

# LITERATURA

1. BLATTNÁ, J. Biotin. Výživa a potraviny, 2001, 1, s. 14.
2. BLATTNÁ, J. Niacin. Výživa a potraviny, 2000, 6, s. 142.
3. BLATTNÁ, J. Minerální látky a stopové prvky. Výživa a potraviny, 1995, 5, Zpravodaj, s. 53.
4. BLATTNÁ, J. Několik poznámek k potřebě a účelnosti vitaminové suplementace. Výživa a stravování, 2003, 5, s. 110.
5. BLATTNÁ, J. Obohacování potravin v praxi. Výživa a potraviny, 2004, s. 162.
6. BLATTNÁ, J. Vitamin K – známe ho? Výživa a potraviny, 2004, Zpravodaj, s. 39.
7. BLATTNÁ, J. Vztah železa a jódu při jejich nedostatku v organismu člověka. Výživa a potraviny, 2003, 2, s. 29.
8. BLATTNÁ, J. a PERLÍN, C. Obohacování potravin o výživové faktory. Výživa a potraviny, 2003, 6, s. 167.
9. BRÁT, J. Význam mastných kyselin ve výživě. Výživa a potraviny, 2003, 1, 24.
10. CUMMINGS, J.H. and BIRGHAM, S.A. Diet and the prevention of cancer. Brit. med. J. 1998, 317, 1636.
11. ČERNÝ, J. Je glutamát monosodný nebezpečný lidskému zdraví? Výživa a potraviny, 2004, s. 134.
12. ČEŘOVSKÝ, M. a OTOUPAL, P. Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. Výživa a potraviny, 2004, 4, Zpravodaj, s. 49.
13. ČURDA, D. O zmrazených potravinách v trochu širších souvislostech. Výživa a potraviny, 2002, Zpravodaj, s. 72.
14. DLOUHÁ, R. Výživa - přehled základní problematiky. Praha: Karolinum, 1998.
15. DOSTÁLOVÁ, J. Mýtus rostlinných tuků. Výživa a potraviny, 2004, 3, s. 69.
16. DOSTÁLOVÁ, J. Náhrada cukru jinými sladidly. Výživa 1992, 5, s. 132.
17. DOSTÁLOVÁ, J. Použití různých druhů tuků při přípravě pokrmů. Výživa a potraviny 1995, 3, Zpravodaj, s. 2.
18. DOSTÁLOVÁ, J. Srovnání výživové hodnoty sóje, masa a mléka. Výživa a potraviny, 1995, 4, s. 103.
19. DOSTÁLOVÁ, J. a DAVÍDKOVÁ, E. Náhrada cukru jinými sladidly. Výživa, 1992, 5, s. 132.
20. DOSTÁLOVÁ, J. a FIEDLEROVÁ, V. Využitelnost železa z potravin. Výživa 1994, 6, s. 171.
21. DOSTÁLOVÁ, J. a POKORNÝ, J. Vývoj spotřeby tuků a olejů v České republice. Výživa a potraviny, 2002, 2, s. 58.
22. DOSTÁLOVÁ, J. a POKORNÝ, J. Změny výživové a smyslové hodnoty během technologického zpracování luštěnin. Výživa a potraviny 1996, 6, s. 162.
23. DOSTÁLOVÁ, J. Změny výživové hodnoty bílkovin při přípravě pokrmů. Výživa a potraviny, 1995, 1, Zpravodaj, s. 3.
24. DOSTÁLOVÁ, J. Změny tuků při přípravě pokrmů a skladování potravin. Výživa a potraviny, 1995, 2, Zpravodaj, s. 23.
25. FANTÓ, A. Vitaminy a prevence. Praha: Ikar, 1999.
26. FIEDLEROVÁ, V. a KOPECKÝ, A. Význam jódu v lidské výživě. Výživa a potraviny, 1996, 1, s. 19.
27. FRAŇKOVÁ, S. Výživa a psychické zdraví. Praha: Nakladatelství ISV, 1996.
28. FRAŇKOVÁ, S. aj. Výživa a vývoj osobnosti dítěte. Praha: HZ Editio, 2000.
29. FRAŇKOVÁ, S. a DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. Psychologie výživy a sociální aspekty zdraví. Praha: Karolinum, 2003.
