusowe pozwala zaliczyć morwę białą do roślin o szerokim potencjale leczniczym. Oprócz zastosowania morwy w przemyśle zielarskim, farmaceutycznym i w medycynie, odgrywa ona dużą rolę jako roślina energetyczna, a także z powodzeniem wykorzystywana jest w przemyśle spożywczym i papierniczym. Morwa biała, która dotychczas była postrzegana jedynie jako roślina stanowiąca bazę pokarmową w hodowli jedwabnika morwowego (Bombyx mori L.), obecnie jest coraz częściej z powodzeniem stosowana w fitoterapii oraz innych dziedzinach gospodarki.

32. Gwóźdź Ewelina, Gębczyński Piotr : Prozdrowotne właściwości owoców, warzyw i ich przetworów=Health promoting properties of fruits, vegetables and their products. W: Postępy Fitoterapii. - 2015: 16 (4) s.268-271, bibliogr. 40 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.535
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
33. Jedz jabłka - będziesz zdrowszy=Eating apple - you'll be healthier / Zdrojewicz Zygmunt, Cabała Krzysztof, Pypno Damian, Bugaj Bartosz. W: Medycyna Rodzinna. - 2015: 18 (3) s.131-136, tab., bibliogr. 40 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.454
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
34. Jedz truskawki - będziesz zdrowszy=Eating strawberries - you will be healthier / Zdrojewicz Zygmunt, Bieszczad Natalia, Gąsior Paulina, Rogoza Agata. W: Medycyna Rodzinna. - 2017: 20 (1) s.48-52, tab., bibliogr. 19 poz., sum. ; dostęp online: http://www.medrozdinna.pl/wp-content/uploads/2017/06/mr_2017_048-052.pdf
Sygnatura GBL: 313.454
35. Jessa Justyna, Hozyasz Kamil K. : Czarna porzeczka i olej z jej nasion - fitoterapeutyczne panaceum?=Blackcurrant and blackcurrant seed oil - a phytotherapeutic panacea? W: Problemy Higieny i Epidemiologii. - 2016: 97 (1) s.14-23, tab., bibliogr. 103 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.phie.pl/pdf/phe-2016/phe-2016-1-014.pdf>
Sygnatura GBL: 313.880
Streszczenie polskie: Czarna porzeczka (*Ribes nigrum*), to krzew owocowy powszechnie uprawiany w Polsce. Jego owoce posiadają silne właściwości przeciwutleniające, m.in. ze względu na obecność polifenoli i witaminy C. Czarna porzeczka działa przeciwnowotworowo, obniża stężenie cholesterolu we krwi, normalizuje glikemię, ogranicza wzrost *Helicobacter pylori* oraz namnażanie wirusa grypy. Antocyjany zawarte w czarnej porzeczce korzystnie wpływają na ostrość widzenia i można je wykorzystać w leczeniu jaskry i krótkowzroczności. Olej z nasion czarnej porzeczki uznaje się za produkt o szczególnej wartości zdrowotnej (bioolej) ze względu na skład niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i stosuje się w leczeniu chorób układu krążenia, łuszczycy, reumatoidalnego zapalenia stawów, a także profilaktyce i leczeniu atopowego zapalenia skóry. Celem pracy jest skrótowy przegląd literatury na temat właściwości prozdrowotnych czarnej porzeczki oraz popularyzacja wiedzy o medycznych zastosowaniach oleju z nasion czarnej porzeczki.
36. Józefowicz-Okonkwo Grażyna, Nowak Dariusz : Antyoksydanty i ich znaczenie dla zdrowia człowieka / Zakład Fizjologii Doświadczalnej i Klinicznej Instytutu Fizjologii i Biochemii UM w Łodzi. W: Folia Medica Lodziensia. - T. 31, z. 2 (2004), s. 167-200
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
37. Kalisz Stanisław, Ścibisz Iwona, Mitek Marta : Wybrane wyróżniki jakościowe soków mieszanych / Zakład Technologii Owoców i Warzyw. Katedra Technologii Żywności.

