

OBSAH

Drobník, J.: Značení potravin na bruselský způsob	142
Stejskal, V., Kýhos, K., Kučerová, Z., Aulický, R.: Netoxická metoda ochrany malých balení potravin před skladištními škůdci pomocí vakua	144
Samková, E., Hasoňová, L., Joklová, V., Jůzl, M.: Sýry a analogové výrobky – vývoj spotřeby a dotazníkové šetření	148
Štěpničková, O.: Hořické trubičky ..	152
Moučka, T., Lefnerová, D., Matějová, H.: Zeli jako mléčně kysaná zelenina ..	154
Beran, M.: Možnosti využití netradičních druhů luštěnin v České republice	157

FROM THE CONTENTS

Drobník, J.: Food Labeling on the Brussels Art.....	142
Stejskal, V., Kýhos, K., Kučerová, Z., Aulický, R.: Non-toxic method of stored product pests' elimination in small food packages using vakuum	144
Samková, E., Hasoňová, L., Joklová, V., Jůzl, M.: Cheese and analogues – consumption development and questionnaire findings	148
Moučka, T., Lefnerová, D., Matějová, H.: Cabbage as a lactic fermented vegetables	154
Beran, M.: Utilization of nontraditional legumes in Czech Republic...	157