

# OBSAH

Šimek, J.: I. Vliv živin na udržování rovnováhy tělesné hmotnosti	162
Dvořáková, V.: Falešné eko a bio výrobky	163
Houšová, J., Hoke K.: Postupy přípravy hamburgerů z pohledu dosažených teplot	165
Nečas, E.: Železo v organismu a ve výživě	168
Kušiak, J., Kušiak, I.: Diferenciace spotřeby potravin IV.	172

---

## SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Tučan, J.: Vojenské výživové doporučené dávky a jejich realizace ve stravování vojáků	181
Klicpera, P.: I v závodní kuchyni lze vařit dobře	182
Bajgarová B.: Hotelová škola AHOL - význam odborné praxe	184

---

Kozák, A.: Monitoring cizorodých látek v potravinách živočišného původu z dovozu a v lovné a volně žijící zvěři Státní veterinární správou v roce 1996 - II. část	185
Ostrý, V.: Potraviny na bázi kukuřice a mykotoxiny fumonisiny	186
Krejčí, J.: Naléhavý úkol Společnosti pro výživu - Zpráva o stavu výživy a stravování v České republice	189

---

## FROM THE CONTENTS

Šimek, J.: Metabolic Role of Main Nutrients	163
Houšová, J., Hoke, K.: Preparation of Hamburgers with Regard to Temperatures Used	165
Nečas, E.: Iron in the Organism and in the Diet	168
Ostrý, V.: Maize-based Foods and Mycotoxins - Fumonisin	186