

CONTENTS

Preface.....	5
DETERMINATION OF THE PHYSICAL PARAMETERS OF FOODSTUFFS	
E.Vozáry, N. Pálffy, L. Markó, Effect of composition and microwave radiation on electrical impedance spectrum of cow milk.....	7
M. Marudova-Zsivanovits, G. Exner, C. Grancharova, Detection of wax coatings on plums by rapid physical methods.....	11
T. Yovcheva, K. Nikolova, A. Viraneva, I. Bodurov, T. Eftimov, Characterization of extra virgin olive oils adulterated with sunflower oil using different physical methods.....	16
I.N. Panchev, S.D. Pashova, R.S. Radev, D.N. Petrov, D.G. Kovacheva, Physical studies of plant wax from watermelon.....	20
M.M. Ruskova, T.V. Petrova, N.D. Penov, The effect of extrusion variables on the color of apple pomace - wheat semolina extrudates.....	25
T.N. Ovcharova, M.D. Zlatanov, Oxidative stability and stabilization of grape seed oil.	30
D. Buhalova, Kr. Nikolova, G. Antova, Il. Tomova, A. Aladjadjyan, Y. Aleksieva, Zh. Petkova, Comparative characteristics of sunflower oil with supplement of traditional Bulgarian herbs.....	34
T.L. Dimitrova, T.A. Eftimov, V.G. Kabadzhov, P.T. Panayotov, P.B. Boyanova, Scattering and fluorescence spectra of cow milk.....	39
M.J. Strnková, Š. Nedomová, J. Trnka, J. Buchar, V. Kumbár, Behaviour of eggshell membranes at tensile loading.....	44
FOOD QUALITY OR SAFETY	
E. Botez, G.D. Mocanu, I. Stoian, O.V. Nistor, D.G. Andronoiu, T. Mihociu, M.A. Șerban, Healthy lipid combination. Effect of thermal processing on the quality characteristics of meat products.....	49
A. Soós, L. Somogyi, K. Kóczán Manninger, K. Kerti Badak, I. Szedljak, Thermodynamic properties of mixed origin fat blends.....	53
Z.Y. Petkova, G.A. Antova, K.T. Nikolova, T.A. Eftimov, Physicochemical characteristic of seed oils of Bulgarian species pumpkin and melon.....	57
G.A. Antova, A.S. Ivanova, L.D. Hadjinikolova, M.J. Angelova-Romova, Fatty acid composition of lipids in the carp (<i>Cyprinus carpio</i> L.) grown in different production systems.....	63
M. Kasapian, Z. Dičáková, E. Dudriková, P. Bystrický, Physical and physico-chemical parameters of Greek cheeses.....	68
G.A. Antova, A.S. Ivanova, M.J. Angelova-Romova, L.D. Hadjinikolova, Tocopherol composition of lipid in the carp (<i>Cyprinus Carpio</i> L.) grown in different production systems.....	73
L. Dostálová, L. Kalhotka, L. Detvanová, Z. Pšeničková, Antimicrobial effect of encapsulated and non-encapsulated thyme essential oil.....	77
FOOD RHEOLOGY	
G.D. Mocanu, D.G. Andronoiu, O.V. Nistor, I. Cușai, M. Angheloiu, E. Botez, The reduction of sodium chloride in Telemea cheese. Effect on textural and sensorial properties.....	82
M. Cevik, S. Sabanci, F. İcier, H. Yildiz, Changes on rheological properties of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L., cv. Hicaznar) juices during concentration process.....	87
S. Sabanci, M. Cevik, F. İcier, The effects of ultrasound application durations on the rheological properties of tomato (<i>Lycopersicon Esculentum</i>) juice.....	92
RESEARCH AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN THE FOOD SECTOR	
H. Yildiz, E. Guven, Industrial applications and potential use of ohmic heating for fluid foods.....	98
G. Özcan Sinir, S. Suna, C.E.Tamer, Rapid monitoring of volatile organic compounds: selected ion flow tube mass spectrometry (SIFT-MS).....	103
J. Teplá, J. Strnková, Š. Nedomová, K. Šustová, M. Jůzl, T. Lužová, Sensory and instrumental evaluation of the whey cheeses.....	108

