

Obsah

Souhrn	5
Summary	6
1. Úvod.....	7
2. Lipidy ryb.....	8
3. Mastné kyseliny ryb v lidské výživě	11
4. Biosyntéza a katabolismus mastných kyselin u ryb	18
5. Zastoupení mastných kyselin v lipidech ryb	21
5.1. Svalovina a tělní tuky	21
5.2. Jikry a mlččí	26
6. Faktory ovlivňující zastoupení mastných kyselin v lipidech sladkovodních ryb.....	27
6.1. Vliv výživy.....	27
6.2. Vliv teploty vody a ročních období.....	29
6.3. Další faktory.....	31
7. Změny v zastoupení mastných kyselin během skladování a kuchyňských úprav rybího masa.....	32
8. Některé doprovodné látky lipidů.....	36
9. Literatura	41
Příloha 1: Přehled latinských názvů sladkovodních ryb	53
Příloha 2: Přehled nasycených a cis-nenasycených vyšších mastných kyselin	54
Příloha 3: Přehled článků zabývajících se různými zdravotními hledisky n-3 vyšších mastných kyselin v časopisu <i>American Journal of Clinical Nutrition</i>, 83 (6), Suppl. S, 2006	55
Příloha 4: Přehled článků zabývajících se různými hledisky n-3 vyšších mastných kyselin ve vztahu k srdečně cévním chorobám v časopisu <i>American Journal of Cardiology</i>, 98 (4A), Suppl. S, 2006.....	56
Příloha 5: Seznam použitých zkratek.....	57