

OBSAH

Goliáš, J.: Jakostní třídění vín podle vinařského zákona	130
Frček, J., Loyková, V.: Jakom - nová zelenina v kuchyni	131
Hrubý, J.: Fenomén hladu	135
Kozák, A.: Monitoring cizorodých látek v surovinách a potravinách živočišného původu	
Státní veterinární správou v roce 1996 - I. část	137
Kudlička, V.: Proteiny regenerující klouby	139
Houšová, J., Hoke, K.: Kovové obaly a mikrovlnný ohřev - skutečná možnost?	141

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Mazancová, L.: Karel Čapek o české kuchyni	147
Vacovská, E.: Italská kuchyně	148
Štrébl, J.: Z Pardubic nejen s perníkem	150

Stránský, M.: Výživa v prevenci a léčbě hypercholesterolemie	151
Kušiak, J.: Diferenciace spotřeby potravin III.	154
Hrubý, S.: Význam ochranných faktorů ve výživě	155
Pelikán, M.: Hlavní sensorické vlastnosti chleba a pečiva	156
Suková, I.: Symposium o mastných kyselinách	157

FROM THE CONTENTS

Goliáš, J.: Classification of Wines by Quality according to the New Vinicultural Law	130
Frček, J., Loyková, V.: Yacon - the new vegetable in kitchen	131
Hrubý, J.: The Phenomenon of Hunger	135
Houšová, J., Hoke, K.: Metal Wrappings and Microwave Heating - a Possibility?	141
Pelikán, M.: Main Sensorial Properties of Bread and Bakery Products	156