

Výživa 5 a potraviny

Světový den výživy

16. října 1945 byla v Quebecu, Kanada, založena Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství FAO. O 34 let později v roce 1979 se 12. generální konference FAO usnesla, že na počest a připomenutí data vzniku FAO v r. 1945 bude 16. říjen slaven jako Světový den výživy, jak to překládáme v Česku, ale vlastně jde o Světový den potravin (World Food Day).

Letos budeme slavit již po šestadvacáté. Nebudeme oslavovat sami, spolu s námi se k oslavám připojí asi dalších 150 zemí, každá s poněkud jiným problémem. Také ústřední témata světových dnů výživy byla různá. Letošním tématem je „Biologickou rozmanitostí (diverzitou) k potravinovému zabezpečení“.

Biologická rozmanitost je základem pro výživu člověka. Čím je genový základ rostlin a živočichů bohatší, tím je základna pro potraviny větší. Trend ve výrobě potravin a v zemědělství byl ale v posledních dvou stoletích opačný. Podle odhadů FAO zdrojem 90 % všech

16. září 2004

OBSAH

Štundlová, D.: Výživa a krevní skupiny	114
Borkovcová, I., Dofková, M., Řehůrková, I., Ruprich, J.: Studium hydrofilních vitaminů - thiaminu, riboflavinu a vitamínu B ₆ v potravinách konzumovaných v ČR	116
Pokorný, J.: Výskyt, tvorba a význam trans nenasycených mastných kyselin v naší stravě	121
Stránský, M.: Jak se stravují obyvatelé Rakouska	123
Příhoda, J.: Jak posoudit nutriční hodnotu chleba a pečiva	124
Štěpničková, J.: Česká hudba a kulinární umění	125

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Müller, V.: Poznatky z New Yorku o společném stravování	127
Hrubý, S.: Výživa a duševní činnost	131
Pekárková, E.: Pór	132
Baranyk, P.: Přímý konzum řepkového oleje je perspektivní	137

OBSAH

Štundlová, D.: Výživa a krevní skupiny	114
Borkovcová, I., Dofková, M., Řehůřková, I., Ruprich, J.: Studium hydrofilních vitaminů - thiaminu, riboflavinu a vitaminu B ₆ v potravinách konzumovaných v ČR	116
Pokorný, J.: Výskyt, tvorba a význam trans nenasycených mastných kyselin v naší stravě	121
Stránský, M.: Jak se stravují obyvatelé Rakouska	123
Příhoda, J.: Jak posoudit nutriční hodnotu chleba a pečiva	124
Štěpničková, J.: Česká hudba a kulinární umění	125

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Müller, V.: Poznatky z New Yorku o společném stravování	127
---	-----

Hrubý, S.: Výživa a duševní činnost	131
Pekárková, E.: Pór	132
Baranyk, P., Přímý konzum řepkového oleje je perspektivní	137

Příloha: Receptury pokrmů

FROM THE CONTENTS

Pekárková, E.: Leek (<i>Allium ampeloprasum</i> subsp. <i>Porrum</i>)	132
---	-----