

# O B S A H

- 5 POZDRAVENÍ *OLDŘICH TÝŘ,*  
*předseda představenstva Podnikatelského svazu*  
*pekařů a cukrářů v České republice*
- 6 KALENDÁRIUM
- 21 TRH S OBILÍM A MOUKOU *Dr. PAVEL FILIP*
- 26 DLOUHODOBÝ VÝVOJ SPOTŘEBY VÝROBKŮ Z OBILOVIN *Ing. OLGA ŠTIKOVÁ, ÚZEI Praha*
- 31 PEKÁRNA – PROJEKT PRO VÝSTAVBU *Bc. MIROSLAV MALÁTEK, VUT Brno,*  
*Jaroslav Menšík*
- 40 VÝŽIVU MÁME VE SVÝCH RUKOU *Ing. EVA NOVÁKOVÁ,*  
*IREKS ENZYMA s.r.o. Brno*
- 64 MARKETING V PEKÁRENSTVÍ *Ing. RADMILA PŘESOVÁ, Ph.D.,*  
*Doc. JUDr. Ing. OLDŘICH TVRDOŇ, CSc., MZLU Brno*
- 78 STRUČNÁ HISTORIE VÝROBY CHLEBA *JIŘÍ BALABÁN, PhDr. PAVEL STUDNIČKA*
- 85 QUINO A – UŽITÍ CELOZRNÉ MOUKY DO PEČIVA  
A BEZPLEPKOVÝCH TĚSTOVIN *Doc. Ing. MARIE HRUŠKOVÁ, VŠCHT Praha,*  
*Ing. IVAN ŠVEC, Ph.D., Bc. TAĀANA HOFMANOVÁ,*  
*Bc. MICHAELA VÍTOVÁ, VŠCHT Praha*
- 90 VLIV PRAŽENÉ DIASTY NA BĚŽNÉ PŠENIČNÉ PEČIVO *Doc. Ing. JOSEF PŘÍHODA, CSc.,*  
*Ing. LUCIE KREJČÍŘOVÁ, Ph.D.,*  
*Bc. IVA HONCŮ, VŠCHT Praha*
- 108 CHLEBOVÉ DROBKY  
Vypůjčeno z kronikářova archivu – III *Dr. JAROMÍR PEŠEK*
- 116 FAKTA A CIFRY *Ing. STANISLAV MUSIL*  
*Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR*
- 131 KOŘENÍ, BYLINKY – BÁJEČNÉ PROSTŘEDKY K VYLEPŠENÍ CHUTI *Ing. KAREL HAMR,*  
*SZPI Brno, inspektorát v Praze*
- 153 FOTOKRONIKA 2009
- 162 VIZITKY FIREM
- 167 ČLENSKÝ ADRESÁŘ
- 172 SEZNAM INZERUJÍCÍCH FIREM
- 173 KATALOG DODAVATELŮ PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE

*Za odbornost obsahu odpovídají autoři.*

*Tisková kvalita je odvislá od dodaných předloh.*