

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- Castro-Gonzalez, M.I. (2002). Omega 3 fatty acids: Benefits and sources. *Interciencia*, 27 (3), 128.
- Klasing, K.C. *Comparative avian nutrition*. New York: CAB International, 1998, 350 p.
- Celba, J., Perlín, C., Skalička, J. (2001). Aktuální poznatky v oblasti jakosti zemědělské a potravinářské produkce. Konference - Brno 7. - 8. listopadu, Brno, 15 – 22.
- Dexter, J.E., Wood, P.J. (1996). Recent applications of debranning of wheat before milling. *Trends in Food Science & Technology*, 7(2) 35 – 41.
- Friesen, N., Fritsch, R. M., Blattner, F.R. (2006). Phylogeny and new intrageneric classification of *Allium* L. (Alliaceae) based on nuclear ribosomal DNA ITS sequences. *Aliso: A Journal of Systematic and Evolutionary Botany*, 22: 372–395. ISSN 0065-6275.
- Giroux, M.J., Morris, C.F. (1998). Wheat grain hardness results from highly conserved mutations in the friabilin components puroindoline a and b. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 95(11), 6262 – 6266.
- Graybosch, R.A. (1998). Waxy wheats: Origin, properties, and prospects. In: *Trends in Food Science & Technology*, 9(4), 135 – 142.
- Guttieri, M. J., Souza, E. (2003). Solvent retention capacity of wheat flour. *Crop Science*, 43, 1628 – 1633.
- Hanelt, P. (1990). In: Rabinowitch, H.D. and Brewster, J.L. (eds.), *Onions and Allied Crops: Taxonomy, evolution and history*. 1. Vydání Boca Raton, Florida: CRC Press, ISBN-8493-6300-0.
- Holubec, V., Hauptvogel, P., Paprštejn, F., Podyma, W., Ševčíková, M., Vymyslický, T. (2010). Results of projects on collecting, mapping, monitoring and conservation of plant genetic resources 1990-2008. 2nd International Seminar, Prague, 3. 12. 2008, *Czech J. Genet. Plant Breeding, Special Issue*, 46, pp. S2-S8.
- Holubec, V., Vymyslický, T. (2014). Sběry planých druhů, krajových odrůd a možnosti jejich využití ve šlechtění. *Věd. příl. úroda* 2014 (v tisku).
- Kahraman, K., Sakiyan, O., Ozturk S., Koksel H., Sumnu G., A. Dubat (2008). Utilization of Mixolab to predict the suitability of flours in terms of cake quality. *European Food Research and Technology*, 227(2): 565 – 570.
- Keusgen, M. (2002). Health and Alliums. 357-378. In: H. D. Rabinowitch and L. Currah (eds.), *Allium crop science: recent advances*, CAB International, Wallingford, UK.
- Kislev, M. E., Nadel, D., Carmi, I. (1992). Epipalaeolithic (19,000 B.P.) cereal and fruit diet at Ohalo II. Sea of Galilee. *Review of Palaeobotany and Palynology* 73:161 – 166.
- Kohout, K. (1959). Lokální-krajové odrůdy ovocné. Záv. zpr. VÚO Holovousy.
- Konvalina, P., Capouchová, I., Stehno, Z., Moudrý, J. (2010). Nutriční hodnota pšenice dvouzrnky. *Výživa a potraviny*, 65(4): 99-101.
- Kühn, F. (1974). Genové zdroje místních plodin v Československu. In: *Genetické zdroje ve šlechtění rostlin*. Sbor. věd. prací celost. konf. Praha p. 685-694.