30. HALAČKA, K. aj. Hygiena výživy v denní praxi. Praha: Avicenum, 1988.
31. HAMR, K. Princip a rizika geneticky manipulovaných potravin. Výživa a potraviny, 1998, 1, s. 29.



32. HAMR, K. Legislativa geneticky modifikovaných potravin. *Výživa a potraviny*, 1998, 2, s. 37.
33. HEINER, V. aj. *Obezita*. Praha: Galén, 1997.
34. HEJDA, S.: Kapitoly o výživě. Praha. Avicenum, 1985.
35. HEJDA, S. aj. *Výživa a zdravotní stav člověka*. Praha: Avicenum, 1987.
36. HLÚBIK, P. a OPLTOVÁ, L. *Vitaminy*. Praha: GRADA Publishing, 2004.
37. HNÁTEK, J. *Výživa a stravování dětí předškolního věku*. Praha: SPN, 1986.
38. HRUBÝ, J. Základní informace o zinku a jeho významu ve výživě. *Výživa a potraviny*, 2002, Zpravodaj, s. 91.
39. HRUBÝ, S. Tepelná úprava pokrmů a zdraví. *Výživa a potraviny*, 2003, 3, s. 73.
40. HRUBÝ, S. a TUREK, B. Žloutenka a jiné alimentární nákazy v současnosti. *Výživa a potraviny*, 2000, 3, Zpravodaj s. 38.
41. HRUBÝ, S. Hygienická rizika přípravy stravy a výroby potravin. *Výživa a potraviny*, 2000, 2, s. 57.
42. HRUBÝ, S. K návrhu nových výživových dávek doporučených pro ČR. *Výživa a potraviny*, 1999, 2, s. 56.
43. HRUBÝ, S. Potravinové a výživové mýty. *Výživa a potraviny*, 2005, 1, s. 21.
44. HRUBÝ, S. Pozitiva a negativa některých netradičních způsobů stravování dětí a mládeže. *Výživa a potraviny*, 2003, 1, 19.
45. HRUBÝ, S. *Pravda o dietách - o redukčních zvláště*. Praha: RATIO, 1997.
46. HRUBÝ, S. Salmonela může být někdy hodně drahá a nikdy nespí. *Výživa a potraviny*, 1998, 1, Zpravodaj s. 19.
47. HRUBÝ, S. Význam ochranných faktorů ve výživě. *Výživa a potraviny*, 1997, 5, s. 155.
48. HRUBÝ, S. Význam zakysaných mléčných výrobků pro naše zdraví. *Výživa* 1994, 3, s. 83.
49. HRUBÝ, S. *Výživa v kostce*. Praha: RATIO, 1995.
50. HRUBÝ, S. Výživa v období fyziologického těhotenství a kojení. *Výživa a potraviny*, 2005, 2, s. 63.
51. HRUBÝ, S. a PERLÍN, C. a INGR, I. Zrání masa a jeho praktický význam. *Výživa a potraviny*, 2003, 5, 147.
52. HU, F.B. and STZAMPFER, M.J. and MANSON, J.E. Dietary fat and risk of coronary heart disease in women. *N. Engl. J. Med.* , 1997, 337, 1491.
