

OBSAH

Rajchl, A., Čížková, H.: Kvalita kečupu na českém trhu	114
Sedláček, P., Zloch Z.: Racionální pohled na zdravotní prospěšnost rostlinných polyfenolů	119
Petrová, J., Stávková, J.: Balené přírodní minerální vody	123
Hrabě, J., Ulbrich, T., Hoza, I., Lesovská, M.: Hmotnostní ztráty při tepelném opracování masa	127
Míková, K.: Co bychom měli vědět o drůbežím mase	131
Červenka, L., Brožková, I., Fišerová, T.: Jak ovlivňuje teplota pečení kvalitu vitariánské stravy?	134

FROM THE CONTENTS

Rajchl, A., Čížková, H.: Quality of ketchup on Czech Market	114
Sedláček, P., Zloch, Z.: Health aspects of plant polyphenols	119
Petrová, J. Stávková, J.: Bottled natural mineral waters	123
Hrabě, J., Ulbrich, T., Hoza, I., Lesovská, M.: Weight losses during the meat heat treatment	127
Míková, K.: What should we know about poultry meat	131
Červenka, L., Brožková, I., Fišerová, T.: How baking temperature affects the quality of raw food vegan diet?	134