Wydział Nauk o Żywności. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.
W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom
badań ochrony zdrowia i środowiska. - T. 49, nr 3 (2016), s. 296-301 ; dostęp online:
http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2016/Nr%203/BR%203_2016%20art%2017%20s%20296-301.pdf

Owoce.

Polifenole.

Przeciwutleniacze.

Soki – badanie.

Wysokosprawna chromatografia cieczowa – stosowanie.

Żywność – badanie.

38. Kielki brokułu jako źródło potencjalnie bio przyswajalnych antyoksydantów=Broccoli sprouts as a potential source of bioaccessible antioxidants / Świeca Michał, Gawlik-Dziki Urszula, Dziki Dariusz, Baraniak Barbara. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. - 2012: 45 (3) s.488-493, il., tab., bibliogr. 15 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2012/3/488-493.pdf>
Sygnatura GBL: 305.377

Streszczenie polskie: Celem badań było określenie potencjału antyutleniającego biodostępnej frakcji kiełków brokułu. Badany materiał był bogatym źródłem polifenoli i wykazywał szerokie spektrum aktywności antyutleniających. Biodostępne fitozwiązki obecne w kiełkach brokułu okazały się być bardzo efektywnymi substancjami chroniącymi lipidy przed uszkodzeniami antyoksydacyjnymi. Dodatkowo, wykazywały one zdolność do hamowania lipooksygenazy oraz aktywacji katalazy. W oparciu o uzyskane wyniki można konkludować, że kiełki brokułu posiadają bioskładniki o właściwościach nutraceutycznych.

39. Klepacka, Agnieszka : Przeciwwglikacyjne właściwości ekstraktów roślinnych bogatych w polifenole / Zakład Zaburzeń Krzepnięcia Krwi. Katedra Diagnostyki Laboratoryjnej. Uniwersytet Medyczny w Łodzi. W: Postępy Fitoterapii : kwartalnik poświęcony fitofarmaceutykom i nutraceutykom. - T. 14, nr 2 (2013), s. 127-131 ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/4408.przeciwwglikacyjne-wlasciwosci-ekstraktow-roslinnych-bogatych-w-polifenole.html>
40. Klusek Jolanta, Klusek Justyna : Antyoksydanty w diecie człowieka / Zakład Fizjologii Zwierząt Instytutu Biologii. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy Jana Kochanowskiego w Kielcach ; Zakład Chirurgii i Pielęgniarstwa Chirurgicznego z Pracownią Badań Naukowych. Instytut Pielęgniarstwa i Położnictwa. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy Jana Kochanowskiego w Kielcach. W: Edukacja Biologiczna i Środowiskowa : innowacje, inspiracje. - 2011, nr 3, s. 13-21
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
41. Krauze-Baranowska Mirosława, Majdan Magdalena, Kula Marta : Owoce maliny właściwej i maliny zachodniej źródłem substancji biologicznie aktywnych=Fructus red raspberry and black raspberry as a source of biological active substances. W: Postępy Fitoterapii. - 2014: 15 (1) s. 32-39, il., bibliogr. 65 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/4803.owoce-maliny-wlasciwej-i-maliny-zachodniej->

zrodlem-substancji-biologicznie-aktyw.html

Sygnatura GBL: 313.535

42. Kula Marta, Krauze-Baranowska Mirosława : Jagoda kamczacka (*Lonicera caerulea* L.) - aktualny stan badań fitochemicznych i aktywności biologicznej=Blue-berried honeysuckle fruits (*Lonicera caerulea* L.) - current status of phytochemical and biological activity investigations. W: Postępy Fitoterapii. - 2016: 17 (2) s.111-118, il., tab., bibliogr. 60 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5637.jagoda-kamczacka-lonicera-caerulea-l-aktualny-stan-badan-fitochemicznych-i-akty.html>
Sygnatura GBL: 313.535

43. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna : Kompleks polisacharydowy jagód Goji (*Lycium barbarum*) jako element fitoterapii - przegląd literatury=Polysaccharide complex of Goji berries (*Lycium barbarum*) as an element of phytotherapy - review. W: Postępy Fitoterapii. - 2014: 15 (4) s.247-251, bibliogr. 50 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5080.kompleks-polisacharydowy-jagod-goji-lycium-barbarum-jako-element-fitoterapii-pr.html>
Sygnatura GBL: 313.535

44. Kulczyński Bartosz, Gramza-Michałowska Anna : Potencjał prozdrowotny owoców i kwiatów głogu=Health-promoting potential of hawthorn fruits and flowers. W: Problemy Higieny i Epidemiologii. - 2016: 97 (1) s.24-28, tab., bibliogr. 32 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.phie.pl/pdf/phe-2016/phe-2016-1-024.pdf>
Sygnatura GBL: 313.880

Streszczenie polskie: Głóg (*Crataegus* sp.) jest rośliną należącą do rodziny Rosaceae. Występuje w postaci krzewów lub niewysokich drzew. Rośnie głównie w Europie, Ameryce Północnej i Azji. Surowcem zielarskim głogu są przede wszystkim kwiaty i owoce. W etnomedycynie ludowej stosowany jest szczególnie przy biegunkach, bezsennościach, chorobach układu pokarmowego oraz chorobach sercowo-naczyniowych, w tym nadciśnieniu tętniczym i zaburzeniach gospodarki lipidowej. Głóg bogaty jest w wiele związków charakteryzujących się wysoką aktywnością biologiczną. Należą do nich głównie polifenole (flawanole, kwasy fenolowe, proantocyjanidyny i antocyjany). Aktualne wyniki badań *in vitro* i *in vivo* potwierdzają szerokie właściwości prozdrowotne kwiatów i owoców głogu. Wymienia się przede wszystkim działanie kardioprotekcyjne, immunostymulujące, przeciwdrobnoustrojowe i przeciwutleniające. Obecnie głóg spożywany jest w postaci dżemów, galaretek, herbat, wina i cukierków.

45. Majewska-Wierzbička Monika, Czeczot Hanna : Flawonoidy w prewencji i leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego=Flavonoids in the prevention and treatment of cardiovascular diseases. W: Polski Mercuriusz Lekarski. - 2012: 32 (187) s. 50-54, il., bibliogr. 39 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.318

Streszczenie polskie: Flawonoidy są roślinnymi składnikami diety. Ich dzienne spożycie wynosi około 1 g. W Polsce głównym ich źródłem w diecie są herbata, jabłka i cebula. Związki te charakteryzują się wielokierunkowym działaniem biologicznym oraz wywołują efekty farmakologiczne. Szczególnie istotne dla zdrowia człowieka są ich właściwości antyoksydacyjne. W pracy omówiono aktualny stan wiedzy na temat roli i znaczenia flawonoidów w zapobieganiu powstawania i rozwoju chorób układu

krwionośnego. Obserwacje epidemiologiczne, badania kliniczne oraz doświadczalne w układach *in vitro* i *in vivo* jednoznacznie wskazują na ochronne działanie flawonoidów na układ krążenia. Ich korzystny wpływ na układ sercowo-naczyniowy polega na hamowaniu utleniania lipoprotein o małej gęstości (LDL), na uszczelnianiu naczyń krwionośnych, przeciwapagregacyjnej i przeciwzapalnej aktywności oraz bezpośrednim działaniu wazodylatacyjnym i hipotensyjnym. Potencjał biologiczny flawonoidów (zwłaszcza ich aktywność antyoksydacyjna) wskazuje na możliwość zastosowania ich w pierwotnej i wtórnej prewencji miażdżycy oraz jej konsekwencji klinicznych (zawał serca, udar mózgu i inne) jako bezpiecznych potencjalnych czynników terapeutycznych.

