

OBSAH

Brát, J., Panovská, Z., Sahánek, M., Váchová, A.: Porovnání senzoričkových a nutričních vlastností pokrmů připravených s různými tuky	142
Prugar, J.: Aktuální stav produkce a kvality brambor v ČR	145
Čurda, D.: „Umění konzervovat na dobu více let všechny látky živočišné i rostlinné“ je tu už 200 let!	148
Tauferová, A.: Kečup – funkční potravina?	150
Holasová, M., Fiedlerová, V., Macháčková, M.: Nutriční hodnocení tradičních českých pokrmů z brambor	153
Hrnčířová, K.: Polydextróza – nízkoenergetické plnidlo s pozitivními fyziologickými účinky	157
Čížková, H., Rajchl, A., Ševčík, R., Voldřich, M.: Změny senzoričkových a nutričních vlastností ovocných dětských výživ, stanovení doby trvanlivosti	159
Dostálová, J., Dlouhý, P.: Evropská zpráva o výživě a zdraví 2009	163

FROM THE CONTENTS

Brát, J., Panovská, Z., Sahánek, M., Váchová, A.: Comparison of sensoric and nutritional quality of dishes prepared with different fats	142
Prugar, J.: Actual state of potato production and quality in the Czech Republic	145
Tauferová, A.: Ketchup – functional food?	150
Holasová, M., Fiedlerová, V., Macháčková, M.: Nutritional evaluation of Czech traditional dishes from potatoes	153
Hrnčířová, K.: Polydextrose – low calorie bulding agent with positive physiological effects	157
Čížková, H., Rajchl, A., Ševčík, R., Voldřich, M.: Changes of sensory and nutritional properties and shelf life prediction of fruit baby foods ..	159
Dostálová, J., Dlouhý, P.: European Nutrition and Health Report 2009.	163