

Vztah obsahu škrobu a dalších vlastností zrna pšenice.....	5
<i>Jakub Aksamit, Ing. Oldřich Faměra, CSc.....</i>	<i>5</i>
1. Úvod.....	5
2. Literární přehled.....	5
2.1. Bílkoviny.....	6
2.2. Lepek.....	6
2.3. Sacharidy.....	7
3. Metodika.....	8
4. Materiál.....	10
4.1. Odrůdy pšenice.....	10
4.2. Varianty pěstebních technologií.....	12
4.3. Pokusné stanice.....	12
5. Výsledky.....	13
6. Závěr.....	15
Vliv použití netradičních hnojiv na složení zeleniny.....	17
<i>Bc. Dalibor Čech, Dr. Ing. Lenka Kouřimská, Ing. Kristýna Václavíková.....</i>	<i>17</i>
1. Úvod.....	17
2. Přehled poznatků z literatury.....	17
2.1. Složení digestátu.....	17
2.2. Faktory ovlivňující rostlinné nutrienty.....	17
2.3. Vliv hnojení digestátem na polní zeleninu.....	19
3. Materiál a metody.....	19
3.1. Metody stanovení.....	21
4. Výsledky a diskuze.....	22
4.1. Výnosy.....	22
4.2. Obsahy složek.....	23
5. Závěr.....	25
6. Literatura.....	26
Variabilita obsahu dusičnanů v plodech rajčete tyčkového ovlivněná podmínkami stanoviště.....	27
<i>Adéla Fraňková, Ing. Ludmila Prokůpková, Ph.D., Ing. Kristýna Václavíková.....</i>	<i>27</i>
1. Úvod.....	27
2. Literární rešerše.....	27
3. Cíle práce.....	29
4. Metodika.....	29
5. Výsledky a diskuze.....	30
6. Závěr.....	33
7. Literatura.....	34
Kvalitativní znaky medu a možnosti jeho znehodnocení.....	37
<i>Magdalena Hellebrandová, doc. Ing. Luboš Babička, CSc.....</i>	<i>37</i>
1. Úvod.....	37
2. Cíl práce.....	38
3. Literární přehled.....	38
3.1. Fyzikální parametry medu.....	38
3.2. Chemické parametry medu.....	38
4. Metodika.....	40
5. Výsledky.....	40
6. Diskuze.....	41
7. Závěr.....	42
8. Literatura.....	44
Stanovení vitamínu C v ovoci a zelenině.....	45
<i>Mgr. Marta Holická, Dr. Ing. Lenka Kouřimská.....</i>	<i>45</i>

1. Úvod.....	45
2. Metody	45
3. Výsledky	46
4. Literatura	50
Kvalita medu, její hodnocení a kontrola.....	51
<i>Bc. Petra Johánková, doc. Ing. Luboš Babička, Csc.....</i>	<i>51</i>
1. Úvod.....	51
2. Cíl práce	52
3. Metodika	52
4. Výsledky a diskuse.....	52
5. Závěr	54
6. Literatura	54
Nutričně cenné látky v rajčatech	57
<i>Lenka Kolesárová, Dr. Ing. Lenka Kouřimská.....</i>	<i>57</i>
1. Úvod.....	57
2. Literární přehled.....	58
3. Metodika	60
4. Výsledky a diskuze.....	60
5. Závěr	64
6. Literatura.....	64
Vliv receptury přípravy těsta na vlastnosti pečiva.....	65
<i>Dana Levková, Ing. Oldřich Faměra, CSc.....</i>	<i>65</i>
1. Směsi mouk.....	65
2. Laboratorní rozbory směsí.....	66
3. Pekařský pokus.....	66
4. Výsledky a diskuse.....	67
4.1. Výsledky laboratorních rozborů	67
4.2. Výsledky pekařského pokusu	68
4.3. Senzorické hodnocení těsta	70
5. Závěr	72