

OD REDAKTORA NACZELNEGO

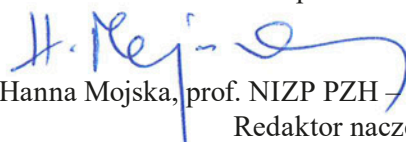
Szanowni Państwo,

Oddajemy do Państwa rąk nr 3/2024 r. Roczników Państwowego Zakładu Higieny. Na wstępie wspominamy trzech wybitnych Profesorów, związanych z Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego PZH – Państwowym Instytutem Badawczym i Rocznikami Państwowego Zakładu Higieny, którzy odeszli w ostatnim miesiącu i pozostaną we wdzięcznej pamięci uczniów i współpracowników.

W bieżącym numerze znajdują Państwo publikacje z obszaru badań nad sposobem żywienia a ryzykiem rozwoju chorób i zaburzeń stanu zdrowia. **R. Wierzejska** przedstawia wyniki badań pilotażowych nad wpływem przyrostu masy ciała w ciąży na parametry urodzeniowe bliźniąt, **H. Belaoufi i wsp.** oceniają wpływ czynników społeczno-ekonomicznych i stylu życia na przestrzeganie diety śródziemnomorskiej wśród marokańskiej młodzieży a **K. Kozik i B. Całyniuk** wskazują na ryzyko wystąpienia ortoreksji psychicznej w grupie uczniów szkół średnich, związane z wybranymi zachowaniami żywieniowymi. Z kolei w obszarze badań nad obecnością składników odżywczych i substancji czynnych w produktach roślinnych, badacze z Maroka i Algierii wskazują na korzystne właściwości jadalnych roślin, dziko rosnących w tych krajach. **A. Aboukhalaf i wsp.** w swojej publikacji wykazali antybakteryjne i przeciwgrzybicze działanie metanolowych wyciągów z siedmiu rodzajów roślin, tradycyjnie spożywanych w Maroku a **S. Essaih i wsp.** zaprezentowali, z wykorzystaniem metody ICP-OES, że jadalne, dziko rosnące w tym kraju rośliny mogą być znaczącym źródłem w diecie składników mineralnych, w tym potasu, magnezu, żelaza, sodu i manganu. **H. Guenane i wsp.** wskazali na obecność korzystnych dla zdrowia kwasów tłuszczowych w oleju z owoców *Quercus ilex* (dębu ostrolistnego), tradycyjnie spożywanych w Algierii oraz na antyoksydacyjne działanie związków fenolowych, w tym flawonoidów zawartych w odtłuszczonych i nieotłuszczonych wyciągach z tej rośliny. Ponadto w bieżącym numerze znalazła się publikacja **N. Kuczki i wsp.** oceniająca preferencje sensoryczne studentów dietetyki w odniesieniu do bogatobiałkowych jogurtów obecnych na polskim rynku oraz publikacja **Ö.F. Kalkana i wsp.** prezentująca wyniki badań, z wykorzystaniem modelu zwierzęcego, nad rolą soku z granatu, jako czynnika hamującego stres oksydacyjny indukowany przez czterochlorek węgla.

Jednocześnie w imieniu własnym i Redakcji Roczników Państwowego Zakładu Higieny pragnę wszystkim Czytelnikom i Współpracownikom życzyć radosnych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego Roku.

Z poważaniem,

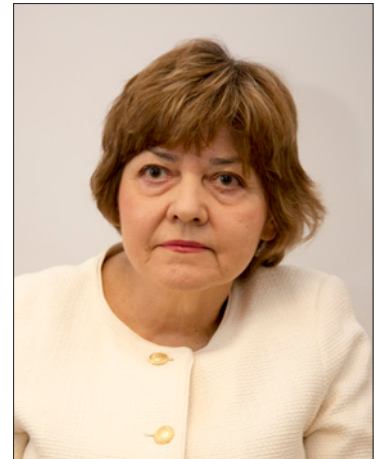

dr hab. Hanna Mojska, prof. NIZP PZH – PIB
Redaktor naczelna
Roczników Państwowego Zakładu Higieny



EDITORIAL INTRODUCTION

Ladies and Gentlemen,

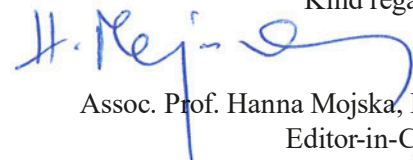
We would like to present to you No. 3/2024 of the journal *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*. At the beginning, we dedicate our memory to three outstanding Professors related to the National Institute of Public Health NIH – National Research Institute and the journal *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, who passed away in the last month and will remain in the grateful memory of students and colleagues.



In the current issue you will find publications in the area of research on nutrition and the risk of developing diseases and health disorders. **R. Wierzejska** presents the results of pilot studies on the impact of weight gain during pregnancy on the birth parameters of twins, **H. Belaoufi et al.** assess the impact of socio-economic factors and lifestyle on adherence to the Mediterranean diet among Moroccan adolescents, and **K. Kozik and B. Całyniuk** indicate on the risk of orthorexia nervosa in a group of high school students, related to selected eating behaviors. In turn, in the area of research on the presence of nutrients and active substances in plant products, researchers from Morocco and Algeria pointed out the beneficial properties of edible plants growing wild in these countries. In their publication, **A. Aboukhalaf et al.** demonstrated the antibacterial and antifungal effects of methanol extracts from seven types of plants traditionally consumed in Morocco, and **S. Essaih et al.** presented, using the ICP-OES method, that edible wild plants growing in this country can be a significant source of dietary minerals including potassium, magnesium, iron, sodium and manganese. **H. Guenane et al.** pointed out the presence of health-beneficial fatty acids in the oil from *Quercus ilex* (holm oak) fruit traditionally consumed in Algeria, and the antioxidant effect of phenolic compounds, including flavonoids contained in defatted and non-fat extracts from this plant. Additionally, the current issue includes a publication by **N. Kuczka et al.** assessed the sensory preferences of dietetics students in relation to high-protein yogurts available on the Polish market and the publication by **Ö.F. Kalkan et al.** presenting the results of research on an animal model on the role of pomegranate juice as a factor inhibiting oxidative stress induced by carbon tetrachloride.

At the same time, on behalf of myself and the Editorial office of the *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, I would like to wish all Readers and Collaborators a very Merry Christmas and a Happy New Year.

Kind regards,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H. Mojska', with a stylized flourish at the end.

Assoc. Prof. Hanna Mojska, PhD
Editor-in-Chief
Roczniki Państwowego Zakładu Higieny