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

46. Majewski, Grzegorz : Przeciwnowotworowe właściwości wybranych roślinnych polifenoli z grupy flawonoidów i stilbenów : Anticancer properties of selected plant polyphenols from the group of flavonoids and stilbenes / Grzegorz Majewski, Katarzyna Lubecka-Pietruszewska, Agnieszka Kaufman-Szymczyk, Krystyna Fabianowska-Majewska. W: Zdrowie Publiczne, Warszawa : [s. n.], 1934-, Vol. 122, Nr 4(2012), s. 434-439. - Bibliogr. s. 439
Biblioteka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach - Wolny dostęp-zwarte-1 p.
47. Małyszko Jan, Gierulska Danuta : Antyoksydanty. W: Chemia w Szkole. - 2002, nr 3, s. 125-131
Pedagogiczna Biblioteka Wojewódzka w Kielcach - Czytelnia
48. Mazur Barbara, Borowska Eulalia Julitta : Produkty z owoców żurawiny błotnej - zawartość związków fenolowych i właściwości przeciwutleniające=Products of cranberry fruit - the content of phenolic compounds and antioxidant properties. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2007: 40 (3) s.239-243, tab., bibliogr. 21 poz., sum. ; dostęp online:
http://www.ptfarm.pl/pub/File/wydawnictwa/b3_07/s%20239-243.pdf
Sygnatura GBL: 305.377
Streszczenie polskie: Scharakteryzowano pod względem zawartości związków fenolowych ogółem i antocyjanów oraz właściwości przeciwutleniających świeże owoce żurawiny błotnej (*Vaccinium oxycoccos*) i produkty przetworzone, jak: owoce mrożone metodą konwekcji oraz owoce suszone metodą liofilizacji. Uzyskane wyniki poddano analizie statystycznej stosując jednoczynnikową analizę wariancji z testem Duncana na poziomie istotności $p < 0,05$ przy użyciu programu komputerowego STATISTICA 6.0.
49. Mioduszewska Halina, Klocek Józef, Kielak Elżbieta : Profilaktyka chorób cywilizacyjnych: rola antyoksydantów roślinnych w diecie człowieka. W: Wychowanie w Przedszkolu. - 2012, nr 3, s. 14-21
Reaktywne formy tlenu, karotenoidy, fenole i polifenole, wybrane preparaty farmaceutyczne, kwas askorbinowy.
Pedagogiczna Biblioteka Wojewódzka w Kielcach - Czytelnia
50. Mirończuk-Chodakowska Iwona, Zujko Małgorzata E., Witkowska Anna : Zawartość polifenoli oraz aktywność antyoksydacyjna niektórych przetworów owocowych o

znacznym stopniu przetworzenia=Polyphenol contents and antioxidants activity was determined in 14 high-processed fruit products. W: *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*. - 2011: 44 (3) s.905-910, il., bibliogr. 23 poz., sum. ; dostęp online: http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2011/3/905-910.pdf

Streszczenie polskie: Oznaczono całkowitą zawartość polifenoli i aktywność antyoksydacyjną w 14 produktach owocowych o znacznym stopniu przetworzenia. Najniższą zawartość polifenoli wykazano w dżemie brzoskwiowym niskosłodzonym - 27,12 mg/100g, najwyższą w dżemie jagodowym niskosłodzonym - 323,74 mg/100g. Całkowita aktywność antyoksydacyjna FRAP (ferric reducing antioxidant potential) dżemów zawarta była w przedziale od 0,172 do 0,05 mmol/100ml w dżemie brzoskwiowym niskosłodzonym do 4,525 do 1,99 mmol/100ml w dżemie jagodowym niskosłodzonym.