53. INGR, I. Dusitany v masných výrobcích. *Výživa a potraviny*, 2003, 3, 71.
54. INGR, I. Zrání masa a jeho praktický význam. *Výživa a potraviny*, 2003, 5, s. 147.
55. JANÍČEK, G. a HALAČKA, K.: *Základy výživy*. Praha: SNTL, 1985.
56. JAROŠOVÁ, A. Ftaláty v potravním řetězci a jejich toxicita. *Výživa a potraviny*, 2000, 2, s. 34.
57. JUNGBAUEROVÁ, L. a VODÁKOVÁ, J. *Úvod ke zdravé výživě*. Praha: PedF UK, 1996.
58. KABRNOVÁ, K. Metabolický syndrom X. *Výživa a potraviny*, 2003, s. 148.
59. KALAČ, P. Antinutriční účinky lektinů. *Výživa*, 1994, 3, s. 78.
60. KALAČ, P. Solanin v bramborách. *Výživa* 1992, 2, s. 44.
61. KALAČ, P. Současný výzkum antikarcinogenních složek potravin. *Výživa a potraviny*, 2001, 3, s. 66.
62. KALAČ, P. Soudobé poznatky o biologicky účinných peptidech uvolnitelných z bílkovin potravin. *Výživa a potraviny*, 2003, 6, 177.
63. KARPÍŠKOVÁ, R. Salmonely v drůbežím mase a konzumních vejcích. *Výživa a potraviny*, 1995, 6, s. 186.
64. KLÍMOVÁ, A. (Ed.) *Kojení - dar pro život*. Brno: Press, 1995.
65. KOHOUT, P. Potravinové alergie. *Výživa*, 1994, 5, s. 147.
66. Konečné znění Výživových doporučení. *Výživa a potraviny*, 2005, 1, s. 25.
67. Kol. *Manuál prevence v lékařské praxi II*. *Výživa*. Praha: SZÚ, 1995.



68. KOPEC, K. Nutriční hodnota brambor a její uchování. *Výživa a potraviny*, 2002, 1, Zpravodaj, s. 5.
69. KOPEC, K. Nutriční hodnota konzervované zeleniny. *Výživa a potraviny*, 2003, 2, Zpravodaj, s. 21.
70. KOPECKÝ, A. Význam esenciálních mastných kyselin ve výživě člověka. *Výživa a potraviny*, 1995, 2, s. 34.
71. KOPŘIVA, V. Nový veterinární zákon a související legislativa k zabezpečování zdravotní nezávadnosti potravin.
72. KOPŘIVA, V. Systém HACCP – legislativní změna vyhláškou č. 161/2004. *Výživa a potraviny*, 2004, 6, s. 160.
73. KOUTNÍK, V. Je nutný selen ve výživě člověka? *Výživa a potraviny*, 1994, 3, s. 72.
74. KRAJČOVÁ, J. Zbožiznalství. Praha, Vysoká škola hotelová, 2001.
75. KRCH, F.D. Bulimie. Praha: Grada Publishing, 2000.
76. KRCH, F.D. aj. Poruchy příjmu potravy. Praha. Grada Publishing, 1999.
77. KUŽELA, L. a BLATTNÁ, J. Přirozené projekční látky ve stravě dětí. *Výživa a potraviny*, 2003, 5, s. 67.
78. KVASNIČKA, F. aj. Antinutriční sacharidy hrachu (první část). *Výživa*, 1994, 6, s. 181.
79. KVASNIČKA, F. aj. Antinutriční sacharidy hrachu (druhá část). *Výživa a potraviny*, 1995, 1, s. 3.
80. KVASNIČKOVÁ, A. Funkční potraviny. *Výživa a potraviny*, 1998, 5, s. 152.
81. KVASNIČKOVÁ, A. Minerální látky a stopové prvky – esenciální minerální prvky. Praha: ÚZPI, 1998.
82. KYZLINK, V. Základní úvahy k technologii uchovávání potravin. *Výživa a potraviny*, 1997, 2, 37.
83. LARKIN, M. Report bodes ill for antioxidant supplementation. *Lancet*, 2000, 355, 1433.
84. MACH, I. Kategorizace doplňků stravy. *Výživa a potraviny*, 1998, 1, s. 9
85. MÁLKOVÁ, I. Kognitivně behaviorální přístup k terapii obezity aplikovaný v kurzech snižování nadváhy v ČR. *Výživa a potraviny*, 2003, 2, s. 60.
