


Obsah

3		OBSAH
7		ÚVOD
TEORETICKÁ ČÁST		
10		Pěstování a zpracování chlebových obilovin
17		Nutričně významné složky obilovin
28		Obiloviny jako základní složka lidské výživy - shrnutí
30		Zdravotní rizika spojená s obilovinami
POUŽITÁ LITERATURA		
40		Příloha 1: Bezpečkové suroviny v pekárenských výrobcích
44		Příloha 2: Legislativa
50		



P. Skřivan

I. Hálová, O. Faměra

M. Sluková

J. Pánek

P. Kohout

D. Chrpová

D. Gabrovská

S. Vavreinová, J. Ouhrabková

Úvod;

Stručný nástin technologie zpracování obilovin

Stručně o historii pěstování pšenice a žita

Sacharidy obilovin;

Vláknina, její složky a látky doprovázející vlákninu v obilovinách

Proteiny;

Zdravotní rizika spojená s obilovinami

Přehled chorob vyvolaných působením lepku

Výživová doporučení při nesnášlivosti lepku

Oves ve vztahu k celiakii;

Legislativa

Bezpečkové suroviny v pekárenských výrobcích