- Kühn, F., Hammer, K., Hanelt, P. (1976). Botanische Ergebnisse einer Reise in die ČSSR 1974 zur Sammlung autochtoner Landsorten von Kulturpflanzen. Kulturpflanze 24: 283-347.
- Kühn, F., Hammer, K., Hanelt, P. (1980). Botanische Ergebnisse einer Reise in die ČSSR 1977 zur Sammlung autochtoner Landsorten von Kulturpflanzen. Kulturpflanze 28: 183-226.
- Kühn, F., Ohle, H., Pistrick, K. (1982). Botanische Ergebnisse einer Reise in die ČSSR 1981 zur Sammlung autochtoner Landsorten von Kulturpflanzen. Kulturpflanze 30: 245-254.
- Lánská, D., Žilák, P. (2006). Jedlé rostliny z přírody. I. vyd. Praha: Aventinum (223 s.) ISBN 978-80-8685-813-5
- Lewis, N. M., Seburg, S., Flanagan, N.L. (2000). (Enriched eggs as a source of n-3 polyunsaturated fatty acids for humans. Poultry Science, 79 (7), 971-974. World Health Organisation, Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases, Geneva, 2003
- Lužný, J., Vaško, Š. (1982). Cibulové zeleniny. I. vyd. Bratislava: Príroda (247 s.)
- Martinek, P., Škorpík, M., Chrpová, J., Fučík, P. (2012). Skorpion – odrůda ozimé pšenice s modrým zrnem. Obilnářské listy 20(3): 78 – 79.
- Moravec, J., Allium In: Mareček, F.(ed.) (1994). Zahradnický slovník naučný Vol. I, (p.65-66) Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací. (440 s.), ISBN: 80-85120-51-8
- Moudrý, J. et al. (2012). Alternativní plodiny. Praha: Profi Press. (142 s.)
- Moulins, D. (1993). Les restes de plantes carbonisées de Cafer Hoyuk. Cahiers de l'Euphrate 7:191-234.
- Novotný, F. (2006). Technologická jakost a registrované odrůdy pšenice, ječmene, žita a tritikale v roce 2005. Sborník referátů ze semináře „Současné představy a požadavky na kvalitu rostlinných produktů“ JCU České Budějovice 29.8. 2006, 18 – 24.
- Pánek, J., Pokorný, J., Dostálová, J. (2012). Základy výživy a výživová politika. Praha: Skripta VŠCHT v Praze, (219 s.)
- Podešva, J. et al. (1959). Encyklopedie zelinářství II. I. vyd. Praha: SZN. (616 s.)
- Prugar, J. (2008). Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., (327s.), ISBN: 978-80-86576-28-2.
- Regina, A., Bird, A., Topping, D., Bowden, S., Freeman, J., Barsby, T., Kosar-Hashemi, B., Li, Z., Rahman, S., Morell, M. (2006). High-amylose wheat generated by RNA interference improves indices of large-bowel health in rats. Proceedings of the National Academy of Sciences 103(10): 3546 – 3551.
- Rollefson, G., Simmons, A., Donaldson, M., Gillespie, W., Kafafi, Z., Kohler-Rollefson, I., McAdam, E., Ralson, S., Tubb, K. (1983). Excavations at the pre-pottery Neolithic B village of Ain Ghazal (Jordan), Mitteilungen des Deutschen Orient-Gesellschaft zu Berlin 117, 1985:69-116.

Sivam, G. P. (2001). Protection against *Helicobacter pylori* and other bacterial infections by garlic. *Journal of Nutrition*. 131:(3 Supplement): 1106-1108.

Soto-Blanco, B., Orniak, S. L. (2010). Toxic effects of prolonged administration of leaves of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) to goats. *Exp. Tox. Pathol.*, 62, 361-366.

Štiková, O. (2014). Vývoj celkové spotřeby potravin a nápojů v uplynulých 20 letech (1992-2012). *Výživa a potraviny*, 69(4): 86-89.

Štiková, O., Mrháčková, I. (2014). Vývoj a analýza nutričního hodnocení spotřeby potravin v ČR. *Výživa a potraviny*, 69(1): 5-9.

Tejklová, E., Bjejková, M., Pavelek, M., (2011). Střednělinolenový olejní len (*Linum usitatissimum* L.) *Raciol. Czech J. Genet. Plant Breed.*, 47, (3): 128-130.

Tetera, V., et al. (2006). Ovoce Bílých Karpat. I. vyd. Veselí nad Moravou: ZO ČSOP Bílé Karpaty, (309 s.) ISBN 80-903444-5-3

Touré, A., Xu, X. M. (2010). Flax seed lignans: source, biosynthesis, metabolism, antioxidant activity, bio-active components, and health benefits. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 9, 261-269.

Vaculová, K., Horáčková, S. (2007). Neškrobové polysacharidy v zrně pšenice ozimé. (Nonstarch polysaccharides in grain of winter wheat) – in Czech, *Obilnářské listy*, 15(2): 25 – 31.

Waga J., Zientarski J., Szalaniec M., Obtulowicz K., Dyga W., Skoczowski A. (2013). Null Alleles in Gliadin Coding Loci and Wheat Allergenic Properties. *American Journal of Plant Sciences*, 2013, 4, 160 – 168.

Wilcox, G., Höyük, C. (Turquie) (1991). Les Charbons de bous néolithiques. *Cahiers de l'Euphrate*, 5-6, 139-150.

Wilcox, G. (1997). Archaeobotanical evidence for the beginnings of agriculture in Southwest Asia, In: Damania A.B, Valkoun J., Willcox G., Qualset C.O. The origins of agriculture and crop domestication. The Harlan Symposium. ICARDA, p. 25-38.

Zedan, H. (1995). Loss of plant diversity: a call for action. In: Guarino L., Ramanatha Rao V. and Reid R. Collecting Plant genetic diversity. IPGRI, Rome., Wallingford, UK: CAB International.

Zentrich, J.A. (1992). Bylinářská poradna 3 aneb příroda léčí, I. vyd. Olomouc: Fontána, (80 s.) ISBN 80-900205-3-4.

Kislev, M.E., Nadel, D., Carmi, I. (1992). Epipalaeolithic wheat. *Journal of Archaeological Science*, 19, 1-10.

Konvalina, P., Čapoučková, I., Stehno, Z., Moudry, J. (2010). Výživa a potraviny, 69(4): 86-89.

Kühn, F. (1974). *Mitteilungen des Deutschen Oriental-Gesellschaft zu Berlin* 115: 188-191.

Štiková, O. (2014). Vývoj celkové spotřeby potravin a nápojů v uplynulých 20 letech (1992-2012). *Výživa a potraviny*, 69(4): 86-89.

Štiková, O., Mrháčková, I. (2014). Vývoj a analýza nutričního hodnocení spotřeby potravin v ČR. *Výživa a potraviny*, 69(1): 5-9.