














Obsah

- 3  OBSAH
- 6  Obiloviny a sacharidy
- 8  Pšenice a její vliv na zdraví člověka
- 14  Přehled o beta-glukanech (nejen obilných)
- 22  Vliv a účinky využití neškrobových polysacharidů ve výživě zvířat
- 30  Změny sacharidů během zpracování obilovin
- 36  Vliv přídavku různých typů vlákniny na kvalitu pekařských výrobků
- 49  Vliv přídavku celozrnné ovesné mouky na stárnutí pekařských výrobků
- 57  Obohacení pšeničné mouky lněnou vlákninou v kombinaci s dalšími netradičními produkty
- 65  Stanovení škrobových frakcí a predikce glykemického indexu v souvislosti s vlákninou u vybraných pekařských výrobků
- 69  Inovace v sortimentu pekařských výrobků