<i>N. Nikolov</i> , Application of Black Sea sapropels for increasing of grain beans yield cv. “Smiljan”, cultivated on cinnamonic pseudopodzolic soil (Planosol).....	112
<i>N. Nikolov, D. Christova, S. Ivanova, N. Shopova, I. Yovchev</i> , Reducing the rate of nitrogen fertilization for growing of early tomatoes, cv. “Dar”, using modified fertilizing granules.....	116
<i>C. Çelebi, F. İcier</i> , Ohmic thawing of frozen ground meat.....	121
<i>B. İncedayi, S. Suna, Ö.U. Çopur</i> , Use of supercritical CO ₂ in food industry.....	126
<i>S. Suna, C.E. Tamer, L. Sayın</i> , Impact of innovative technologies on fruit and vegetable quality.....	131
POLYMER AND NANOSCIENCE FOR FOOD	
<i>S. Suna, G. Özcan Sinir, Ö.U. Çopur</i> , Nano-spray drying applications in food industry.....	137
<i>M. Galikhanov, A. Guzhova, A. Borisova</i> , Effect of active packaging material on milk quality.....	142
EFFECTS OF RADIOACTIVITY AND AIR POLLUTION IN THE FOOD SECTOR	
<i>S. Marinova, G. Hristozova, A. Marinov, M.V. Frontasyeva, L.P. Strelkova, Z. Goryainova, A.Yu. Dmitriev</i> , A study on the environmental situation in the area of the Kardzhali lead-zinc plant using the moss technique, neutron activation analysis, atomic absorption spectrometry, and GIS technology.....	146
NON-DESTRUCTIVE PHYSICAL METHODS (E.G. NIR-NIT; NMR; INAA) FOR FOOD INVESTIGATION	
<i>K.I. Aleksieva, N.D. Yordanov</i> , EPR study of gamma – irradiated cereal foods.....	151
<i>Y. Karakirova, N. Yordanov</i> , Effect of gamma radiation on some saccharides: an EPR study.....	155
Instruction for authors.....	158

СЪДЪРЖАНИЕ

Предговор.....	5
<i>Е. Возари, Н. Палфи, Л. Марко</i> , Влияние на състава и микровълновото облъчване върху електричния импедансен спектър на краве мляко.....	10
<i>М. Марудова-Живанович, Г. Екснер, Ц. Грънчарова</i> , Откриване на восьъчни покрития върху сливи чрез бързи физични методи.....	15
<i>Т. Йовчева, К. Николова, А. Виранева, И. Бодуров, Т. Ефтимов</i> , Характеризиране на студено пресован зехтин, фалшифициран с олио, чрез различни физични методи.....	19
<i>И.Н. Панчев, С.Д. Пашова, Р.С. Радев, Д.Н. Петров, Д.Г. Ковачева</i> , Физични изследвания върху растителен восък от диня.....	24
<i>М.М. Рускова, Т.В. Петрова, Н.Д. Пенев</i> , Влияние на някои параметри на екструдиране върху цвета на екструдати от ябълкови пресовки и пшеничен грис.....	29
<i>Т.Н. Овчарова, М.Д. Златанов</i> , Оксидантна стабилност и стабилизиране на гроздово масло.....	33
<i>Д. Бухалова, Кр. Николова, Г. Антова, Ил. Томова, А. Аладжаджиян, Й. Алексиева, Ж. Петкова</i> , Сравнителни характеристики на слънчогледово олио с добавка на български билки.....	38
<i>Т.Л. Димитрова, Т.А. Ефтимов, Т.А. В.Г. Кабаджов, П.Т. Панайотов, П.Б. Боянова</i> , Спектри на разсейване и флуоресценция на краве мляко.....	43
<i>М.Я. Стрнкова, Ш. Недомова, Я. Трнка, Я. Бучар, В.Кумбар</i> , Отнасяния на мембраната в яйчената черупка при едноосна деформация на опън.....	48
<i>Е. Ботез, М.А. Шербан, И. Стоян, О.В. Нистор, Д.Г. Андроню, Т. Михоциу, Г.Д. Мокану</i> , Комбинация на здравословни липиди. Влияние на термичната обработка върху качествените характеристики на месни продукти.....	52
<i>А. Шоош, Л. Шомоди, К. Коцан Манингер, К. Керти Бадак, И. Седляк</i> , Термодинамични свойства на смеси от мазнини с различен произход.....	56
<i>Ж.Ю. Петкова, Г.А. Антова, К.Т. Николова, Т.А. Ефтимов</i> , Физикохимични характеристики на масла от семена на български сортове тиква и пъпеш.....	62
<i>Г.А. Антова, А.С. Иванова, Л.Д. Хаджиниколова, М.Й. Ангелова-Ромова</i> , Мастонокиселинен състав на липиди от шаран (<i>Cyprinus carpio</i> L.) отглеждан в различни производствени системи.....	67
<i>М. Касапиан, З. Дичакова, Е. Дудрикова, П. Бистрицки</i> , Физични и физикохимични параметри на гръцки сирена.....	72
<i>Г.А. Антова, А.С. Иванова, М.Й. Ангелова – Ромова, Л.Д. Хаджиниколова</i> , Токоферолов състав на липиди от шаран (<i>Cyprinus carpio</i> L.), отглеждан в различни производствени системи.....	76
<i>Л. Досталова, Л. Калхотка, Л. Детванова, З. Пшеничкова</i> , Антимикробиален ефект на инкапсулирано и неинкапсулирано етерично масло от мащерка.....	81
<i>Г.Д. Мокану, Д.Г. Андроню, О.В. Нистор, И. Кушаи, М. Ангелю, Е. Ботез</i> , Намалено съдържание на натриев хлорид в сирене телемеа. Влияние върху текстурния и сензорния профил.....	86
<i>М. Джевик, С. Сабанджи, Ф. Ичиер, Х. Йилдиз</i> , Промени в реологичните свойства на сок от нар (<i>Punica granatum</i> L. Hicaznar) при процеса на концентриране.....	91
<i>С. Сабанджи, М. Джевик, Ф. Иджиер</i> , Влияние на продължителността на ултразвуковото въздействие върху реологичните свойства на домати (<i>Lycopersicon Esculentum</i>) сок.....	97
<i>Х. Йилдиз, Е. Гувен</i> , Индустиални приложения и възможности на омовото нагряване за течни храни.....	102

