

Bibliografie

1. Haripyaree, A., Guneshwor, K., & Damayanti, M. (2010). Evaluation of Antioxidant Properties of Phenolics Extracted from *Ananas comosus* L. *Notulae Scientia Biologicae*, 2(2), 68-71.
2. Kelebek, H., & Selli, S. (2011). Evaluation of chemical constituents and antioxidant activity of sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(12), 2530-2537.
3. Jayaprakasha, G. K., Selvi, T., & Sakariah, K. K. (2003). Antibacterial and antioxidant activities of grape (*Vitis vinifera*) seed extracts. *Food research international*, 36(2), 117-122.
4. Chan, E. W., Soh, E. Y., Tie, P. P., & Law, Y. P. (2011). Antioxidant and antibacterial properties of green, black, and herbal teas of *Camellia sinensis*. *Pharmacognosy research*, 3(4), 266.
5. Bidchol, A. M., Wilfred, A., Abhijna, P., & Harish, R. (2011). Free radical scavenging activity of aqueous and ethanolic extract of *Brassica oleracea* L. var. *italica*. *Food and bioprocess technology*, 4(7), 1137-1143.
6. Pisoschi, A. M., & Pop, A. (2015). The role of antioxidants in the chemistry of oxidative stress: A review. *European journal of medicinal chemistry*, 97, 55-74.
7. M. Karbarz, „Źródła Powstawania I Oddziaływanie Środowiskowe Wolnych Rodników”, Zesz. Nauk. SGSP, t. 40, nr 1, ss. 59–67, 2010.
8. Kaur, C., & Kapoor, H. C. (2001). Antioxidants in fruits and vegetables—the millennium's health. *International journal of food science & technology*, 36(7), 703-725.
9. Soetan, K. O., Olaiya, C. O., & Oyewole, O. E. (2010). The importance of mineral elements for humans, domestic animals and plants: A review. *African journal of food science*, 4(5), 200-222.
10. Gürbüz, N., Uluişik, S., Frary, A., Frary, A., & Doğanlar, S. (2018). Health benefits and bioactive compounds of eggplant. *Food Chemistry*, 268, 602-610.
11. Orijajogun, J., Batari, L., & Aguzue, O. (2014). Chemical composition and phytochemical properties of mango (*mangifera indica*.) seed kernel. *International Journal of Advanced Chemistry*, 2(2), 185-187.
12. Maheshwari, R. K., Parmar, V., & Joseph, L. (2013). Latent therapeutic gains of beetroot juice. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 2(4), 804-820.
13. Stonehouse, W., Gammon, C. S., Beck, K. L., Conlon, C. A., von Hurst, P. R., & Kruger, R. (2013). Kiwifruit: our daily prescription for health. *Canadian journal of physiology and pharmacology*, 91(6), 442-447.
14. Gupta, V., Kohli, K., Ghaiye, P., Bansal, P., & Lather, A. (2011). Pharmacological potentials of citrus paradise-An overview. *Int J Phytother Res*, 1(1), 8-17.
15. Brataševac, K., Sivilotti, P., & Vodopivec, B. M. (2013). Soil and foliar fertilization affects mineral contents in *Vitis vinifera* L. cv. 'rebuta'leaves. *Journal of soil science and plant nutrition*, 13(3), 650-663.
16. Kalinová, J. (2007). Nutritionally important components of proso millet (*Panicum miliaceum* L.). *Food*, 1, 91-100.
17. Kowalczyk, M., Zegan, M., & Michota-Katuliska, E. (2017). Wiedza na temat prozdrowotnej roli błonnika pokarmowego wśród studentów uczelni medycznych i niemedycznych. *Bromatologia I Chemia Toksykologiczna*
18. Bojarowicz, H., & Dźwigulska, P. (2012). Suplementy diety. Część II. Wybrane składniki suplementów diety oraz ich przeznaczenie. *Hygeia Public Health*, 47(4), 433-441.
19. Nisha, P., Nazar, P. A., & Jayamurthy, P. (2009). A comparative study on antioxidant activities of different varieties of *Solanum melongena*. *Food and Chemical Toxicology*, 47(10), 2640-2644.
20. Bienkiewicz, M., Bator, E., & Bronkowska, M. (2015). Błonnik pokarmowy i jego znaczenie w profilaktyce zdrowotnej. *Probl. Hig. Epidemiol*, 96(1), 57-63.
21. Kolida S., Gibson G.R. 2007. Prebiotic capacity of inulin-type fructans. *Journal Nutrition*, 137 (11 Suppl), 2503S–2506S.
22. Kulczyński B, Gramza-Michałowska A., Właściwości prozdrowotne fruktanów typu inuliny, *Medycyna Rodzinna* 2/2016, s. 86–90.
23. Gałązka, I. (2002). Skład mączki cykoriowej wybranych odmian cykorii, zróżnicowanych wielkością i terminem zbioru korzeni. *Żywność. Nauka Technol. Jakość*, 3(32), 46-54.
24. Cai, Y., Sun, M., & Corke, H. (2003). Antioxidant activity of betalains from plants of the Amaranthaceae. *Journal of agricultural and food chemistry*, 51(8), 2288-2294.
25. Kopeć, A., Piątkowska, E., Leszczyńska, T., & Bieżanowska-Kopeć, R. (2011). Prozdrowotne właściwości resweratrolu. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 18(5).
26. Li, S. H., Zhao, P., Tian, H. B., Chen, L. H., & Cui, L. Q. (2015). Effect of grape polyphenols on blood pressure: a meta-analysis of randomized controlled trials. *PLoS One*, 10(9), e0137665.
27. Habiyaremye, C., Matanguihan, J. B., D'Alpoim Guedes, J., Ganjyal, G. M., Whiteman, M. R., Kidwell, K. K., & Murphy, K. M. (2017). Proso millet (*Panicum miliaceum* L.) and its potential for cultivation in the Pacific Northwest, US: A review. *Frontiers in plant science*, 7, 1961.
28. Rogala, D., Kulik-Kupka, K., Spychała, A., Śnieżek, E., Janicka, A., & Moskalenko, O. (2016). Bisfenol A—niebezpieczny związek ukryty w tworzywach sztucznych. *Probl Hig Epidemiol*, 97, 213-219.