

# OBSAH

Kadidlová, H., Buňková, L., Hrabě, J.: <b>Vliv doby a teploty skladování na biologickou hodnotu bílkovin sterilovaných hotových pokrmů....</b>	114
Blatná, J., Turek, B.: <b>Hliník v potravinách .....</b>	118
Gros, I., Grosová, S.: <b>Vliv změn konkurenčního prostředí na řízení potravinářských dodavatelských systémů .....</b>	121
Zultsetseg Sengee, Kramářová, D., Rop, O., Hoza, I.: <b>Kdoule jako vhodný zdroj vlákniny a nutričních složek .....</b>	124
Kvasničková, A.: <b>Akrylamid v potravinách .....</b>	127
Sluková, M., Raková, L.: <b>Vláknina potravy a cereální výrobky .....</b>	131
Kubátová, J.: <b>Nanotechnologie a potraviny.....</b>	135

---

## FROM THE CONTENTS

Kadidlová, H., Buňková, L., Hrabě, J.: <b>Effect of storage life and temperature on the biological value of three ready to eat entées</b>	114
Blatná, J., Turek, B.: <b>Food's aluminium .....</b>	118
Gros, I., Grosová, S.: <b>Influence of changes in competitive environment on materials flows management in food products supply chains – coincidence and vision.....</b>	121
Zultsetseg Sengee, Kramářová, D., Rop, O., Hoza, I.: <b>Quince as a suitable source of fiber and nutritive constituents .....</b>	124
Kvasničková, A.: <b>Acrylamide in food.....</b>	127
Sluková, M., Raková, L.: <b>Food fiber and cereal products ...</b>	131
Kubátová, J.: <b>Nanotechnology and foodstuffs...</b>	135