86. MALONEY, M. a KRANZOVÁ, R. O poruchách příjmu potravy. Praha: Lidové noviny, 1997.
87. MARÁDOVÁ, E. Rodinná výchova. *Výživa a příprava pokrmů*. Praha: Fortuna, 1992.
88. MARÁDOVÁ, E. Rodinná výchova. Zdravý životní styl I. Praha: Fortuna, 1998.
89. MARÁDOVÁ, E. Rodinná výchova. Zdravý životní styl II. Praha, Fortuna, 1999.
90. MARÁDOVÁ, E. *Výživa a stravování I*. Praha: SPN, 1988.
91. MARÁDOVÁ, E. *Výživa a stravování II*. Praha, SPN, 1991.
92. MARÁDOVÁ, E. *Výživa a hygiena ve stravovacích službách*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová, 2001.
93. MARÁDOVÁ, E. a KRCH, F. D. *Výchova ke zdraví. Poruchy příjmu potravy*. Praha, MŠMT, 2003.
94. MAŠEK, L. *Potraviny a nápoje v kostce*. Praha: RATIO, 1997.
95. MAŠKOVÁ, E. Uplatnění konvektomu při kulinární úpravě potravin z pohledu ztrát vitaminů. *Výživa a potraviny*, 2003, 5, 143
96. MATYÁŠ, Z. Prohloubení kontroly hygieny potravin systémem HACCP. *Výživa*, 1994, 4, s. 101.
97. MULLER, V. Výdej stravy může být kritickým bodem provozu. *Výživa a potraviny*, 1998, 5, s. 148.
98. NAVRÁTILOVÁ, M. Důsledky podvýživy u psychogenních poruch příjmu potravy a možnosti nutriční intervence. *Výživa a potraviny*, 2003, 3, 88.
99. NEČAS, E. Železo v organismu a ve výživě. *Výživa a potraviny*, 1997, 6, s. 168.
100. OSTRÝ, V. Ochrana zdraví občanů v domácnostech: plísňe a mykotoxiny v potravinách. *Výživa a potraviny*, 1998, 6, s. 162.



101. OSTRÝ, V. aj. Sója, Biosója a Gmsója - možné alternativy pro výživu člověka. *Výživa a potraviny*, 2001, 2, s. 34.
102. OSTRÝ, V. Užitečné a škodlivé plísňe v potravinách. *Výživa a potraviny*, 1999, 2, s. 39.
103. OŠANCOVÁ, K. Některé poznatky o vláknině. *Výživa a potraviny*, 1995, Zpravodaj 3, s. 4.
104. OŠANCOVÁ, K. O výživě aktuálně a se zárukou. Praha: Společnost pro výživu 1998.
105. OŠANCOVÁ, K. Sůl v naší výživě. *Výživa a potraviny*, 1995, 1, Zpravodaj, s. 5.
106. OTOUPAL, P. I pro poskytování stravovacích služeb platí - neznalost zákona neomlouvá. *Výživa a potraviny*, 2000, 5, Zpravodaj s. 87.
107. OTOUPAL, P. Jaké změny nám přináší nová „hygienická vyhláška“ *Výživa a potraviny*, 2004, 3, Zpravodaj, s. 34.
108. OTOUPAL, P. Kritické kontrolní body - iluze a realita. *Výživa a potraviny*, 2001, 1, Zpravodaj s. 8.
109. OTOUPAL, P. a JAKUBÍK, V. a ŠULCOVÁ, E. Analýza nebezpečí a povinnost stanovit kritické body při poskytování stravovacích služeb ve školních jídelnách. *Výživa a potraviny*, 2003, 1, Zpravodaj, s. 69.
