

14 -09- 2012

## OBSAH

Šulcerová, H.: Senzorická analýza potravin evropského trhu .....	114
Fiala, J., Kukla, L.: Co chutná a nechutná dospívajícím, a co skutečně jedí – preference a konzumace .....	119
Brablcová, R.: Syntetická barviva ve zmrzlínách Moravskoslezského kraje .....	123
Budinský, P., Buňka, F., Čechová, M., Drienovský, M., Pachlová, V., Matoulková, D., Velichová, H., Kubáň, V., Buňková, L.: Průzkum obsahu biogenních aminů a polyaminů ve vybraných pivech vyrobených na území České republiky.....	127
Hrabě, J., Holko, I., Šalaková, A., Smetana, P.: Využití probiotických kmenů <i>Lactobacillus acidophilus</i> a <i>Bifidobacterium</i> spp. jako startovacích kultur ve fermentovaných masných výrobcích .....	130
Sluková, M., Příhoda, J.: Jak se orientovat při nákupu chleba a běžného pečiva .....	134

## FROM THE CONTENTS

Šulcerová, H.: Food sensory analysis of the European market.....	114
Fiala, J., Kukla, L.: What adolescents like and dislike, and what they actually eat – preferences and consumption.....	119
Brablcová, R.: Synthetic food colours in ice creams of Moravian-Silesian Region.....	123
Budinský, P., Buňka, F., Čechová, M., Drienovský, M., Pachlová, V., Matoulková, D., Velichová, H., Kubáň, V., Buňková, L.: Study of biogenic amines and polyamines occurrence in beer manufactured in the Czech Republic.....	127
Hrabě, J., Holko, I., Šalaková, A., Smetana, P.: The use of probiotic strains as starter cultures in fermented meat products .....	130
Sluková, M., Příhoda, J.: How a consumer can decide when going to buy bread.....	134