51. Moszczyński Paulin, Serafin Anna : *Dieta śródziemnomorska - produkty roślinne*. W: *Lider* . - 2006, nr 6, s. 3-5 ; dostęp online: http://www.lider.szs.pl/biblioteka/download.php?plik_id=1267&f=artykul_1267.doc
Polifenole roślinne, fitosterole, fitoestrogeny, lecytyna i kwas foliowy.
52. Nahorska Agata, Dzwoniarska Magdalena, Thiem Barbara : *Owoce pigwowca japońskiego (Chaenomeles japonica (Thunb.) Lindl. ex Spach) źródłem substancji biologicznie aktywnych=Fruits of Japanese quince (Chaenomeles japonica (Thunb.) Lindl. ex Spach) as a source of bioactive compounds*. W: *Postępy Fitoterapii*. - 2014: 15 (4) s.239-246, il., tab., bibliogr. 45 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/5079,owoce-pigwowca-japonskiego-chaenomeles-japonica-thunb-lindl-ex-spach-zrodlem-sub.html>
Sygnatura GBL: 313.535
53. Nartowska Jadwiga, Wasek Marek : *Aktywność antyoksydacyjna a zawartość polifenoli w wybranych kwiatach i owocach=Antioxidant potential and polyphenols contents in chosen flowers and fruits*. W: *Farmacja Polska*. - 2002: 58 (20), s. 962-965, il., tab., bibliogr. 15 poz., sum. - 2 Sympozjum Naukowe pt. *Naturalne antyoksydanty w farmacji i medycynie* Warszawa 19-20.04. 2001
Sygnatura GBL: 310.851
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
54. *Ocena wpływu obróbki termicznej na stężenie flawonoidów i polifenoli w sokach z różnych odmian kapusty=Evaluation of polyphenols and flavonoids concentration in fresh, and thermally treated cabbage juices* / Kudelski Adam, Synowiec-Wojtarowicz Agnieszka, Kliś Barbara, Kuźmiak Michalina Michalina, Pawłowska-Góral Katarzyna. W: *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*. - 2012: 45 (3) s.985-988, il., bibliogr. 9 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2012/3/985-988.pdf>
Streszczenie polskie: Badano soki surowe oraz poddane obróbce termicznej, otrzymane z 3 różnych odmian warzyw z rodzaju Brassica. Określono stężenie flawonoidów i polifenoli, a także parametry barwy w przestrzeni barw CIELab. Zauważono zróżnicowanie dotyczące wartości badanych parametrów w zależności od odmiany warzywa oraz czasu gotowania.
Sygnatura GBL: 305.377

55. Ocena zmian wskaźników potencjału przeciwutleniającego wybranych warzyw poddanych obróbce technologicznej=Evaluation of antioxidant potential in culinary processed vegetable salads / Gramza-Michałowska Anna, Reguła Julita, Stachowiak Barbara, Musioł Barbara. W: Problemy Higieny i Epidemiologii. - 2011: 92 (4) s.855-858, il., bibliogr. 13 poz., sum. ; dostęp online: <http://www.phie.pl/pdf/phe-2011/phe-2011-4-855.pdf>

Sygnatura GBL: 313.880

Streszczenie polskie: Wprowadzenie. Polifenole zawarte w produktach roślinnych są związkami chroniącymi organizm człowieka przed wieloma chorobami degeneracyjnymi. Surówki warzywne są jednym z najczęściej spożywanych produktów pochodzenia roślinnego. Stwierdzono, że sposób prowadzonej obróbki kulinarnej może znacząco wpłynąć na wartość odżywczą oraz potencjał przeciwutleniający jej składników. Cel. Określenie wpływu czasu przechowywania surówek warzywnych na zmiany potencjału przeciwutleniającego. Materiał i metody. Jako materiał badawczy wykorzystano surówki warzywne świeże i przechowywane 20h w temp. pokojowej, w których oznaczono zawartość związków redukujących, aktywność przeciwrodnikową w układzie z ABTS*+ i DPPH* oraz zdolność redukcji jonów żelaza FRAP i siłę redukującą. Wyniki. Wykazano, że przechowywanie surówek przez 20h w temp. pokojowej nie wpływa jednoznacznie na aktywność przeciwutleniającą, a zmiany tej aktywności są różne w zależności od badanych produktów. Surówki poddane analizie charakteryzowały się wyższą zawartością związków redukujących ogółem oraz wzrostem zdolności redukcji jonów żelaza po 20 h przechowywaniu w temp. pokojowej. Wnioski. Pomimo, wzrostu potencjału przeciwutleniającego surówek przechowywanych, nie zaleca się ich spożywania ze względu na pogorszenie jakości sensorycznej oraz prawdopodobny rozwój niepożądaney mikroflory.