Г. Йозджан Синир, С. Суна*, Дж.Е.Тамер, Бърз мониторинг на летливи органични компоненти: sift-масспектрометрия.....	107
Я. Тепла*, Я. Стрнкова, Ш. Недомова, К. Шустова, М. Юзл, Т. Лужова, Сензорна и инструментална оценка на сирене от суроватка.....	111
Н. С. Николов, Използване на черноморски утайки за увеличаване добива на фасул за зърно, сорт „Смилян“, култивиран върху канелена псевдоподзолиста почва (Planosol).....	115
Н. С. Николов, Д. Христова, С. Иванова, Н. Шопова, И. Йовчев, Намалването нормата на азотното торене при отглеждане на ранни домати, сорт "Дар", с използване на модифицирани торови гранули.....	120
Дж.Челеби, Ф. Иджиер, Омово размразяване на замразена кайма.....	125
Б. Инджедайъ, С. Суна, О.У. Чопур, Приложение на супер-критичен CO ₂ в хранителната индустрия.....	130
С. Суна, Дж.Е. Тамер, Л. Сайън, Влияние на иновативните технологии върху качеството на плодовете и зеленчуците.....	136
С. Суна, Г. Йозджан Синир, О.У. Чопур, Приложения на сушенето чрез нано-разпрашаване в хранителната индустрия.....	141
М.Ф. Галиханов, А.А. Гужова, А.Н. Борисова, Влияние на активните опаковъчни материали върху качеството на млякото.....	145
С. Маринова, Г. Христовозова, А. Маринов, М.В. Фронтасиева, Л.П. Стрелкова, З. Горяйнова, А.Ю. Дмитриев, Изследване на състоянието на околната среда в района на оловно-цинков завод край кърджали чрез използване на мъхова техника, неутронен активационен анализ, атомно-абсорбционна спектрометрия и ГИС- технологии.....	150
К.И. Алексиева, Н.Д. Йорданов, ЕПР изследване на гама-облъчени зърнени храни.....	154
Й. Каракирова, Н. Йорданов, Ефект на гама радиация върху захариди: ЕПР изследване.....	157
Инструкция за авторите.....	158