**QUIS AUTEM VEL EUM IURE REPREHENDERIT, QUI IN EA VOLUPTATE**

Jan Kowalski1, Janina Kowalska1, Antoni Kowalski2

1Zakład Żywności, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN, Olsztyn

2Instytut Technologii Żywności, Politechnika Łódzka, Łódź

[Tekst: Czcionka: Calibri 12, interlinia 1, max. 2 strony w podanym układzie, ok. 650 słów ]

\* jeśli jest taka możliwość proszę przy tworzeniu abstraktu skorzystać z gotowego arkusza.

[Tekst]

[Tekst]

[Tekst]

[Tekst]

Literatura:

1. Chao D., He R., Jung S., Aluko R.E. 2013. Effect of pressure or temperature pretreatment of isolated pea protein on properties of the enzymatic hydrolysates. Food Res. Int. 54: 1528–1534.

2. Boschin G., Scigliuolo G.M., Resta D., Arnoldi A. 2014. ACE-inhibitory activity of enzymatic protein hydrolysates from lupin and other legumes. Food Chem.145: 34–40.

3. Iwaniak A. 2011. Analiza zależności między strukturą peptydów pochodzących z białek żywności a ich aktywnością wobec enzymu konwertującego angiotensynę. Ocena przydatności metod in silico w badaniach nad białkowymi prekursorami bioaktywnych peptydów. Praca habilitacyjna. Wyd. UW-M, Olsztyn: 47, 107

Możliwość zamieszczenia informacji o finansowaniu badań.

\*Badania finansowane …