

# OBSAH

Obermaier, O.: Zamyšlení nad současným stavem mlékárenského průmyslu	33
Dvořáková, V.: Radost z vaření? - Kuchyň - čerpací stanice?	35
Kyzlink, V.: Základní úvahy k technologii uchovávání potravin	37
Mach, I.: Doplnky výživy - nejen pro sportovce	39
Richter J., Richterová S.: Vitaminy, minerální látky a nukleotidy	41
Gajdůšek, S.: Jakost a spotřeba mléka a mléčných výrobků	43
Pipek, P., Březina, P., Staňková, L.: Použití bakteriocinů při výrobě potravin	45



---

## SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Reil, P.: Příznivé i nepříznivé vlastnosti tuků a netukových náhrad	51
Handlířová, M., Spáčil, V.: Stravovací návyky VŠ studentů	52

---

Ingr, I.: Inženýrské studium „Technologie potravin“ na MZLU v Brně	55
Houser, P.: Z historie knih kuchařských	57
Pokorný, J.: Obsah kyseliny listové v potravinách	59
Kušiak, J., Kušiak I.: Výživová situace u sociálních skupin obyvatelstva	60

---

## FROM THE CONTENTS

Kyzlink, V.: Basic Reflections on the Technology of Food Preservation	37
Richter J., Richterová, S.: Vitamins, Minerals and Nucleotides	41
Gajdůšek, S.: Quality and Consumption of Milk and Dairy Products	43
Houser, P.: From the History of Cookery Books	57