110. PÁNEK, P. aj. Základy výživy. Praha, Svoboda servis, 2002.
111. PERLÍN, C. Lecitiny - suroviny a potraviny. *Výživa*, 1992, 1, s. 24.
112. PEŘINA, A. a KOLÁŘOVÁ, M. Člověk jako zdroj nákazy při manipulaci s potravinami. *Výživa a potraviny*, 2003, 1, s. 34.
113. POKORNÝ, J. Antioxidanty v potravinách a ve výživě. *Výživa a potraviny*, 2001, 2, s. 39.
114. POKORNÝ, J. Technologie přípravy pokrmů může mít skrytá nebezpečí. *Výživa a potraviny*, 1998, 5, s. 149.
115. POKORNÝ, J. Výskyt, tvorba a význam trans nenasycených mastných kyselin v naší stravě. *Výživa a potraviny*, 2003, 4, s. 121.
116. POKORNÝ, J. Ztráty vitamínů při tepelné úpravě masitých pokrmů. *Výživa a potraviny*, 2002, s. 135.
117. POKORNÝ, J. a DOSTÁLOVÁ, J. Funkční potraviny. *Výživa a potraviny*, 2002, 3, s. 66.
118. POSPÍŠIL, Z. Co nás zajímá o ptačí chřipce. *Výživa a potraviny*, 2003, 3, 67.
119. POSPÍŠIL, Z. Nemoc šílených krav - bovinní spongiformní encefalopatie. *Výživa a potraviny*, 2001, 3, s. 68.
120. PRUGAR, J. Kontaminanty v obilovinách. *Výživa*, 1992, 1, s. 27.
121. RAMEŠ, J. Fyziologie výživy. Praha: Avicenum, 1983.
122. REIL, P. Nové poznatky o úloze sacharidů ve výživě. *Výživa a potraviny*, 2003, 4, s. 123.
123. REIL, P. O syndromu X. *Výživa a potraviny*, 2004, Zpravodaj, s. 77.
124. RUPRICH, J. GMO a potraviny na jejich bázi. *Výživa a potraviny*, 2001, 3, s. 71.
125. RUSSELL, R.M. Nutrient based dietary guidelines for older people. *SCN News*, 1999, 19, 21.
126. RUŠAVÝ, Z. a KREUZBERGOVÁ, J. Hladina cukru v krvi po jídle a ateroskleróza. *Výživa a potraviny*, 2003, 4, s. 105.
127. STAŇKOVÁ, L. Použití bakteriocinů při výrobě potravin. *Výživa a potraviny*, 1997, 2, s. 45.
128. STEINHEUSEROVÁ, I. Možnosti vzniku alimentárních onemocnění v souvislosti s konzumací masa a masných výrobků. *Výživa a potraviny*, 1998, 1, s. 23.
129. STRÁNSKÝ, M. Mýty spojené s mlékem. *Výživa a potraviny*, 2003, 5, s. 147.
130. STRATIL, P. abc zdravé výživy I a II. Brno: vydal autor, 1993.
131. SUKOVÁ, I. Vědecký názor na výživu sportovce. *Výživa a potraviny*, 2001, 2, s. 40.
132. SULLIVANOVÁ, K. Vitamíny a minerální látky v kostce. Praha: Slovart, 1998.



133. ŠEDIVÁ, A. a PANOVSÁ, Z. a POKORNÝ, J. Neotam – nové náhradní sladidlo. *Výživa a potraviny*, 2003, 6, s. 158.
134. ŠEVČÍK, J. aj. *Dietologie v závodním stravování*. Praha: SRV, 1987.
135. ŠEVČÍK, J. a KOTĚŠOVEC, F. *Výživa těhotných a kojících*. *Výživa a potraviny*, 2001, 2, s. 61.
136. ŠÍMA, P. Nukleotidy v dětské výživě. *Výživa a potraviny*, 2001, 1, Zpravodaj, s. 8.
137. ŠÍMA, P. a TUREK, B. a RICHTER, J. j. *Nové přístupy ve výživě obyvatelstva ve 21. století: imunonutrice, ekonutrice a ekoimunonutrice*. *Výživa a potraviny*, 2004, 3, s. 73.
