**Rozdział x**

Imię i Nazwisko, Imię i Nazwisko

*Katedra xxxxx, Wydział Technologii Żywności,
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie*

*Kierownik katedry/promotor: xxxx*

*Kierownik katedry/promotor: xxxx*

**Tytuł xxxxxx**

**Streszczenie**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**Słowa kluczowe:** xxxxx, xxxxx, xxxxx, xxxxx

**Wprowadzenie**

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Mleczne napoje fermentowane charakteryzują się szerokim zakresem składników pokarmowych, a ich wszechstronne i prozdrowotne zastosowanie znalazło uznanie już w starożytności i średniowieczu. Cieszą się one ogromną popularnością na całym świecie i są uważane za ważny składnik diety. Mają korzystny wpływ z racji swojej wysokiej wartości odżywczej, a w porównaniu z mlekiem cechuje je wyższa przyswajalność białek i tłuszczu oraz wyższa zawartość witamin. Działanie bakterii kwasu mlekowego [Ebringer i in., 2008; Farnworth, 2005; Kozłowska-Wojciechowska i in., 2004; Lourens-Hattingh i Viljoen, 2001].

**xxxxxxxx**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

**Tabela 1.** Przykład tabeli i opisu

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa** | **Charakterystyczna mikroflora** |
| Jogurt | Bakterie: *Streptococcus thermophilus,* *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* |
| Kefir | Bakterie: *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*Drożdże: *Kluyveromyces marxianus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguous*, *Saccharomyces omnisporus* |
| Kumys | Bakterie: *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus*,Drożdże: *Kluyveromyces marxianus* |
| Mleko acidofilne | Bakterie: *Lactobacillus acidophilus* |
| Mleko fermentowane | Mezofilne bakterie fermentacji mlekowej |

Źródło: [Kudełka, 2005].



**Rysunek 1.** Struktura molekularna α-cyklodekstryny,
β-cyklodekstryny, γ-cyklodekstryny [Łukasiewicz i in., 2045].

**Podsumowanie**

Objętość całego artykułu (rozdziału w monografii) ze streszczeniami, rysunkami i tabelami powinna mieścić się w przedziale 20 tys. Informację o finansowaniu badań proszę podać na końcu strony, a w rozdziale monografii przed Literaturą w następujący sposób:

*Projekt został sfinansowany ze środków np. Narodowego Centrum Nauki przyznanych na podstawie decyzji nr …...*

**Literatura**

1. Balcerek M., Pielech-Przybylska K., Patelski P. Selection of yeast strains for alcoholic fermentation of sugar beet thick juice and green syrup. Biomass and Bioenergy, 2011, 35(12), 4841–4848.
2. Krzysztofik B. Mikrobiologia powietrza. Wyd. Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1992.
3. PN-R-64772:1976. Melas buraczany.
4. Satora P., Tuszyński T. Charakterystyka mikrobiologiczna sadu śliwy Węgierki Zwykłej, XXXII Sesja Naukowa KTiChZ PAN, Warszawa 2001.
5. Krajowy Związek Plantatorów Buraka Cukrowego, http://kzpbc.com.pl/projekt-beet-pulp,9,pl.html (dostęp on-line: 15.06.2014 r.).
6. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 25 maja 2006 r. w sprawie liczbowych danych odniesienia dla mieszanin alkoholu etylowego i wody. Dz. U. 2006, nr 106, poz. 716.
7. Official Methods of Analysis of AOAC International. 2nd edition. Maryland USA: AOAC International; 1995. Vol. 16. Methods: 906.03; 930.36; 932.14; 968.28.
8. Board R.G., Tranter H.S. Mikrobiolgia jaj, w: Technologia mleka i jaj (red. W.J. Stadelman, O.J. Cotterill). AVI Publishing Company Inc., Wesport 1986, 75–90.