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

Jan Kowalski1, Janina Kowalska1, Antoni Kowalski2

1 Zakład, Instytucja/ Department, Institution

2 Zakład, Instytucja/ Department, Institution

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

[Text: Font: Calibri 12, single line spacing, max. 2 pages in the given layout, approx. 650 words]

[Tekst/Text]

Literatura / Literature:

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 …

Financial support information can be included.

\*Research funded by...