56. Ochmańska Agnieszka, Wasek Marek, Wawer Iwona : Badanie składu i właściwości antyoksydacyjnych preparatów z dzikiej róży=The composition and antioxidant properties of the products from Rosa Rugosa fruits. W: Farmacja Polska. - 2001: 57 (15), s.753-754, il., bibliogr. 2 poz. - Sympozjum naukowe pt. Naturalne antyoksydanty w farmacji i medycynie Warszawa 27-28.04. 2001

Sygnatura GBL: 310.851

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

57. Oznaczanie zawartości polifenoli i badanie właściwości przeciwutleniających rodzynek=The characteristic of bioactive components and analysis antioxidant properties of raisins / Drużyńska Beata, Zwolińska Sylwia, Worobiej Elwira, Wołosiak Rafał. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2009: 42 (3) s.916-920, tab., bibliogr. 12 poz., sum. ; dostęp online: http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2009/bromatologia_3_2009/BR3%20s.%200916-0920.pdf

Sygnatura GBL: 305.377

Streszczenie polskie: Celem pracy było oznaczenie zawartości wybranych polifenoli i zbadanie właściwości przeciwutleniających ekstraktów uzyskanych z rodzynek. W ekstraktach oznaczono zawartość polifenoli ogółem i katechin. Właściwości przeciwutleniające zbadano metodą z wykorzystaniem stabilnych rodników DPPH , metodą z wykorzystaniem kationorodników ABTS + oraz oznaczono ich zdolność do chelatowania jonów żelaza (II). Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono, że

rodzynki są cennym źródłem składników bioaktywnych. Wszystkie badane ekstrakty charakteryzowały się dobrymi właściwościami przeciwutleniającymi.

58. Podgórska Izabela, Kuras Marzena Joanna, Zielińska-Pisklak Monika : Daktyle - przekąska czy lek?=Dates - a snack or a medicine? W: Lek w Polsce. - 2016: 26 (10/11), s. 68-75, il., bibliogr. 20 poz., sum.

Sygnatura GBL: 306.340

Streszczenie polskie: W artykule przedstawiono charakterystykę owoców daktylowca właściwego (*Phoenix dactylifera* L.), ze szczególnym uwzględnieniem zawartych w nich składników odżywczych oraz właściwości leczniczych. Unikalny skład daktyli warunkuje możliwość ich wielokierunkowego zastosowania w medycynie i farmacji. Owoce daktylowca wykazują, potwierdzone badaniami naukowymi, działanie antyoksydacyjne, przeciwgrzybicze, przeciwbakteryjne, przeciwcukrzycowe, przeciwzapalne i przeciwnowotworowe. Poniższy artykuł przedstawia przegląd literatury naukowej na temat prozdrowotnego działania daktyli.

Bydgoszcz - Biblioteka Medyczna Collegium Medicum

Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego

Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego

Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego

Szczecin - Biblioteka Główna Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego

Szczecin - Książnica Pomorska

59. Rodowski Dariusz : Żurawina - nowe spojrzenie na właściwości lecznicze. W: Postępy Fitoterapii. - 2001: 2 (2/3) s.28-31, il., tab., bibliogr. 11 poz. ; dostęp online: <http://www.czytelniamedyczna.pl/2474,Zurawina-nowe-spojrzenie-na-wlasciwosci-lecznicze.html>

Sygnatura GBL: 313.535

60. Rogińska Mariola Bożena, Wołosiak Rafał : Wpływ temperatury przechowywania napojów owocowych na zawartość i aktywność wybranych przeciwutleniaczy=Influence of storage temperature on the content and activity of antioxidants in fruit drinks. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2011: 44 (3) s.916-921, tab., bibliogr. 15 poz., sum. ; dostęp online:

http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2011/3/916-921.pdf

Sygnatura GBL: 305.377

Streszczenie polskie: W pracy badano zmiany zawartości wybranych przeciwutleniaczy (kwasu askorbinowego, polifenoli ogółem, karotenoidów ogółem i antocyjanów) oraz aktywności przeciwutleniającej napojów owocowych podczas ich przechowywania w temperaturze chłodniczej (5°C) i pokojowej (25°C). Zawartość kwasu askorbinowego i polifenoli ogółem była wyższa w napoju pomarańczowym w porównaniu do wieloowocowego, podobnie jak aktywność przeciwutleniająca wobec rodników ABTS^{**+}. Składniki tego drugiego napoju natomiast skuteczniej hamowały proces autooksydacji kwasu linolowego.