138. ŠIMEK, J. Konzumace ryb v prevenci některých závažných onemocnění. *Výživa a potraviny*, 2002, 6, s. 181.
139. ŠIMEK, J. *Nezbytnost podstatných úprav „Potravinové pyramidy“*. *Výživa a potraviny*, 2003, 6, s. 145.
140. ŠIMEK, J. *Výživa ve stáří*. *Výživa a potraviny*, 2001, 4, s. 98.
141. ŠIMUNEK, Z. *Bílkoviny, jejich struktura a vlastnosti*. *Výživa*, 1994, s. 106.
142. ŠPELINA, V. *Mikrobiologická nezávadnost potravin - nebezpečí a rizika*. *Výživa a potraviny*, 1997, 4, s. 108.
143. ŠTĚPÁN, J. *Význam správné výživy pro prevenci osteoporózy*. *Výživa a potraviny*, 2001, 1, s. 23.
144. ŠTIKOVÁ, O. *Spotřeba mléka a mléčných výrobků*. *Výživa a potraviny*, 2003, 4, s. 100.
145. ŠTIKOVÁ, O. MRHÁLKOVÁ, I. *Vývoj spotřeby potravin, nutričního hodnocení a stravovacích zvyklostí*. *Výživa a potraviny*, 2003, 1, s. 12.
146. ŠTIKOVÁ, O. *Vývoj spotřeby masa a masných výrobků v ČR*. *Výživa a potraviny*, 2003, 2, 41.
147. ŠTUNDLOVÁ, D. *Zásady stravování při onemocnění celiakií*. *Výživa a potraviny*, 2003, 6, 164.
148. ŠTUNDLOVÁ, D. *Výživa a krevní skupiny*. *Výživa a potraviny*, 2003, 4, s. 114.
149. *Tabulky energetických hodnot. Společnost pro výživu*, 1993.
150. TLÁSKAL, P. *Některé současné trendy ve výživě dětí*. *Výživa a potraviny*, 2001, 4, Zpravodaj, s. 58.
151. TLÁSKAL, P. *Výživa dětí a funkční potraviny*. *Výživa a potraviny*, 2002, s. 76.
152. TUREK, B. *Paradoxy kolem cholesterolu*. *Výživa a potraviny*, 1996, 1, s. 27.
153. TUREK, B. *Kyselina glutamová*. *Výživa a potraviny*, 2001, 4, s. 103.
154. VAVREINOVÁ, S. *Technologické vlivy výroby potravin na kvalitu bílkovin*. *Výživa*, 1994, s. 52.
155. VELÍŠEK, J. *Chemie potravin I. – III. díl*. Tábor: OSSIS, 1999.
156. VELÍŠEK, J. *Přírodní toxické látky potravin a legislativa*. *Výživa a potraviny*, 2001, 1, s. 10.
157. VĚŘÍŠOVÁ, L. *Novela zákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví, zákonem č. 274/2003 Sb.* *Výživa a potraviny*, 2004, Zpravodaj, s. 2.
158. WEISBURGER, J.H. *Can cancer risk be altered by changing nutritional traditions?* *Cancer*, 1998, 83, 1278.
159. WOLF, A. *Hygiena výživy*. Praha: Avicenum, 1985.
160. ZAMRAZIL, V. *Nedostatek jódu a jeho význam. Jak ho můžeme vyřešit?* *Výživa a potraviny*, 1998, 5, s. 130.
161. ZLOCH, Z. *Nynější názory na potřebu a účelnost vitamínové suplementace*. *Výživa a potraviny*, 2003, 2, s. 61.
162. ZLOCH, Z. *Novější pojetí zdravotního významu vlákniny*. *Výživa a potraviny*, 2003, 3, s. 64.
163. ŽAMBOCH, J. *Vitaminy*. Praha: Grada Publishing, 1996.
164. <http://www.bezpecnostpotravin.cz>