

OBSAH

<i>Šulcová, E.:</i> Společnost pro výživu a společné stravování	129
<i>Míková, K., Doležal, M., Velíšek, J.:</i> Význam nenasycených mastných kyselin n-3 a n-6 v lipidech vaječného žloutku	130
<i>Pokorný, J., Dostálová, J.:</i> Luštěniny - jejich složení a výživová hodnota	133
<i>Schwarz, W., Novák, B.:</i> Trans-kyse- liny v margarínech	137
<i>Adamec, Č.:</i> Marie Úlehlová- Tilschová a program Výživa a zdraví	140
<i>Marek, A.:</i> Různé pohledy na výběr jídla ve školní jídelně	141

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

<i>Šulcová, E.:</i> Konference Závodní stravování 1996	147
<i>Reil, P.:</i> Proč a jak snižujeme spo- třebu tuků a soli ve výživě	148
<i>Ševčík, J.:</i> Závodní stravování z po- hledu zdravotníka	149

<i>Elmadf, I.:</i> Požadavky na kvalitu tu- ků z preventivně lékařského hle- diska	153
<i>Fiedlerová, V., Kopecký, A.:</i> Možnos- ti potravinářského průmyslu při ře- šení jódového deficitu	154
<i>Prugar, J.:</i> O některých nutričních paradoxech v zemědělské prvový- robě	157
<i>Ostrý, V.:</i> Huitlacoche (hálky na ku- kuřici) - mexická delikatesa	158
<i>Ginter, E.:</i> Jsou „neesenciální“ fak- tory výživy skutečně neesenciální? 3. Biologické účinky sterolů	159

FROM THE CONTENTS

<i>Míková, K., Doležal, M., Velíšek, J.:</i> Importance of Polyunsaturated Fatty Acids of the n-3 and n-6 Series in Egg Yolk Lipids	130
<i>Schwarz, W., Novák, B.:</i> Trans-fatty Acids in Margarines	137
<i>Elmadf, I.:</i> Requirements on the Quality of Fats from the Preventive Medical Aspect	153
<i>Prugar, J.:</i> Some Nutritional Paradoxes in Agricultural Production	157