61. Roślinne polifenole : przeciwutleniacze na które czekamy? / Natalia Ryszawa-Mrózek, Agnieszka Kawczyńska-Drózd, Barbara Biernacka, Bartosz Mrózek, Piotr Krawiec, Władysław Kosiniak-Kamysz, Tomasz Śliwa, Marek Naruszewicz, Tomasz J. Guzik ; Katedra Chorób Wewnętrznych i Medycyny Wsi Collegium Medicum UJ, Katedra Farmakognozji i Molekularnych Podstaw Fitoterapii Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. W: Czynniki Ryzyka : pismo Polskiego Towarzystwa Badań nad Miażdżycą. 1232-7808. 2008, nr 2, s. 73-87
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
62. Soki z udziałem winogron i wina jako źródło składników bioaktywnych=Juices with grape fruits and wines as sources of bioactive substances / Czaplicki Sylwester, Borowska Eulalia J., Sawczuk Agnieszka, Krajewski Radosław. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2011: 44 (3) s.609-614, il., tab., bibliogr. 27 poz., sum. ;
dostęp online: http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2011/3/609-614.pdf
Sygnatura GBL: 305.377
Streszczenie polskie: Oznaczono zawartość związków fenolowych ogółem i zawartość trans- rezweratrolu w handlowych sokach z udziałem soku z winogron i winach. Określono ponadto zdolność do wygaszania aktywności rodnika DPPH. przez te produkty. Wyniki opracowano statystycznie w oparciu o program StatisticaTM 8.0 PL określając wartości średnie, odchylenia standardowe, współczynniki korelacji oraz istotność różnic w teście Tukey'a.
63. Wachowicz, Barbara : Polifenole w diecie człowieka. W: Ekonatura. - 2011, nr 3, s. 7-8
Grupa związków organicznych będących wtórnymi metabolitami roślinnymi. Jak działają polifenole.
Biblioteka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach - Wolny dostęp-
czasopisma-2 p.
64. Walkowiak-Tomczak Dorota : Wpływ suszenia śliwek na zawartość polifenoli i aktywność przeciwutleniającą=Effects of plums drying on polyphenol content and antioxidant activity. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2008: 41 (3) s.562-566, il., tab., bibliogr. 15 poz., sum.
Sygnatura GBL: 305.377
Streszczenie polskie: Badano wpływ metody suszenia śliwek (*Prunus domestica*) na zawartość związków fenolowych oraz aktywność przeciwutleniającą. W wyniku suszenia nastąpił wzrost zawartości polifenoli oraz aktywności przeciwutleniającej w próbkach suszonych owiewowo w temp. 60°C lub 40-60-80°C. Natomiast suszenie z wykorzystaniem odwadniania osmotycznego wraz z dosuszaniem owiewowym spowodowało obniżenie zawartości związków fenolowych oraz aktywności przeciwutleniającej w porównaniu do owoców przed suszeniem.
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
65. Wawrzyniak Agata, Krotki Monika, Stoparczyk Beata : Właściwości antyoksydacyjne owoców i warzyw=Antioxidative effects of fruits and vegetables. W: Medycyna Rodzinna. - 2011: 14 (1) s.19-23, bibliogr. 44 poz., sum.
Sygnatura GBL: 313.454

ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

66. Wieczorek, Jolanta Krystyna : Związki fenolowe ogółem w popularnych warzywach liściowych i kapustnych oraz wybranych roślinach dziko rosnących / Jolanta Wieczorek, Zbigniew Wieczorek ; Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Katedra Fizyki i Biofizyki Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. - T. 49, nr 3 (2016), s. 427-431 ; dostęp online:
http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2016/Nr%203/BR%203_2016%20art%2042%20s%20427-431.pdf
Kapustowate.
Polifenole.
Spektrofotometria – stosowanie.
Żywność – badanie.
67. Wilska-Jeszka Jadwiga, Podsędek Anna : Bioflawonoidy jako naturalne antyoksydanty. W: Wiadomości Chemiczne : czasopismo Polskiego Towarzystwa Chemicznego. - 2001, nr 11/12, s. 987-1003
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach
68. Witkowska Anna, Zujko Małgorzata E. : Aktywność antyoksydacyjna owoców leśnych=Antioxidant activity of wild berries. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. - 2009: 42 (3) s. 900-903, tab., bibliogr. 11 poz., sum. ; dostęp online:
http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2009/bromatologia_3_2009/BR3%20s.%20200900-0903.pdf
Sygnatura GBL: 305.377
Streszczenie polskie: Oznaczono zawartość polifenoli i aktywność antyoksydacyjną pięciu gatunków owoców leśnych takich jak: borówki, czarne jagody, maliny, poziomki, żurawiny. Najwyższą zawartość polifenoli i aktywność antyoksydacyjną wykazano w poziomkach i malinach.
69. Wpływ przeciwutleniaczy zawartych w owocach na proces fotostarzenia się skóry=The effects of fruit antioxidants on skin photoaging / Nowak Anna, Zielonka Joanna, Turek Marcelina, Klimowicz Adam. W: Postępy Fitoterapii. - 2014: 15 (2) s.94-99, il., bibliogr. 34 poz., sum. ; dostęp online:
http://www.postepyfitoterapii.pl/wp-content/uploads/2014/11/pf_2014_094-099.pdf
Sygnatura GBL: 313.535
70. Wybrane składniki bioaktywne i właściwości przeciwdrobnikowe owoców żurawiny i fig suszonych / Beata Drużyńska, Beata Sieradzka, Ewa Majewska, Jolanta Kowalska, Rafał Wołosiak, Dorota Derewiaka, Marta Ciecierska ; Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności. Zakład Oceny Jakości Żywności, Warszawa. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. 0365-9445. T. 49, nr 3 (2016), s. 272-275 ; dostęp online:

http://www.ptfarm.pl/pub/File/Bromatologia/2016/Nr%203/BR%203_2016%20art%2012%20s%20272-275.pdf

71. Zielińska Agnieszka, Rodowski Dariusz, Wawer Iwona : Żurawina - skład, właściwości antyoksydacyjne i lecznicze=Cranberry - chemical constituents, antioxidant and therapeutical activities. W: Farmacja Polska. - 2001: 57 (15), s.731-733, il., bibliogr. 12 poz., sum. - Sympozjum naukowe pt. Naturalne antyoksydanty w farmacji i medycynie Warszawa 27-28.04. 2001
Sygnatura GBL: 310.851
ACADEMICA – dostęp m.in. w Pedagogicznej Bibliotece Wojewódzkiej w Kielcach (Informatorium) i w Bibliotece Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

72. Zujko Małgorzata E., Witkowska Anna : Aktywność antyoksydacyjna popularnych gatunków owoców, warzyw, grzybów i nasion roślin strączkowych=Antioxidant activity popular species fruits, vegetables, mushrooms and pulses. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. -2009: 42 (3) s.895-899, tab., bibliogr. 12 poz., sum.;
dostęp online:

http://www.ptfarm.pl/pub/File/bromatologia_2009/bromatologia_3_2009/BR3%20s.%200895-0899.pdf

Sygnatura GBL: 305.377

Streszczenie polskie: Oznaczono potencjał przeciwutleniający popularnych gatunków owoców, warzyw, grzybów i nasion roślin strączkowych. Aktywność antyoksydacyjna w świeżej masie produktu jadalnego wahała się w zakresie: dla owoców - 1,01 - 3,91mmol/100 g; dla warzyw, grzybów i suchych nasion roślin strączkowych - 0,27 - 6,91 mmol/100 g.